

Raffeln und Reiben

Andrea Schirmaier-Huber

Konditorenweltmeisterin,
Jurorin der Sat.1-Show
„Das große Backen“



Raffeln und Reiben

Für die frische Küche muss viel geputzt, geschält und zerkleinert werden. Mit den Jupiter-Raffeln und -Reiben bekommen Sie alles klein und fein, sowohl von Hand als auch elektrisch.

Entdecken Sie die Vielfalt für Ihre gesunde und frische Küche

Alternative Ernährungskonzepte sind zurzeit in aller Munde. Ob es sich um die Steinzeitdiät, die vegane Ernährung oder die Aufnahme von vornehmlich rohen Lebensmitteln (Rohkost) handelt, alle zusammen versprechen mehr Vitalität, Gesundheit in Form von Heilung oder Vermeidung vieler Zivilisationskrankheiten, bessere Verträglichkeit und zudem einen bewussteren Umgang mit sich und der Umwelt.

All diese Konzepte stehen jedoch auch klar in der Kritik, die einen mehr, die anderen weniger, z. B. aufgrund der Limitierung der Auswahl, der Entstehung von Mangelerscheinungen oder schlichtweg wegen der Schwierigkeit, diese in den Alltag von Familien und Berufstätigen zu integrieren. Das richtige Ernährungskonzept für sich persönlich zu finden wird durch die großen Unterschiede der verschiedenen Ansätze weiter erschwert: Die einen plädieren für mehr Fleisch und weniger Kohlenhydrate, während die anderen Tierprodukte grundsätzlich ablehnen. Aber eines haben sie dann doch alle gemeinsam: die frische, ursprünglichere Ernährung, basierend auf viel Obst und Gemüse und anderen natürlichen Lebensmitteln, wie Nüssen, Samen etc..

Möchten Sie sich gesund und nachhaltig ernähren, aber nicht komplett auf Fleisch verzichten oder nur noch rohe Lebensmittel zu sich nehmen, können Sie sich zumindest diesen einen Konsens zu Nutze machen und Ihren Speiseplan entsprechend ergänzen. Dies gelingt Ihnen mit frischen Salaten, Müslis mit frischem Obst, Gemüseeinlagen in Suppen, Saucen oder Aufläufen. Hierzu müssen die Lebensmittel aber erst einmal in Form gebracht werden: geschält, gehobelt, geraspelt und gerieben finden sie Verwendung. Das hört sich immer wieder aufwendig an, aber solange Sie mit den richtigen Geräten arbeiten, ist das alles ein Kinderspiel und im Nu erledigt.

Lassen Sie sich diese Abwechslung und Vielfalt nicht entgehen und gehen Sie auf Entdeckungsreise nach neuen, Ihnen unbekanntem Kombinationen sowie neuen Geschmacksrichtungen, die alte, wiederentdeckte Gemüsesorten oder neu gezüchtete Kreuzungen unterschiedlicher Obstsorten versprechen!





Gemüseraffel

mit 3 rostfreien Trommeln

Artikelnr. 862 751 | rot

Artikelnr. 862 752 | grau

Mit der Gemüseraffel lassen sich in kürzester Zeit die Zutaten für leckere Gerichte mundgerecht vorbereiten. Ob Obst und Gemüse für frische und gesunde Salate, Kartoffeln und Käse für Gratins oder Nüsse und Schokolade zum Backen, das Multitalent unterstützt Sie tatkräftig und im Handumdrehen bei der Zerkleinerung Ihrer Zutaten.

Technische Daten

- Langlebiger Permanentmagnetmotor 150 W / 230 V
- Energiesparend und dauerlauffest
- Überlastsicherung T 0,8 A träge
- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Trommeln aus rostfreiem Edelstahl
- Maße B x H x T: 13 x 36,5 x 22 cm
- Gewicht: 2,05 kg

Eigenschaften

- Zur individuellen Zerkleinerung von Obst, Gemüse, Käse, Schokolade und vielem mehr
- Inkl. 3 Trommeln
- 3 weitere Trommeln zusätzlich erhältlich
- Leichte Montage und Demontage – nur 3 Teile
- Schnell unter fließendem Wasser zu reinigen
- Platzsparend aufzubewahren
- Vielseitig einsetzbar und erweiterbar mit zahlreichen Vorsätzen
- Einfacher Wechsel der Vorsätze dank Bajonettverschluss
- Zwei Geschwindigkeitsstufen

Anwendungsbeispiele

1. Gurkenscheiben mit Scheibentrommel
2. Geriebener Emmentaler mit Grobraspeltrommel
3. Geriebene Karotte mit Birchertrommel



Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel

Bereits im Lieferumfang enthalten:

Birchertrommel (Artikelnr. 862 301)

Die Birchertrommel raspelt Obst und Gemüse sauber, gleichmäßig und fein und trägt ihren Namen als kleine Hommage an das Bircher Müsli. Diese gesunde Spezialität aus der Schweiz besteht zum großen Teil aus frisch geriebenem Apfelmus (s. S. 20). Selbst Nüsse können mit der Birchertrommel gerieben werden.

Scheibentrommel (Artikelnr. 862 302)

Die Scheibentrommel schneidet Kohl, Wurzelgemüse, Gurken, Zucchini und Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben. Einfach ideal für frische Salate sowie Kartoffelgratins.

Grobraspeltrommel (Artikelnr. 862 303)

Mit der Grobraspeltrommel werden aus Obst und Gemüse die leckersten Rohkostsalate und rohe, geschälte Zwiebeln verwandelt sich in Zwiebelberge für Zwiebelkuchen oder Röstzwiebeln. Tränen gehören dabei der Vergangenheit an.

Zusätzlich erhältliche Trommeln:

Feinreibtrommel (Artikelnr. 862 304)

Die Feinreibtrommel reibt und raffelt Nüsse, Blockschokolade und Hartkäse. Aus Zwieback und hartem Weißbrot wird im Nu Paniermehl und für einen feinen Karotten- oder Rohkostsalat können damit auch Karotten sowie anderes Wurzelgemüse geraspelt werden.

Stäbchentrommel (Artikelnr. 862 305)

Die Stäbchentrommel ist genau der richtige Partner, wenn man fein geschnittenes Gemüse in Stäbchenform benötigt. À la Juliënne passen Sellerie und Apfelstäbchen auch gut in den Waldorfsalat.

Kartoffelreibtrommel (Artikelnr. 862 306)

Die Kartoffelreibtrommel, auch Kronenhiebtrommel genannt, reibt rohe Kartoffeln für Reibekuchen und Klöße. Auch mit Meerrettich und Äpfeln kommt sie gut klar.

Basisausstattung



Birchertrommel

Scheibentrommel

Grobraspeltrommel

Zusätzlich erhältliche Trommeln



Feinreibtrommel

Stäbchentrommel

Kartoffelreibtrommel

Tip

Die orangefarbene Verfärbung der Trommel nach der Verarbeitung von Karotten kann direkt nach der Verwendung ganz leicht mit etwas Speiseöl und Küchenkrepp entfernt werden.