

## SPIRALSCHNEIDER

**Der raffinierte Dreh für Obst und Gemüse.  
Im Handumdrehen gesunde Leckerbissen: Spiralen und Spaghetti  
aus Obst und Gemüse.**

Spiral cutting machine · Affettatrice a spirale · Coupe-légumes à spirale  
Spiraalsnijder · Cortador en espiral

### SPIRAL CUTTING MACHINE

The sophisticated spin on fruit and vegetables.  
Healthy tidbits in no time at all:  
spirals and spaghetti made from fruit and vegetables.

### AFFETTARICE A SPIRALE

Raffinati volteggi per frutta e verdura.  
In un semplice gesto sane prelibatezze:  
spiralì e spaghetti di frutta e verdura.

### COUPE-LÉGUMES À SPIRALE

Le couteau raffiné pour les fruits et les légumes.  
Réaliser des bouchées saines en un tour de main :  
des spirales et des spaghettis de fruits et de légumes.

### SPIRAALSNIJDER

De geraffineerde draai voor groente en fruit.  
Gezonde lekkernijen in een handomdraai:  
spiralen en spaghetti van groente en fruit.

### CORTADOR EN ESPIRAL

El sofisticados rizos para frutas y verduras.  
Bocados deliciosos y saludables en un abrir y cerrar de ojos:  
espirales y espaguetis de fruta y verdura.

### LURCH AG

Schinkelstr. 6 · 31137 Hildesheim  
Informationen unter: Tel. (0 51 21) 7499174  
info@lurch.de · www.lurch.de

## SPIRALSCHNEIDER

**Der raffinierte Dreh für Obst und Gemüse.  
Im Handumdrehen gesunde Leckerbissen: Spiralen und Spaghetti  
aus Obst und Gemüse.**

Spiral cutting machine · Affettatrice a spirale · Coupe-légumes à spirale  
Spiraalsnijder · Cortador en espiral

Gebrauchsanweisung. Mit Rezepten.  
Instructions for use. With recipes.  
Istruzioni per l'uso. Con ricette.  
Notice d'utilisation. Avec des recettes.  
Gebruiksaanwijzing. Met recepten.  
Instrucciones de uso. Con recetas.





Mit dem LURCH-Spiralschneider im Handumdrehen leckere und gesunde Gaumenfreuden wie aus der Gourmetküche zaubern. Genießen Sie Obst und Gemüse einmal anders. Mit dem Spiralschneider gelingen im Nu dünne Spiralen, Spaghetti oder Scheiben. Leckere Rohkostsalate, Spiralen zum Kochen oder Braten – sowie Variationen als Dekoration. Das Auge isst schließlich mit. Damit bekommen Sie jeden „Rohkostmuffel“ an den Tisch. Tolle Rezepte für den Spiralschneider ausprobieren und kreieren: Verblüffend einfach, tolle Optik, knackig im Biss und unschlagbar im Geschmack.

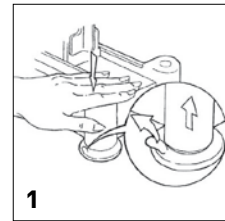
## GESUNDER GENUSS MIT PFIFF

Gesundes Kochen muss nicht immer aufwendig und mühselig sein. Es geht auch anders: Der Spiralschneider zerkleinert Obst und Gemüse schnell und elegant. So macht die gesunde Küche doppelt Spaß. Die feinen Spiralen sehen nicht nur toll aus, auch die Garzeit wird verkürzt und mit nur wenigen Handgriffen sind die Vorbereitungen getroffen. Das spart Energie und Zeit.

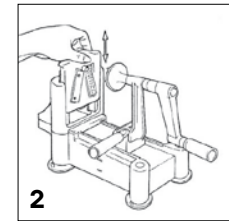
Verwendet werden können fast alle Obst- und Gemüsesorten, sowie feste Wurst- und Käsesorten. Jedoch sollte darauf geachtet werden, dass die Zutaten keine zu weiche oder lockere Konsistenz haben, damit die Spiralen nicht zerfallen. Besonders eignen sich Kartoffeln, Möhren, Gurken, Zucchini, Kohl, Zwiebeln, Sellerie, Rettich, Rote Beete, Paprika, Auberginen, Apfel und Birnen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und probieren Sie nach belieben aus.

## DER LURCH-SPIRALSCHNEIDER – AUSGEFEILTE TECHNIK MIT VIELEN VORTEILEN.

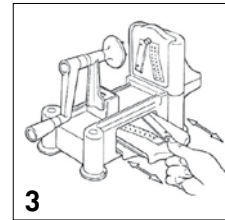
- Drei austauschbare Messereinsätze mit integrierten Aufbewahrungsfächern und ultrascharfen Klingen für beste Schnittergebnisse.
- Spülmaschinenfeste Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- Rutschfeste, gummierte Füße für festen Stand und sicheres Arbeiten.
- Schnelle und einfache Handhabung ohne großen Zeit- und Kraftaufwand.
- Hochwertige Verarbeitung und problemlose Reinigung.



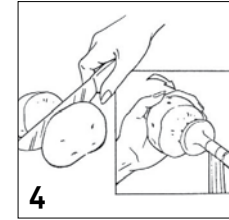
Stellen Sie den Spiralschneider auf eine glatte und gut zugängliche Oberfläche und drücken Sie die Saugfüße fest an. Zum Lösen der Saugfüße reicht lediglich ein leichtes Ziehen an den dafür vorgesehenen Gummilaschen.



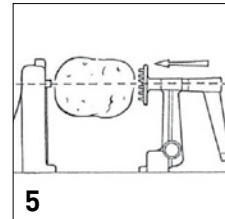
Wählen Sie einen der drei Messereinsätze aus und setzen ihn in die dafür vorgesehene Führung ein, bis es hörbar einrastet.



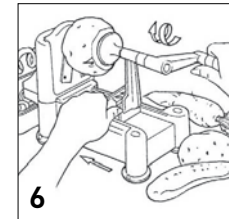
Die nicht verwendeten Messereinsätze können an der Seite des Gerätes in die vorhandenen Schubfächer eingesetzt werden. So bleibt alles an seinem Platz und ist jederzeit griffbereit.



Damit das vorbereitete Gemüse und Obst in dem Spiralschneider fest sitzt, muss mit einem Messer eine gerade Fläche geschnitten werden. Setzen Sie dann die gerade Fläche (wie abgebildet) auf den Gemüsehalter auf.



Fixieren Sie nun die Frucht oder das Gemüse mit der runden Edelstahlführung des Messereinsatzes.



Kurbeln Sie mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn.

Nach dem Gebrauch entfernen Sie den verwendeten Messereinsatz und säubern sowohl das Gerät als auch den Messereinsatz mit Wasser.

Achtung: Da der Spiralschneider mit scharfen Klingen ausgestattet ist, unbedingt außer Reichweite von Kindern aufbewahren!







## GEMÜSEBOUILLON MIT GRÜNKERNKLÖSSCHEN

### Zutaten für 4 Portionen:

Für die Klößchen:

- 50 g Butter, lauwarm
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- 1 EL Parmesan
- 1 MSP Muskat
- Salz, bunter Pfeffer
- 100 g Grünkern, fein gemahlen

### Für die Bouillon:

- 1 Kohlrabi
- 1 große Mohrrübe
- 750 ml Bio Gemüsebrühe
- Frühlingslauch
- 1 TL Worcestersauce
- Salz, Pfeffer

### Schritt 1:

Die Butter mit den Eiern verrühren und die Sahne hinzufügen. Anschließend den Parmesan, Muskat, Salz und Pfeffer zu der flüssigen Mischung geben und dann das Grünkernmehl beimischen. Den nun festen Teig ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

### Schritt 2:

In der Zwischenzeit den Kohlrabi und die Möhre schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Dann die Gemüsebrühe in einem Topf zum kochen bringen und mit Worcestersauce, Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen. Mit einem kaltem Teelöffel kleine Stücke von dem Klößchen-Teig abstechen und mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen.

### Schritt 3:

Die Klößchen und die Gemüsespaghetti in die leicht köchelnde Gemüsebrühe geben und nun die Bouillon etwa 6-8 Minuten bei schwacher Hitze garen, so dass das Gemüse bissfest bleibt. Mit fein geschnittenem Frühlingslauch bestreut servieren.



## BROTZEIT – FRISCH, WÜRZIG UND KNACKIG

### Zutaten für 4 Portionen:

Für die Frischkäse-Schafskäse-Creme:

- 100 g Schafskäse (vorzugsweise aus Schafsmilch)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Frischkäse
- 100 g Schmand

### Weitere Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 8 Scheiben Vollkorn-Schwarzbrot
- Kresse nach Geschmack

### Schritt 1:

Schafskäse sehr klein würfeln, bzw. zerdrücken. Den Knoblauch pressen und den Schnittlauch sehr fein schneiden. Dann mit dem Schmand und dem Frischkäse zu einer Creme verrühren.

### Schritt 2:

Die Salatgurke schälen und in 6-8 cm lange Stücke teilen. Dann mit dem Spiralschneider zu dünnen Spaghetti verarbeiten. Anschließend die Creme großzügig auf das Schwarzbrot streichen und mit den Gurkenspaghetti garnieren und nach Geschmack mit Gartenkresse bestreuen.

## ROHKOST GEMÜSEVARIATION

### Zutaten für 4 Portionen:

- Für das Rohkost-Gemüse:
- 1 Knolle Rote Bete
- 2 große Mohrrüben
- 1 roter Rettich
- 1 Salatgurke
- 8-10 Cocktailtomaten

### Für das Dressing:

- 3 EL Himbeeressig
- 2 EL Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 EL Orangensaft
- 5 EL Haselnuss-Öl
- Salz und Pfeffer, bunter aus der Mühle

### Schritt 1:

Rote Bete und Möhren schälen. Anschließend das Gemüse mit dem Spiralschneider zu dünnen Gemüsespaghetti (mit dem entsprechenden Aufsatz) verarbeiten.

### Schritt 2:

Den roten Rettich und die Gurke waschen und in etwa 8-10 cm lange Stücke zerteilen. Für den Rettich den Aufsatz für dünne Spaghetti verwenden. Die Gurke mit dem Scheibenaufsatz in Spiralform schneiden. Anschließend Tomaten waschen und halbieren.

### Schritt 3:

Das Himbeeressig mit dem Honig und dem Senf verrühren und den Orangensaft hinzufügen. Nach und nach das Öl unterrühren und die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit über die Rohkostspiralen träufeln.

**Tipp:** Anstelle von Haselnuss-Öl kann für die aromatisch-nussige Geschmacksnote auch Kürbiskernöl verwendet werden. Beides führt zu einem besonderen Geschmackserlebnis.



Conjure up tasty and healthy treats in no time at all with the LURCH spiral cutting machine, as if from a gourmet kitchen. Enjoy fruit and vegetables in a different way. With the spiral cutting machine, fine spirals, spaghetti or slices are achieved in an instant. Delicious salads, spirals for boiling or frying – and variations as a decoration. After all, food should be a feast for the eyes too. This helps you to get everyone who moans about fruit and vegetables to the table. Try out and create great recipes for the spiral cutting machine: amazingly easy, great appearance, crunchy to the bite and with an unbeatable taste.

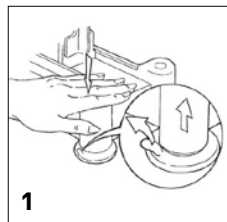
## HEALTHY FOOD WITH STYLE

Healthy cooking does not always have to be time-consuming and laborious. There is another way: the spiral cutting machine chops fruit and vegetables quickly and elegantly. Thus, healthy cooking makes twice as much fun. The fine spirals do not just look great; the cooking time is also reduced, and the preparations are made with just a few movements. This saves energy and time.

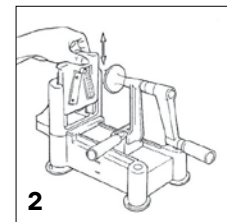
Almost all types of fruit and vegetables can be used, as well as firm types of sausage and cheese. However, it is necessary to ensure that the ingredients do not have too soft or light a consistency, so that the spirals do not disintegrate. Potatoes, carrots, cucumbers, courgettes, cabbage, onions, celery, radish, beetroot, pepper, aubergines, apples and pears are particularly suitable. Give free reign to your imagination and try them out as you want.

## THE LURCH SPIRAL CUTTING MACHINE – POLISHED TECHNOLOGY WITH A NUMBER OF ADVANTAGES.

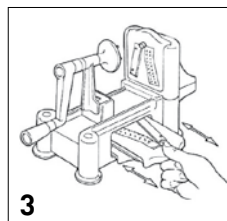
- Three interchangeable cutter inserts with integrated storage compartments and ultra-sharp blades for optimum cutting results.
- Dishwasher-safe stainless steel cutter.
- Non-slip, rubberised feet for stability and safe working.
- Fast and easy use without using a lot of time and effort.
- High-quality processing and unproblematic cleaning.



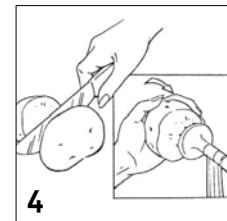
Place the spiral cutting machine on a smooth and easily accessible surface and press the suction feet in firmly. To release the suction feet, it is sufficient to pull gently on the rubber tabs provided for this.



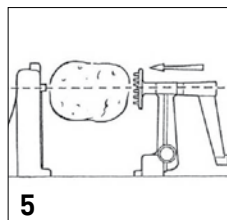
Choose one of the three cutter inserts and insert it into the guide provided until you hear it click into place.



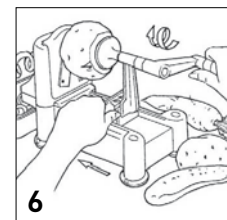
The cutter inserts that are not being used can be put in the compartments available at the side of the appliance. Thus, everything is kept in place and ready to hand at any time.



So that the prepared vegetables and fruit are secure in the spiral cutter, a level surface must be cut with a knife. Then place the level surface on the vegetable holder (as shown).



Then secure the fruit or the vegetable with the round stainless steel guide of the cutter insert.



Wind it clockwise with gentle pressure.

After use, remove the cutter insert that has been used and clean both the appliance and the cutter insert with water.

Warning: as the cutting machine is equipped with sharp blades, it must be kept out of the reach of children!







## VEGETABLE BOUILLON WITH GREEN SPELT DUMPLINGS

### Ingredients for 4 portions:

For the dumplings:

50 g butter, lukewarm  
2 eggs  
2 tbsp. cream  
1 tbsp. parmesan  
1 pinch nutmeg  
salt, mixed pepper  
100 g green spelt, finely ground

### For the bouillon:

1 kohlrabi  
1 large carrot  
750 ml organic vegetable broth  
Spring onion  
1 tsp. Worcester sauce  
Salt, pepper

### Step 1:

Mix the butter with the eggs and add the cream. Then add the parmesan, nutmeg, salt and pepper to the liquid mixture, followed by the green spelt. Leave the now firm dough to rest for approx. 20 mins at room temperature.

### Step 2:

Meanwhile, peel the kohlrabi and the carrots, and cut them into fine spaghetti with the spiral cutting machine. Then bring the vegetable broth to the boil in a pan and season to taste with Worcester sauce, pepper and salt. Cut off little pieces of the dumpling dough with a small tea spoon, and make little balls out of the mixture with moistened hands.

### Step 3:

Add the dumplings and the vegetable spaghetti to the gently simmering vegetable broth, and then cook the bouillon for approx. 6-8 minutes on a low heat, so that the vegetables remain firm to the bite. Serve sprinkled with finely chopped spring onions.



## SNACK – FRESH, FULL-FLAVOURED AND CRUNCHY

### Ingredients for 4 portions:

For the cream cheese and sheep's cheese cream:  
100 g sheep's cheese (preferably from sheep's milk)  
1 clove garlic  
1 bunch chives  
100 g cream cheese  
100 g sour cream

### Other ingredients:

1 cucumber  
8 slices whole grain black bread  
Cress to taste

### Step 1:

Dice sheep's cheese very finely, or crush it. Press the garlic and chop the chives very finely. Then mix into a cream with the sour cream and the cream cheese.

### Step 2:

Peel the cucumbers and cut into 6-8 cm-long pieces. Then process to fine spaghetti with the spiral cutting machine. Then spread the cream generously on the black bread and garnish with the cucumber spaghetti; sprinkle with garden cress to taste.

## SELECTION OF RAW VEGETABLES

### Ingredients for 4 portions:

For the raw vegetables:  
1 bulb beetroot  
2 large carrots  
1 red radish  
1 cucumber  
8-10 cocktail tomatoes

### For the dressing:

3 tbsp. raspberry vinegar  
2 tbsp. honey  
1 tsp. Dijon mustard  
1 tbsp. orange juice  
5 tbsp. hazelnut oil  
Salt and pepper, mixed from the grinder

### Step 1:

Peel beetroot and carrots. Then process the vegetables into fine vegetable spaghetti with the spiral cutting machine (with the relevant attachment).

### Step 2:

Wash the red radish and the cucumber and cut them into pieces approx. 8-10 cm long. For the radish, use the attachment for fine spaghetti. Cut the cucumber in spirals with the slice attachment. Then wash and halve the tomatoes.

### Step 3:

Mix the raspberry vinegar with the honey and the mustard and add the orange juice. Gradually stir in the oil and season the vinaigrette with salt and pepper. Drizzle the liquid over the vegetable spirals.

**Tip:** Instead of hazelnut oil, pumpkin seed oil can also be used for the aromatic nutty flavour. Both lead to a special taste experience.



Realizzare in un batter d'occhio gustose e sane prelibatezze come dalla haute cuisine con la taglierina a spirale LURCH. Gustare frutta a verdura in modo diverso. Con la taglierina a spirale si possono creare in un attimo sottili spirali, spaghetti o fettine. Squisite insalate di verdure crude, spirali da cuocere o arrostitire – nonché variazioni come decorazioni. Perché anche l'occhio vuole la sua parte. Con questo articolo si seducono anche i più scettici. Provare e creare magnifiche ricette con la taglierina a spirale – sorprendentemente facili, presentate in modo fantastico, croccanti e imbattibili nel gusto.

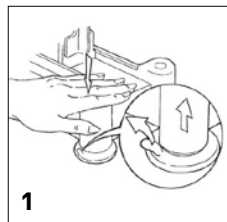
## PIACERE SANO CON UN TOCCO IN PIÙ

Una cucina sana non deve essere per forza dispendiosa e laboriosa – esistono anche soluzioni semplici. La taglierina a spirale affetta frutta e verdura in modo veloce ed elegante. Così la cucina sana è doppiamente divertente. Le sottili spirali non solo hanno un aspetto stupendo, ma anche i tempi di cottura vengono ridotti e la preparazione è velocissima. Questo consente di risparmiare energia e tempo.

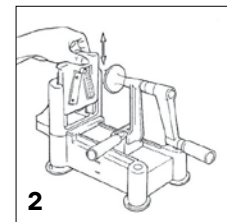
Possono essere tagliati quasi tutti i tipi di frutta e verdura come anche tipi di salame e formaggio compatti. Per evitare che le spirali si rompano, si dovrebbe tuttavia fare attenzione che gli ingredienti non abbiano una consistenza troppo morbida o soffice. Sono particolarmente adatti patate, carote, cetrioli, zucchine, cavoli, cipolle, sedano, rafano, rape rosse, peperoni, melanzane, mele e pere. Dia libero sfogo alla Sua fantasia e creatività.

## LA TAGLIERINA A SPIRALE LURCH – TECNICA INNOVATIVA CON MOLTI VANTAGGI

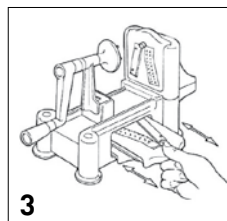
- Tre lame intercambiabili e superaffilate con scomparti di custodia integrati per tagli insuperabili.
- Lame in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
- Basi gommate antiscivolo per un'ottima stabilità e un lavoro sicuro.
- Handling rapido e semplice senza un grande dispendio di tempo e forza.
- Lavorazione di alta qualità e pulizia facile.



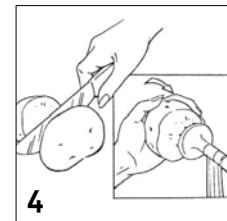
Mettere la taglierina a spirale su una superficie piana e ben accessibile e, premendo, fare aderire saldamente le basi a ventosa. Per staccarle è sufficiente tirare leggermente i lembi di gomma.



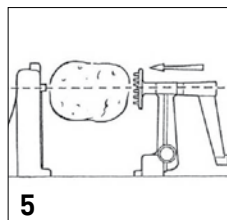
Scegliere una delle tre lame e inserirla nell'apposita guida finché scatta udibilmente in posizione.



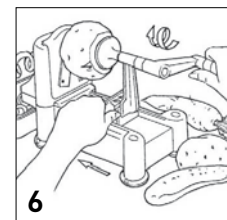
Le lame non usate possono essere riposte negli scomparti laterali. Così tutto ha la sua giusta collocazione ed è a portata di mano in qualsiasi momento.



Per garantire un posizionamento corretto della frutta e verdura nella taglierina a spirale, con un coltello effettuare un taglio diritto e quindi mettere la superficie dritta (come illustrato) sull'apposito sostegno.



Ora fissare la frutta o la verdura con la guida rotonda in acciaio inox della lama.



Girare la manovella in senso orario esercitando una leggera pressione.

Dopo l'uso togliere la lama utilizzata e pulire quest'ultima e l'apparecchio con acqua.

Attenzione: poiché la taglierina a spirale è dotata di lame affilate, tenerla assolutamente fuori dalla portata dei bambini!







## BRODO VEGETALE CON GNOCCHETTI DI SEGAL VERDE

### Ingredienti per 4 porzioni:

Per i gnocchetti:

50 g di burro, tiepido  
2 uova  
2 cucchiai di panna  
1 cucchiaio di parmigiano  
1 pizzico di noce moscata  
sale, pepe colorato  
100 g di segale verde, macinata fine

### Per il brodo:

1 cavolo rapa  
1 carota grande  
750 ml di brodo vegetale biologico  
cipollotto  
1 cucchiaino di Worcestersauce  
sale, pepe

### Fase 1:

mescolare il burro con le uova e aggiungere la panna. Unire al composto liquido il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe e aggiungere la farina di segale verde. Ora lasciare riposare l'impasto denso per ca. 20 minuti a temperatura ambiente.

### Fase 2:

nel frattempo pelare il cavolo rapa e la carota e con la taglierina a spirale tagliarli in spaghetti sottili. In una pentola portare a ebollizione il brodo vegetale e aggiustare con Worcestersauce, sale e pepe. Con un cucchiaino freddo staccare piccole porzioni dall'impasto e con le mani inumidite formare gnocchetti tondi.

### Fase 3:

Immergere i gnocchetti e le verdure tagliate a spaghetti nel brodo vegetale sobbollente e ultimare la cottura della minestra per 6-8 minuti a fuoco basso in modo che la verdura rimanga "al dente". Cospargere di cipollotto finemente tritato e servire.



## SPUNTINO – FRESCO, SAPORITO E CROCCANTE

### Ingredienti per 4 porzioni:

per la crema di formaggio fresco e pecorino  
100 g di pecorino (preferibilmente di latte di pecora)  
1 spicchio d'aglio  
1 mazzetto di erba cipollina  
100 g di formaggio fresco  
100 g di panna acida

### Altri ingredienti:

1 cetriolo da insalata  
8 fette di pane nero integrale  
Crescione a piacere

### Fase 1:

dadolare finemente il pecorino o schiacciare con una forchetta. Con lo spremiaglio schiacciare l'aglio e tagliare finemente l'erba cipollina. Unire la panna acida e il formaggio fresco e mescolare fino a ottenere una crema.

### Fase 2:

sbucciare il cetriolo da insalata e dividere in pezzi lunghi da 6-8 cm, con la taglierina a spirale formare poi spaghetti sottili. Quindi spalmare abbondante crema sulle fette di pane nero, guarnire con gli spaghetti di cetriolo e cospargere a piacere con crescione.

## CRUDITÀ VARIAZIONE DI VERDURE

### Ingredienti per 4 persone:

per le verdure crude:  
1 barbabietola rossa  
2 carote grandi  
1 rafano rosso  
1 cetriolo da insalata  
8-10 pomodorini

### Per il condimento:

3 cucchiai di aceto di lamponi  
2 cucchiai di miele  
1 cucchiaino di senape di Digione  
1 cucchiaio di succo d'arancia  
5 cucchiai di olio di nocciola  
sale e pepe colorato macinato fresco

### Fase 1:

pelare la barbabietola rossa e le carote e con la taglierina a spirale (con l'apposita lama) tagliare la verdura formando spaghetti sottili.

### Fase 2:

lavare il rafano rosso e il cetriolo e suddividere in pezzi lunghi ca. 8-10 cm. Per il rafano usare la lama per spaghetti sottili. Con l'apposita lama tagliare il cetriolo a spirale. Infine lavare e tagliare a metà i pomodorini.

### Fase 3:

mescolare l'aceto di lamponi con il miele e la senape e aggiungere il succo d'arancia. Sempre mescolando, aggiungere a poco a poco l'olio, aggiustare la vinaigrette di sale e pepe e distribuire sulle spirali di verdura cruda.

**Consiglio:** per il gusto aromatico-nocciolato, al posto dell'olio di nocciola si può anche usare olio di semi di zucca. Entrambi donano una sensazione gustativa particolare.





Le coupe-légumes spirale LURCH, permet de créer très vite des plats sains et exquis qui semblent issus de la cuisine d'un pro. L'autre manière de déguster les fruits et les légumes. Le coupe-légumes spirale aide à découper en un clin d'œil des pâtes fusilli et des spaghettis ou des tranches fines. Il se prête également à la réalisation de délicieuses salades de crudités, de spirales à cuire ou à frire, ainsi que de toutes sortes de variations décoratives. Vos plats seront mangés des yeux avant d'être goûtés. Vous mettrez à table tous les réfractaires aux produits frais. Des recettes fantastiques à réaliser avec le coupe-légumes spirale vous aideront à l'essayer et à inventer de nouvelles créations : maniement enfantin, plats appétissants, mets croquants et excellents.

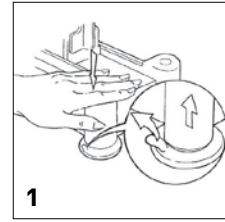
## POUR UNE NOURRITURE SAIN ET ORIGINALE

Réaliser des plats sains n'est pas forcément long et astreignant. Il existe une alternative : le coupe-légumes spirale coupe tous les fruits et légumes avec rapidité et élégance. Une double raison de faire et de déguster la cuisine avec plaisir. Non seulement les spirales fines sont belles mais le temps de cuisson est raccourci et les préparatifs sont exécutés en deux temps et trois mouvements. Une considérable économie de temps et d'énergie.

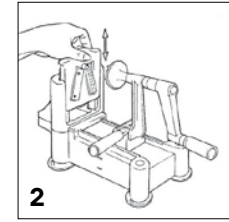
Il convient à presque toutes les sortes de fruits et de légumes ainsi qu'aux fromages et charcuteries fermes. Veillez cependant à ce que la consistance des produits ne soit ni trop molle ni trop friable afin que les spirales ne se déforment pas. Les pommes de terre, carottes, concombres, courgettes, choux, oignons, céleris, radis, betteraves rouges, poivrons, aubergines, pommes et poires sont particulièrement adaptés au coupe-légumes spirale. Laissez libre cours à votre imagination et essayez ce qui vous vient à l'esprit.

## LE COUPE-LÉGUMES SPIRALE LURCH - UNE TECHNIQUE SOPHISTIQUÉE QUI PRÉSENTE BEAUCOUP D'AVANTAGES.

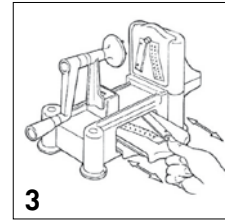
- Trois porte-lames échangeables conservés dans des compartiments intégrés et équipés de lames très acérées réalisant des découpes optimales.
- Lames en acier inoxydable lavables au lave-vaisselle.
- Pieds caoutchoutés antidérapants assurant la stabilité et la sécurité de l'appareil pendant le travail.
- Maniement simple et rapide sans grande dépense de temps et d'énergie.
- Facture de qualité supérieure et nettoyage sans problème.



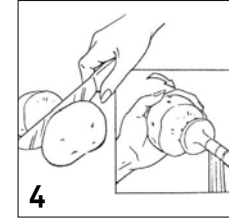
Placez le coupe-légumes spirale sur une surface lisse et bien accessible et appuyez pour fixer les pieds ventouse. Pour détacher les pieds ventouse, il suffit de tirer sur les languettes de caoutchouc prévues à cet effet.



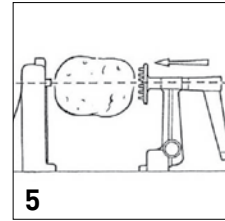
Choisissez un des trois porte-lames et poussez-le dans le guidage prévu à cet effet jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



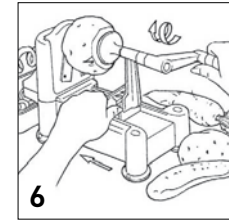
Placer les porte-lames qui ne sont pas en service dans les tiroirs aménagés sur le côté de l'appareil. Ils restent ainsi bien à leur place et sont disponibles à tout instant.



Pour que les fruits et les légumes préparés mordent bien dans le coupe-légumes spirale, découper une surface droite à l'aide d'un couteau. Placez la surface plane (comme sur la figure) sur le support de légumes.



Fixez le fruit ou le légume avec le guidage rond en acier inox du porte-lame.



Tournez la manivelle dans le sens horaire en exerçant une légère poussée.

Après usage, enlevez le porte-lame et nettoyez l'appareil ainsi que le porte-lame à l'eau.

Attention : le coupe-légumes spirale étant équipé de lames très acérées, il doit absolument être conservé hors de portée des enfants !





## BOUILLON DE LÉGUMES AUX BOULETTES DE BLÉ VERT

### Ingrédients pour 4 parts :

Pour les boulettes :  
50 g de beurre tiède  
2 œufs  
2 c. à s. de crème  
1 c. à s. de parmesan  
1 pincée de noix muscade  
Sel, poivre multicolore  
100 g de blé vert fin, moulu

### Pour le bouillon :

1 chou-rave  
1 grosse carotte  
750 ml de bouillon de légumes bio  
Civette  
1 c. à c. de sauce Worcestershire  
Sel, poivre

### 1<sup>ère</sup> étape :

Mélanger les œufs et le beurre, ajouter la crème. Incorporer ensuite le parmesan, la noix muscade, le sel et le poivre au mélange liquide, ajouter la farine de blé vert en dernier. Laisser reposer la pâte, devenue solide, pendant env. 20 minutes à température ambiante.

### 2<sup>ème</sup> étape :

Entretemps, éplucher le chou-rave et la carotte et les couper en spaghetti fins à l'aide du coupe-légumes spirale. Porter le bouillon de légumes à ébullition dans une casserole et l'assaisonner à votre goût avec la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Découper de petits morceaux de pâte avec une cuillère à café froide et former des boulettes en roulant la pâte entre les mains humides.

### 3<sup>ème</sup> étape :

Placer les boulettes et les spaghetti de légumes dans le bouillon de légumes frémissant et laisser mijoter à feu doux pendant 6-8 minutes de manière que les légumes restent croquants. Parsemer de civette ciselée avant de servir.



## CASSE-CROÛTE – FRAIS, PIQUANT ET CROQUANT

### Ingrédients pour 4 parts :

Pour la crème au fromage blanc et brebis :  
100 g de fromage de brebis (de préférence au lait de brebis)  
1 gousse d'ail  
1 botte de ciboulette  
100 g de fromage blanc  
100 g de crème aigre

### Autres ingrédients :

1 concombre  
8 tranches de pain noir complet  
Cresson à volonté

### 1<sup>ère</sup> étape :

Couper le fromage de brebis en petits dés ou l'écraser. Presser l'ail et ciseler la ciboulette. Mélanger le tout avec la crème aigre et le fromage blanc.

### 2<sup>ème</sup> étape :

Éplucher le concombre et le découper en morceaux de 6-8 cm. Le couper en spaghetti fins à l'aide du coupe-légumes spirale. Tartiner la crème en couche épaisse sur une tranche de pain et garnir le tout de spaghetti de concombre. Parsemer de cresson à volonté.

## VARIATION DE CRUDITÉS

### Ingrédients pour 4 parts :

Pour les crudités :  
1 betterave rouge  
2 grosses carottes  
1 radis rouge  
1 concombre  
8-10 tomates cerise

### Pour la vinaigrette :

3 c. à s. de vinaigre de framboise  
2 c. à s. de miel  
1 c. à c. de moutarde de Dijon  
1 c. à s. de jus d'orange  
5 c. à s. d'huile de noisette  
Sel et poivre multicolore mouliné

### 1<sup>ère</sup> étape :

Éplucher la betterave rouge et les carottes. Couper les légumes en spaghetti fins à l'aide du coupe-légumes spirale (avec le porte-lame adéquat).

### 2<sup>ème</sup> étape :

Laver le radis rouge et le concombre et les découper en morceaux d'environ 8-10 cm de longueur. Pour le radis, utiliser le porte-lame pour spaghetti fins. Couper le concombre avec le porte-lame en forme de spirale. Laver les tomates et les couper en deux.

### 3<sup>ème</sup> étape :

Mélanger le vinaigre de framboise avec le miel et la moutarde et ajouter le jus d'orange. Ajouter l'huile peu à peu et assaisonner la vinaigrette avec du sel et du poivre. Verser en filet sur les spirales de crudités.

**Variante :** on peut remplacer l'huile de noisette par de l'huile de graines de courge qui met une note aromatique de noix. Chacune de ces deux variantes donne un goût spécial à la sauce.





Met de LURCH-spiraalsnijder toert u in een handomdraai lekkere en gezonde tafelgeneugten tevoorschijn. Geniet van groente en fruit op een andere manier. Met de spiraalsnijder maakt u in een mum van tijd dunne spiralen, spaghetti of schijfjes. Lekkere rauwkostslaatjes, spiralen om te koken of te bakken – ter afwisseling of als decoratie. De ogen eten tenslotte mee. Zo krijgt u iedere 'vijand van rauwkost' aan tafel. Lekkere recepten voor de spiraalsnijder uitproberen en creëren: verbluffend eenvoudig, originele presentatie, knapperig en met een onovertreffelijke smaak.

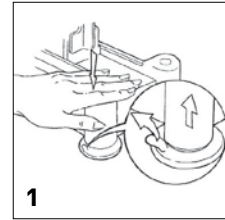
## GEZOND GENIETEN MET STIJL

Gezond koken hoeft niet altijd ingewikkeld en tijdrovend te zijn. Het kan ook anders: de spiraalsnijder verkleint groente en fruit snel en elegant. Zo wordt gezond koken echt leuk. De fijne spiralen zien er niet alleen aantrekkelijk uit, ook de kooktijd wordt verkort en met slechts enkele handelingen zijn de voorbereidingen getroffen. Dat spaart energie en tijd.

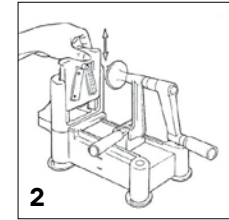
Bijna alle groente- en fruitsoorten en vaste worst- en kaassoorten kunnen gebruikt worden. De ingrediënten mogen echter niet te zacht of te los zijn zodat de spiralen niet uit elkaar vallen. Bijzonder geschikt zijn aardappelen, wortelen, komkommers, courgettes, kool, uien, selderij, radijs, rode biet, paprika, aubergines, appels en peren. Laat uw fantasie de vrije loop en experimenteer er op los.

## DE LURCH-SPIRAALSNIJDER – UITERST VERFIJNDE TECHNIEK MET VELE VOORDELEN.

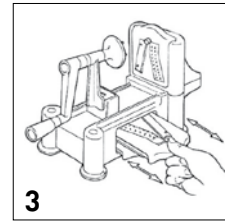
- Drie verwisselbare inzetstukken met geïntegreerde bewaarvakken en ultrascherpe messen voor de beste snijresultaten.
- Vaatwasmachinebestendige messen uit roestvrij staal.
- Rubberen antislipvoeten voor stevigheid en veilig werken.
- Snel en eenvoudig gebruik zonder krachtinspanning.
- Hoogwaardige verwerking en probleemloze reiniging.



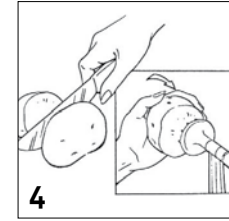
Plaats de spiraalsnijder op een glad en goed toegankelijk oppervlak en druk de zuignappen onderaan stevig aan. Om de zuignappen los te maken, volstaat het lichtjes aan de voorziene lussen te trekken.



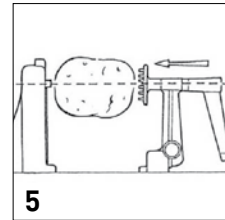
Kies één van de drie inzetstukken en schuif het in de daarvoor voorziene gleuf tot het hoorbaar vastklikt.



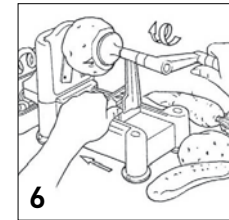
De niet-gebruikte inzetstukken kunnen in de voorziene schuifvakken aan de zijkant van het apparaat geplaatst worden. Zo blijft alles op zijn plaats en is alles altijd binnen handbereik.



Om ervoor te zorgen, dat de voorbereide groente en fruit in de spiraalsnijder vastzit, moet met een mes een recht oppervlak gesneden worden. Plaats daarna het rechte oppervlak (zoals afgebeeld) op de houder.



Fixeer nu het fruit of de groente met de ronde roestvrij stalen geleiding van het inzetstuk.



Zwengel met lichte druk in de richting van de wijzers van de klok.

Na gebruik verwijdert u het gebruikte inzetstuk en maakt u zowel het apparaat als het inzetstuk schoon met water.

Opgelet: de spiraalsnijder is uitgerust met scherpe messen en moet absoluut buiten het bereik van kinderen bewaard worden!





## GROENTEBOUILLON MET BALLETTJES VAN GEDROOGDE SPELT

### Ingrediënten voor 4 porties:

Voor de balletjes:

50 g boter, lauwwarm  
2 eieren  
2 EL room  
1 EL parmezaan  
1 MSP muskaat  
Zout, bonte peper  
100 g onrijpe gedroogde spelt, fijn gemalen

### Voor de bouillon:

1 koolrabi  
1 grote wortel  
750 ml biologische groentebouillon  
Lenteprei  
1 TL worcestersaus  
Zout, peper

### Stap 1:

De boter door de eieren roeren en de room toevoegen. De parmezaan, muskaat, zout en peper aan het vloeibare mengsel toevoegen en de spelt erdoor mengen. Het vaste deeg ca. 20 minuten op kamertemperatuur laten rusten.

### Stap 2:

Ondertussen de koolrabi en de wortel schillen en met de spiraalsnijder in dunne spaghetti snijden. De groentebouillon in een pot aan de kook brengen en met worcestersaus, peper en zout op smaak brengen. Met een koude theelepel kleine stukjes van het deeg afsteken en met vochtige handen kleine bolletjes vormen.

### Stap 3:

De balletjes en de groentespaghetti in de licht kokende groentebouillon doen en de bouillon 6-8 minuten op een licht vuur gaar laten worden, zodat de groente knapperig blijft. Bestrooien met fijn gesneden lenteprei en serveren.



## BROODMAALTIJD – VERS, KRUIDIG EN KNAPPERIG

### Ingrediënten voor 4 porties:

Voor de crème met kwark en schapenkaas:

100 g schapenkaas (bij voorkeur uit schapenmelk)  
1 teentje knoflook  
1 bundeltje bieslook  
100 g kwark  
100 g zure room

### Verder:

1 komkommer  
8 schijfjes volkorenroggebrood  
Waterkers volgens smaak

### Stap 1:

De schapenkaas in zeer kleine blokjes snijden of prakken. De knoflook persen en de bieslook zeer fijn snijden. Met de zure room en de kwark tot een crème mengen.

### Stap 2:

De komkommer schillen en in 6-8 cm lange stukken verdelen. Met de spiraalsnijder tot dunne spaghetti verwerken. De crème royaal op het roggebrood strijken en met de komkommerspaghetti garneren en volgens smaak met waterkers versieren.

## RAUWE GROENTEVARIATIE

### Ingrediënten voor 4 porties:

Voor de rauwkostgroente:  
1 rode biet  
2 grote wortelen  
1 rode rammenas  
1 komkommer  
8-10 cocktailtomaten

### Voor de dressing:

3 el frambozenazijn  
2 EL honing  
1 TL Dijonmosterd  
1 EL sinaasappelsap  
5 EL hazelnootolie  
Zout en peper, bonte peper uit de molen

### Stap 1:

Rode biet en wortelen schillen. Daarna de groente met de spiraalsnijder tot dunne groentespaghetti verwerken (met het passende opzetstuk).

### Stap 2:

De rode rammenas en de komkommer wassen en in ca. 8-10 cm lange stukken verdelen. Gebruik voor de rammenas het opzetstuk voor dunne spaghetti. De komkommer met het opzetstuk voor schijfjes in spiraalvorm snijden. De tomaten wassen en halveren.

### Stap 3:

De frambozenazijn met de honing en de mosterd mengen en het sinaasappelsap toevoegen. Beetje bij beetje de olie erbij roeren en de vinaigrette met peper en zout op smaak brengen. De vloeistof over de rauwkostspiraal druppelen.

**Tip:** In de plaats van hazelnootolie kan voor een aromatisch-nootachtige smaak ook pompoenpitolie gebruikt worden. Beide oliën zorgen voor een bijzondere smaakervaring.





Con el cortador en espiral de LURCH deleitará al paladar en un abrir y cerrar de ojos con platos deliciosos y saludables como elaborados por un gourmet. Disfrute de las frutas y verduras de un modo distinto. Con el cortador en espiral conseguirá rápidamente finas espirales, espaguetis o láminas. Prepare deliciosas ensaladas de verdura, espirales cocidas o fritas y combinados de verdura a modo de decoración. Al fin y al cabo, la comida entra por los ojos. De este modo, atraerá a la mesa incluso a los que "reniegan de las verduras". Pruebe y elabore magníficas recetas con el cortador en espiral: elaboración sencilla, diseño asombroso, gusto crujiente y sabor delicioso.

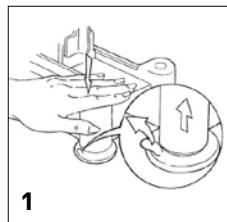
## EL PLACER SALUDABLE CON UN TOQUE ESPECIAL

Cocinar de forma saludable no tiene por qué resultar laborioso y difícil. Hay otro modo de hacerlo: el cortador en espiral corta las frutas y verduras con rapidez y elegancia, haciendo que la cocina saludable sea el doble de divertida. Las finas espirales no sólo son bonitas, sino que también reducen el tiempo de cocción de los alimentos y permiten tenerlo todo preparado en un momento, lo cual le ayudará a ahorrar energía y tiempo.

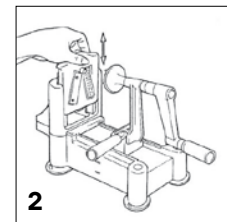
Con el cortador en espiral se puede utilizar prácticamente cualquier tipo de fruta y verdura, así como los tipos de embutido y queso duros. No obstante, asegúrese de que los ingredientes no tengan una consistencia demasiado blanda o ligera para que las espirales no se deshagan. Los alimentos más adecuados para ello son las patatas, zanahorias, pepinos, calabacines, coles, cebollas, apios, rábanos, remolachas, pimientos, berenjenas, manzanas y peras. Dé rienda suelta a su fantasía y pruebe a su gusto.

## EL CORTADOR EN ESPIRAL DE LURCH; UNA TÉCNICA SOFISTICADA CON MUCHAS VENTAJAS.

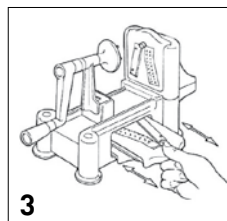
- Tres accesorios de corte intercambiables que se pueden almacenar en un lateral y cuchillas ultra-afiladas para conseguir unos mejores resultados de corte.
- Cuchillas de acero inoxidable aptas para el lavavajillas.
- Bases de goma antideslizantes para mantener la posición estable y trabajar con seguridad.
- Manejo rápido y sencillo sin ejercer un gran esfuerzo ni dedicar mucho tiempo.
- Acabado de gran calidad y limpieza sencilla.



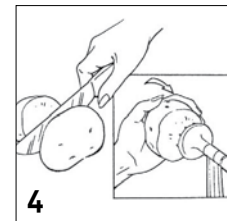
Coloque el cortador en espiral sobre una superficie lisa y de fácil acceso y presione sobre las bases de goma con fuerza. Para soltar las bases de goma basta con tirar ligeramente de las tiras de goma previstas para ello.



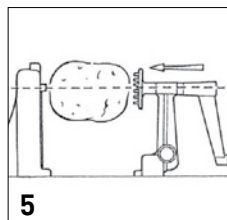
Elija uno de los tres accesorios de corte y colóquelo en el hueco para ello previsto hasta que oiga que encaja.



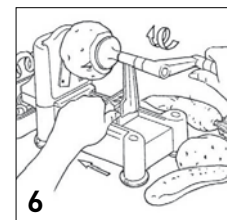
En el lateral de la máquina puede almacenar los accesorios de corte que no vaya a utilizar. De este modo, todo estará en su sitio y listo para utilizarlo en cualquier momento.



Para que las frutas y verduras a preparar queden bien fijadas al cortador en espiral, es necesario cortar una superficie plana con un cuchillo. A continuación, coloque la superficie plana (como indica la imagen) en el soporte para verdura.



Ahora fije la fruta o verdura sobre la guía redonda de acero inoxidable del accesorio de corte.



Gire la manivela ejerciendo una ligera presión en el sentido de las agujas del reloj.

Cuando haya finalizado, retire el accesorio de corte que ha utilizado y límpielo junto con la máquina con agua.

Atención: ¡Puesto que el cortador en espiral está equipado con afiladas cuchillas, debe mantenerlo fuera del alcance de los niños!





## CONSUMÉ DE VERDURAS CON ALBÓNDIGAS DE ESPELTA

### Ingredientes para 4 porciones:

Para las albóndigas:

50 g de mantequilla, del tiempo  
2 huevos  
2 cdas. de nata  
1 cda. de parmesano  
1 cdita. de nuez moscada  
sal, pimienta de colores  
100 g de espelta, molida

### Para el consomé:

1 colinabo  
1 zanahoria grande  
750 ml de caldo de verdura ecológico  
Ajetes tiernos  
1 cda. de salsa worcester  
sal, pimienta

### 1<sup>er</sup> paso:

Mezclar la mantequilla con los huevos y añadir la nata. A continuación, incorporar a la mezcla líquida el parmesano, la nuez moscada, la sal, la pimienta y la espelta. Dejar reposar la masa sólida durante unos 20 minutos a temperatura ambiente.

### 2<sup>o</sup> paso:

Mientras tanto, pelar el colinabo y la zanahoria y cortarlos en finos espaguetis con el cortador en espiral. A continuación, cocer el caldo de verdura en una cazuela y aliñarlo al gusto con la salsa worcester, la pimienta y la sal. Con una cucharilla de fría coger pedacitos de la masa para las albóndigas y darles forma de bola con las manos ligeramente humedecidas.

### 3<sup>er</sup> paso:

Incorporar las albóndigas y los espaguetis de verdura al caldo y dejar que cueza a fuego lento durante 6-8 minutos para que la verdura quede al dente. Servir adornado con ajetes tiernos picados.



## BOCADILLO: FRESCO, SABROSO Y CRUJIENTE

### Ingredientes para 4 porciones:

Para la crema de queso fresco y de cabra:

100 g de queso de cabra (preferiblemente de leche de cabra)  
1 diente de ajo  
1 puñado de cebollino  
100 g de queso fresco  
100 g de nata agria

### Otros ingredientes:

1 pepino  
8 rebanadas de pan negro integral  
Berro al gusto

### 1<sup>er</sup> paso:

Cortar el queso de cabra en dados muy pequeños o aplastado. Picar el ajo y el cebollino muy finos. A continuación, mezclarlo todo con la nata agria y el queso fresco hasta conseguir una crema.

### 2<sup>o</sup> paso:

Pelar el pepino y dividirlo en trozos de 6-8 cm de largo. A continuación, cortarlo en finos espaguetis con el cortador en espiral. Untar generosamente el pan con la crema, adornar con los espaguetis de pepino y espolvorear con berro al gusto.



## VERDURA CRUDA COMBINADO DE VERDURAS

### Ingredientes para 4 porciones: Para el aliño:

Para la verdura cruda:	3 cda. de vinagre de frambuesa
1 remolacha	2 cdas. de miel
2 zanahorias grandes	1 cdita. de mostaza Dijon
1 rábano rojo	1 cda. de zumo de naranja
1 pepino	5 cda. de aceite de avellana
8-10 tomates cherry	Sal y pimienta molida de colores

### 1<sup>er</sup> paso:

Pelar la remolacha y las zanahorias. A continuación, cortarlas en finos espaguetis con el cortador en espiral (con el correspondiente accesorio de corte).

### 2<sup>o</sup> paso:

Lavar el rábano rojo y el pepino y cortarlos en trozos de unos 8-10 cm de largo. Para cortar el rábano, utilizar el accesorio para espaguetis finos. Cortar el pepino con el accesorio de espiral. A continuación, lavar los tomates y cortarlos por la mitad.

### 3<sup>er</sup> paso:

Mezclar el vinagre de frambuesa con la miel y la mostaza y añadir el zumo de naranja. Mezclar poco a poco el aceite y la vinagreta y aliñar al gusto con sal y pimienta. Verter el líquido sobre las espirales de verdura.

**Consejo:** para aportar la nota de aroma a nuez, en lugar de aceite de avellana también se puede utilizar aceite de calabaza. Ambos aceites aportan un toque especial.