

Produktkatalog
2021/2022
gültig ab 1. September

JUPITER



100
JAHRE
1921-2021

Willkommen in der Welt von Jupiter

Die Firma Jupiter Küchenmaschinen GmbH, gegründet 1921, ist ein schwäbisches Traditionsunternehmen mit Sitz in Stuttgart. Zum Portfolio von Jupiter gehören bereits seit den ersten Anfängen Universalwölfe und Reiben, Küchenmaschinen und Getreidemühlen, Alleschneider und Entsafter. Ob im Handbetrieb oder elektrisch angetrieben, immer steht die Lebensmittelzerkleinerung im Fokus.

Der gesunden Küche zuliebe

Gesundheit ist unser höchstes Gut. Ein gesunder Lebensstil und eine ausgewogene, möglichst naturbelassene Ernährung helfen dabei, dieses Gut ein Leben lang zu erhalten. Wenn wir diese mit Bedacht verarbeiten und genießen, dann sind wir auf dem Weg in eine gesunde Zukunft.

Bereits seit 1921 ist es unser Ziel, die gesunde und frische Küche alltagstauglich und nachhaltig zu gestalten. Dabei liegt der Fokus auf Geräten zur Lebensmittelzerkleinerung. Ganz nach dem Motto „Essen was ich kenne“ und „Tradition“, möchten wir Sie mit unseren Produkten bei einem gesunden und vielseitigen Lebensstil unterstützen.

Jupiter Produkte leisten einen wertvollen Beitrag für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Nachhaltiger und sorgfältiger Umgang mit Rohstoffen spielen dabei eine große Rolle. Mit unseren Produkten können Sie Lebensmittel komplett verarbeiten und leisten somit heute Ihren Beitrag für morgen.

Wir entwickeln unsere Produkte mit jahrelanger Expertise und nach höchsten Qualitätsstandards. Jedes Produkt bietet deshalb universelle Einsatzmöglichkeiten in Ihrer Küche.

Es ist noch gar nicht so lange her, dass man sich nicht einfach täglich aufs Neue aus dem großen Angebot der Lebensmittelmärkte bedienen konnte. Was auf den Tisch kam, das wuchs im Garten hinter dem Haus. Und weil man viele Münder zu stopfen hatte, versuchte man, das Maximum aus den großen und kleinen Geschenken der Natur herauszuholen. Immer mit dabei im damals oft beschwerlichen Küchenalltag – die Küchengeräte von Jupiter. Intelligente Helfer, die mit allem spielend fertig werden. Und daran hat sich nichts geändert – seit über 100 Jahren.

Im Einklang mit den Jahreszeiten

Intelligente Küche ist uralte. Schon unsere Vorfahren wussten: Alles hat seine Zeit. Der saftige Pfirsich schmeckt am besten frisch vom Baum, wenn er reif und herrlich duftend gepflückt und verspeist wird. Dann ist seine Zeit gekommen. Jetzt ist seine Nährstoffbilanz am größten: Viele Vitamine, viele lebenswichtige Nährstoffe und viel Geschmack. Wenn wir uns mit den Jahreszeiten ernähren, dann spüren wir den Unterschied.

JUPITER



INHALTSVERZEICHNIS

Elektrogeräte

Systemantrieb	6
Universalwolf	8
Lochscheiben für Universalwolf-Vorsätze	10
Gemüseraffel	12
Gemüseraffel Metall	14
Trommeln für Gemüseraffel-Vorsätze	15
Flockenquetsche	16
Getreidemühle mit Steinmahlwerk	20
Getreidemühle mit Stahlkegelmahlwerk	21
Getreidemühle Novum	22
neut Multizerkleinerer	24
neut Stabmixer	27
Nutrimix® - Hochleistungsmixer	29

Handgeräte

Hand-Universalwolf	33
neut Frucht- & Beerenpresse	34
neut Mohn- & Chiaquetsche	35
Hand-Mühle	36
Hand-Reibe	37
neut Retro Hand-Alleschneider mit Holzplatte	38
Retro Hand-Alleschneider mit HPL platte	37

Vorsätze für KitchenAid

Universalwolf-Vorsatz aus Edelstahl	41
Universalwolf-Vorsatz	41
Gemüseraffel-Vorsatz aus Metall	41
Gemüseraffel-Vorsatz	41
Getreidemühlen-Vorsatz Stahlkegelmahlwerk	41
Getreidemühlen-Vorsatz Steinmahlwerk	41
Flockenquetsch-Vorsatz	42
Zubehöre	42

Vorsätze für SMEG

Universalwolf-Vorsatz Edelstahl	45
Gemüseraffel-Vorsatz	45
Gemüseraffel-Vorsatz aus Metall	45
Flockenquetsch-Vorsatz	45
Getreidemühlen-Vorsatz Stahlkegelmahlwerk	45
Zusatztrommel-Set	45

Allgemeine Pflege- und Reinigungstipps	46
--	----

Rezepte

Australischer Burger	11
Homemade Granola	18
Bircher Müsli	19
Körnerbrot	23
Pesto	25
Mayonnaise	26
Käse-Spritzgebäck	43

Tipps

Bircher Müsli	19
Getreide richtig lagern	21
Kräuter & Gemüse entsaften	34
Mohn & Chia aufbewahren	35
Haltbarkeit Brot	37

Wissenswertes

Mehl ist nicht gleich Mehl	16
Original Bircher Müsli	19
Obst und Gemüse Kalender	28



JUPITER System

Multitasking leicht gemacht

Mit unserem einzigartigen Systemantrieb als Basis und den verschiedenen Vorsätzen, erweitern Sie Ihre Küche um ein absolutes Multitasking-Talent!

Mit den Vorsätzen kombinieren Sie ganz einfach einen Universalwolf, eine Gemüseraffel, eine Getreidemühle oder eine Flockenquetsche mit dem Grundgerät. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Ganz einfach die Vorsätze tauschen und maximale Flexibilität in Ihrer Küche erleben.



Gemüseraffel
METALLAUFSATZ



Getreidemühle
MIT STEINMAHLWERK



Universalwolf



Flockenquetsche



Gemüseraffel



Getreidemühle
MIT STAHLKEGELMAHLWERK

Systemantrieb



DIE BASIS FÜR DAS EINZIGARTIGE MYSYSTEM

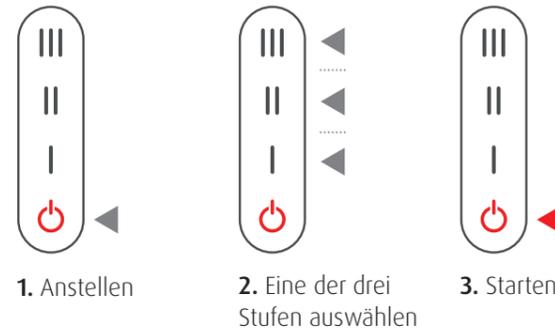
Mit nur einem Grundgerät schaffen Sie sich unzählige Möglichkeiten und haben durch eine Vielzahl an Auf- und Vorsätzen ein absolutes Multitasking-Talent in Ihrer Küche!

- Ideal auch für kleinere und mittelgroße Mengen
- Energiesparend
- Dauerlauffest
- Wartungsfrei
- 200 W

SICHERES BEDIENKONZEPT

3 Stufen - 3 Schritte

Mit den drei Geschwindigkeitsstufen finden Sie kinderleicht das passende Tempo für jede Anwendung. Dabei ist die Bedienung besonders sicher, denn der Antrieb fängt erst an zu arbeiten, wenn die gewünschte Geschwindigkeitsstufe bestätigt ist. Die Anwendung im Überblick:



DREI FARBBLENDEN INKLUSIVE:

- Weiß
- Rot
- Anthrazit

Art.-Nr.: 862 160
 EAN: 40 03911 00095 0
 Lieferumfang: • Systemantrieb mit Kupplung für einfachen Vorsatztausch
 • Austauschbare Blenden
 • Steckbarer Timer

Systemantrieb

Eine Basis - Unzählige Möglichkeiten!





Einfach durchgedreht!

Der Universalwolf von Jupiter steht für hohe Qualität, einfache Handhabung und lange Lebensdauer. Dank der vielen Aufsätze wird der Universalwolf zum Tausendsassa.



Universalwolf



Verarbeitet ca. 30 - 40 kg Fleisch zu Hack pro Stunde. Zerkleinert auch Gemüse und Kartoffeln oder macht Sorbets aus gefrorenen Früchten. Süße und salzige Knabereien lassen sich mit Hilfe des Spritzgebäckvorsatzes im Handumdrehen herstellen. Mit dem Wurstfüll-Aufsatz stellen Sie selbstgemachte Würste her.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Schneckengehäuse, Verschlussring und Schnecke aus Aluminiumguss
- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Bajonettverschluss für den einfachen Vorsatzwechsel
- Gewicht in kg: 2,7
- Maße B × H × T in cm: 15,2 × 35,5 × 24,5
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauffest mit thermischer Überlastsicherung
- Wartungsfrei
- 200 W

Art.-Nr.: 862 560

EAN: 40 03911 00071 4

Lieferumfang: • Systemantrieb
• Universalwolf-Vorsatz
• Einfülltrichter, -schale und Stopfer
• Lochscheiben 3 | 4,5 | 8 mm
• 4-flg. Messer aus rostfreiem Edelstahl
• Spritzgebäck-Aufsatz für 4 Formen

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Wurstfüllrohr rostfrei Universalwolf Gr. 5

Wurstfüll-Vorsatz 5 E mit Führungssteg 3/4"

Art.-Nr.: 250 001

EAN: 40 03911 25000 3



Reibe-Aufsatz

Ideal zum Feinreiben von Nüssen, Hartkäse, Schokolade & Co. Dank Streuschutz bleibt die Küche sauber.

Art.-Nr.: 220 000

EAN: 40 03911 22000 6



2-flüglig Stahlmesser

Zusammen mit der 8 mm 4-kant-Lochscheibe ergibt es den perfekten Speckschneidesatz.

Art.-Nr.: 130 900

EAN: 40 03911 13009 1



4-kant-Lochscheibe 8 mm, rostfrei

Zusammen mit dem 2-flg. Messer, ergibt sie den perfekten Speckschneidesatz.

Art.-Nr.: 130 918

EAN: 40 03911 13091 6

HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?



Universalwolf-Vorsatz

Mit schwarzer Einfüllschale und Stopfer.

Art.-Nr.: 862 260

EAN: 40 03911 00079 0

Lieferumfang: • Einfülltrichter
• Lochscheiben 3 | 4,5 | 8 mm
• 4-flügliges Messer

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Lochscheiben für Universalwolf-Vorsätze

HIER FINDEN SIE DIE PASSENDE LOCHSCHEIBE FÜR JEDE ANWENDUNG

Wolfen ist nicht gleich wolfen, auf die richtige Scheibe kommt es an. Damit Sie die finden, gibt es hier die Übersicht. Eine Grundregel vorab: Je feiner das Ergebnis werden soll, desto kleiner sollten Sie die Bohrung der Scheibe wählen.



Lochscheibe 2 mm, rostfrei

Für Feinstes wie Hühner- oder Gemüsepasteten, Leberknödel, Spinat für die Aller kleinsten oder feine Wurstspezialitäten.

Art.-Nr.: 130 902*

EAN: 40 03911 13092 3



Lochscheibe 3 mm, rostfrei

Die 3 mm Lochscheibe ist ein echtes Universalgenie. Egal, ob für Erbsen- oder Linsensuppe, Tatar, Ketchup oder Leberkäse – diese Lochscheibe ist immer die passende Wahl.

Art.-Nr.: 130 903*

EAN: 40 03911 13093 0



Lochscheibe 4.5 mm, rostfrei

Die 4.5 mm Lochscheibe macht mit Matjesfilets und festem Fleisch genauso kurzen Prozess, wie mit Lauchstangen oder Pilzen. Daher eignet sie sich gut für gängige (Wurst-)Füllungen und Gehacktes.

Art.-Nr.: 130 904*

EAN: 40 03911 13094 7



Lochscheibe 6 mm, rostfrei

Diese Lochscheibe bekommt fast alles klein und eignet sich daher ideal für Lebensmittel, die durch den Wolf gejagt, noch schnell eine Verwendung finden sollen.

Art.-Nr.: 130 906*

EAN: 40 03911 13096 1

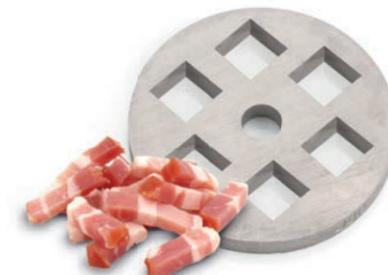


Lochscheibe 8 mm, rostfrei

Für festes oder eher sehniges Fleisch, auch um dieses vorab zu verarbeiten und dann mit einer kleineren Lochscheibe erneut zu wolfen.

Art.-Nr.: 130 908*

EAN: 40 03911 13098 5



4-kant-Lochscheibe 8 mm, rostfrei

Als 8 mm 4-kant-Lochscheibe ergibt sie, zusammen mit dem 2-flügligen Stahlmesser, den Speckschneidesatz, der Speck in kürzester Zeit fein würfelt.

Art.-Nr.: 130 918*

EAN: 40 03911 13091 6

Australischer Burger

Zutaten:

500g Rindergulasch
4 Burgerbrötchen
Salz und Pfeffer
100g gekochte Rote Bete
50g Rucola
4TL Sour Cream, alternativ
Schmand
Schnittlauch

Zubereitung:

Drehen Sie das Rindergulasch durch die mittlere Lochscheibe (4.5 mm) des Jupiter-Universalwolfs. Würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Kneten Sie die Masse mit befeuchteten Händen durch, teilen Sie sie in vier gleich große Portionen und formen daraus flache Buletten. Schneiden Sie die Rote Bete in Scheiben und waschen Sie den Rucola. Rösten Sie die Burgerbrötchen ca. 1 Minute in einer Pfanne an. Nehmen Sie die Brötchenhälften aus der Pfanne und braten Sie die Buletten 2-3 Minuten auf jeder Seite an. Legen Sie die Brötchenunterhälften auf Teller und legen Sie nacheinander die Buletten, die Rote-Bete-Scheiben und den Rucola darauf. Garnieren Sie die Burger mit je einem Teelöffel Sour Cream, etwas Schnittlauch und würzen Sie die Burger mit Salz und Pfeffer. Legen Sie die Brötchenoberhälften separat auf den Teller und servieren Sie die Burger sofort.



Gemüseraffel

Egal, ob Rohkost für knackige Salate, Obst für's Müsli, Gemüse für leckere Suppen, geriebener Käse oder geraspelte Schokolade – die Gemüseraffel zerkleinert mit ihren drei Trommeln mühelos und schnell, ob in Scheiben, grob oder fein.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Trommeln aus rostfreiem Edelstahl
- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Bajonettverschluss für den einfachen Vorsatzwechsel
- Gewicht in kg: 2,3
- Maße B × H × T in cm: 13 × 36,5 × 22
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauffest mit thermischer Überlastsicherung
- Wartungsfrei
- 200 W



Art.-Nr.: 862 760

EAN: 40 03911 00073 8

Lieferumfang: • Systemantrieb
• Raffel-Vorsatz
• Birchertrommel
• Grobraspeltrommel
• Scheibentrommel

Wer raffelt, rostet nicht!

Manche Dinge sind einfach etwas groß. Zerkleinert schmecken sie richtig gut. Zum Beispiel die Zwiebel. Für den Fall, dass Sie nicht zu den Menschen gehören, die kraftvoll in eine Zwiebel beißen möchten, sei Ihnen gesagt: Es geht auch anders. Zum Beispiel mit der Gemüseraffel von Jupiter. Die kriegt alles klein – und fein.

HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?

Machen Sie Ihren Systemantrieb zum Raffelprofi mit dem Sie neben Gemüse auch wunderbar Obst, Käse, Nüsse & Co. zerkleinern können. Ob das Raffelerggebnis dabei grob, fein oder in Scheiben geschnitten werden soll, entscheiden Sie durch das Einsetzen der unterschiedlichen Trommeln.



Art.-Nr.: 862 300

EAN: 40 03911 86230 5

Lieferumfang: • Birchertrommel
• Grobraspeltrommel
• Scheibentrommel

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Gemüseraffel

METALL



Die Metallausführung der beliebten Gemüseraffel besticht durch eine edle und hochwertige Optik und bietet noch mehr Stabilität. Schneiden, raspeln und reiben sind dank der drei im Lieferumfang enthaltenen Trommeln (Grobraspel, Bircher und Scheiben) im Handumdrehen erledigt. Erweitern Sie Ihr mySystem mit diesem praktischen Küchenhelfer und genießen Sie frisches Obst, Gemüse, Nüsse oder Schokolade in den unterschiedlichsten Varianten, ganz nach Ihrem Geschmack.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Langlebiger Permanentmagnetmotor 150 Watt / 230 Volt
- Gewicht in kg: 2,3
- Maße B x H x T in cm: 13 x 36,5 x 22
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauffest mit thermischer Überlastsicherung
- Wartungsfrei

Art.-Nr.:	862 770
EAN:	40 03911 00115 5
Lieferumfang:	<ul style="list-style-type: none"> • Systemantrieb • Raffel-Vorsatz mit Stopfer • Birchertrommel • Grobraspeltrommel • Scheibentrommel



HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?



Raffel-Vorsatz mit Stopfer	
Art.-Nr.:	862 370
EAN:	40 03911 00111 7
Lieferumfang:	<ul style="list-style-type: none"> • Birchertrommel • Grobraspeltrommel • Scheibentrommel

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Trommeln für Gemüseraffel-Vorsätze



Birchertrommel
Die Birchertrommel raspelt Obst und Gemüse gleichmäßig und fein und trägt ihren Namen in Anlehnung an das bekannte Bircher Müsli. Denn für diese gesunde schweizer Leckerei werden unter anderem frisch geriebene Äpfel und Nüsse verwendet. Beides kein Problem für unsere Birchertrommel.

Art.-Nr.:	862 301
EAN:	40 03911 86231 2



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

Art.-Nr.:	862 302
EAN:	40 03911 86232 9



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

Art.-Nr.:	862 303
EAN:	40 03911 86233 6

OPTIONAL ZUBEHÖR:



Feinreibtrommel
Die Feinreibtrommel reibt und raffelt Nüsse, Blockschokolade und Hartkäse, während sie aus Zwieback und hartem Weißbrot im Nu Paniermehl macht. Für einen feinen Karotten- oder Rohkostsalat können mit ihr auch Karotten sowie anderes Wurzelgemüse geraspelt werden.

Art.-Nr.:	862 304
EAN:	40 03911 86234 3



Stäbchentrommel
Die Stäbchentrommel ist genau der richtige Partner, wenn man fein geschnittenes Gemüse in Stäbchenform benötigt.

Art.-Nr.:	862 305
EAN:	40 03911 86235 0



Kartoffelreibtrommel
Die Kartoffelreibtrommel, auch Kronenhiebtrommel genannt, reibt rohe Kartoffeln für frische Reibekuchen und Klöße, aber auch Meerrettich und Äpfel reibt sie passend klein.

Art.-Nr.:	862 306
EAN:	40 03911 86236 7

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Was wissen wir über unsere Lebensmittel?

Mehl ist nicht gleich Mehl

Mehl hat eine spannende Geschichte! Lange Zeit war weißes Mehl das Mehl der Vornehmen und Reichen. Brot und Brötchen aus Weißmehl waren teuer, denn die Herstellung dieses Mehls war aufwändig. Das Volk aß Laibe und Fladen aus dunklem, nicht komplett ausgemahlenem Mehl. Die gesündere Alternative.

Der Begriff „Mehl“ kommt vom altdutschen Wort „melo“ und steht für Zerriebenes oder Gemahlenes. Beim Mahlen des Getreidekorns werden Keimling, Mehlkörper und Schale voneinander getrennt. Die Ausbeute reicht vom groben Schrot bis hin zum feinsten Weißmehl. Der Ausmahlgrad wird in Form von Typenzahlen dargestellt. Je höher diese sind, desto mehr gesunde Bestandteile enthält das Mehl. So stecken in Weizenmehl Typ 405 gerade einmal 405 Milligramm Mineralstoffe auf 100 Gramm. Das ist verschwindend wenig.

Roggen gibt Power

Aber es geht auch anders. Typ 1800 ist ein kerngesundes Roggen-Backschrot und eignet sich zur Herstellung von Broten mit viel Biss und viel Vitalstoffen wie Vitamine, Mineralien, Proteine und ungesättigte Fettsäuren. Neben den Vitalstoffen sind auch die Ballaststoffe, die ein solches Brot oder auch ein leckeres Müsli liefert, wichtig. Sie putzen den Darm und halten ihn giftfrei. Den höchsten Vitalstoffgehalt hat frisch gemahlenes Mehl. Daher ist die Anschaffung einer Getreidemühle eine Investition, die unserer Gesundheit zu Gute kommt.

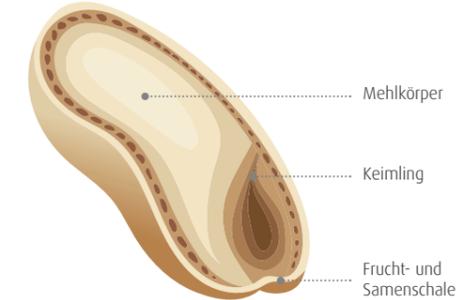
Dinkel bekommt

Weizen und Roggen sind die bekanntesten Getreidesorten. Zunehmender Beliebtheit erfreut sich auch das Dinkelkorn. Schon Hildegard von Bingen kannte seine segensreiche Wirkung auf den menschlichen Organismus. Gebäck mit einem hohen Dinkelanteil bleibt lange frisch und ist sehr bekömmlich. Die halbreifen Dinkelkörner nennt man Grünkern. Grünkernschrot wird in der vegetarischen Küche für Bratlinge und Suppen verwendet.

Gerste war der Anfang

Gerste ist die älteste bekannte Getreideart. Ihr Mehlkörper enthält Kalium, Phosphor, Kieselsäure und Kalzium. Gerstenmehl ist nur in Verbindung mit anderen Mehlsorten zum Backen geeignet. Geschälte Gerstenkörner sind unter der Bezeichnung Graupen bekannt.

Aufbau eines Getreidekorns



Hafer hat's in sich

Hafer besitzt den höchsten Anteil an hochwertigen Eiweißen, ungesättigten Fettsäuren und außerdem viele Vitamine und Mineralstoffe. Er zählt zu den vollwertigsten Getreidesorten. Beim Backen sollte Hafermehl immer mit Weizenmehl gemischt werden, da Hafer kein Klebereiweiß enthält.

Hirse ist voll

In den kleinen Hirsekörnchen stecken Magnesium, Fluor, Zink, Kieselsäure und viele andere Mineralstoffe. Hirse ist sehr quellfähig, wird gerne auch als Brei gegessen. Beim Backen sollte sie nur als Zusatz verwendet werden, da sie – wie der Hafer – kein Klebereiweiß enthält. Brote mit Hirsemehl sind besonders knusprig und schmecken herzhaft.



Roggen



Weizen



Dinkel



Grünkern



Gerste



Hafer



Hirse

Flockenquetsche



Um das beste Ergebnis aus Körnern erzielen zu können, ist es wichtig, dass das Getreide trocken gelagert wird. Nur so kann es atmen und verliert weder seine Nährstoffe noch den Geschmack. Dank der Flockenquetsche ist man nicht nur auf herkömmliche Haferflocken begrenzt – Auch Gersten-, Roggen-, Dinkel-, oder bspw. Emmerflocken können hergestellt werden. Frischer und individueller geht nicht. Mittels schonendem Quetschen erhalten Sie gleichmäßig dicke Flocken und Ihr Müsli, Ihre Bowl, Ihr Powerriegel oder Ihr Vollkornbrot werden zu einem wahren Geschmackserlebnis.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Rändelwalze und Keil aus Stahl
- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Bajonettverschluss für den einfachen Vorsatzwechsel
- Trichterfüllmenge: 1125 g (nicht geeignet für Mohn)
- Gewicht in kg: 2,8
- Maße B × H × T in cm: 15,6 × 35,2 × 30,8
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauffest mit thermischer Überlastsicherung
- Wartungsfrei
- 200 W

Art.-Nr.: 875 160

EAN: 40 03911 00078 3

Lieferumfang: • Systemantrieb
• Flockenquetsch-Vorsatz

HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?



Flockenquetsch-Vorsatz
mit Einfülltrichter

Art.-Nr.: 862 860

EAN: 40 03911 86286 2

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Homemade Granola

Zutaten*:

- 2 Tassen frisch gequetschte Haferflocken
- 2 Tassen grob geraspelte Nüsse (z.B. Haselnüsse)
- 1/2 Tasse Lein- oder Chiasamen
- 4 EL Ahornsirup oder Honig
- 3 EL Kokosöl (oder z.B. Sonnenblumenöl)
- 3 TL Zimt

Zubereitung:

Ein Backblech mit Kokosöl einfetten. Backofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Flocken in eine Schüssel geben. Nüsse und Kerne zu den Flocken geben. Samen und Zimt dazugeben und alles gut vermischen. In einer Pfanne Kokosöl und Ahornsirup (oder Honig) leicht erwärmen und über die trockenen Zutaten gießen. Alles gut miteinander vermischen und auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ab und zu etwas umrühren und im Auge behalten.

Bircher Müsli

Zutaten:

- 1 gestr. EL Haferflocken
- 3 EL Wasser oder Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1-3 EL Naturjoghurt oder
- 1 EL Mandelmus
- 1 Apfel, süß-säuerliche Sorte
- Etwas Honig
- 1 EL geriebene / gehackte Nüsse

Zubereitung:

Weichen Sie die Haferflocken in Wasser oder Orangensaft, am besten am Abend zuvor, ein und stellen Sie sie kalt.

Fügen Sie am nächsten Morgen den frisch gepressten Zitronensaft und Naturjoghurt oder das Mandelmus hinzu und vermengen Sie die Zutaten. Reiben Sie den gewaschenen Apfel mit Schale direkt vor dem Servieren mit der Birchertrommel der Jupiter Gemüseraffel. Geben Sie das entstandene Mus zu den anderen Zutaten und vermengen Sie alles miteinander.

Runden Sie das Müsli sparsam mit etwas Honig ab und streuen Sie die Nüsse darüber.

Wussten Sie?

Das Original Bircher Müsli, von dem das heutige Müsli, wie wir es kennen, abstammt, war und ist eigentlich eine Apfelspeise. Sie wurde als Diät- und Rohkostspeise vom Schweizer Arzt Dr. Bircher-Brenner entwickelt. Somit wird schnell klar, woher der Name Müsli eigentlich kommt, nämlich von dem Wort Mus. Leider hat das heutige Müsli, das zum Großteil aus Cerealien, Flocken, Flakes und Milch besteht, nichts mehr mit dem gesundheitlichen Frischeaspekt des Originals zu tun. Höchste Zeit also, es wieder neu zu entdecken!

TIPP:

Besonders gut eignen sich Äpfel mit einer dünnen Schale, z.B. Elstar. Ganze Nüsse können hervorragend mit der Grobraspeltrommel der Jupiter Gemüseraffel zerkleinert werden.



* 1 Tasse entspricht etwa 150 ml Inhalt

Getreidemühle MIT STEINMAHLWERK



Getreidemühle mit der traditionellen und bewährten Steinmahltechnik. Zum schonenden Mahlen für besonders feines und flockiges Mehl aus diversen Getreidesorten.

EIGENSCHAFTEN:

- Zum Mahlen und Schroten von Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Hirse, Hafer, Gerste
- Nicht für Mais, Reis oder ölhaltige Saaten geeignet
- Stufenlose Feineinstellung für feinstes Vollkornmehl bis hin zu grobem Vollkornschrot
- Großes Fassungsvermögen des Trichters
- Platzsparend aufzubewahren
- Vielseitig einsetzbar und erweiterbar mit zahlreichen Vorsätzen
- Einfacher Wechsel der Vorsätze dank Bajonettverschluss

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Langlebiger Permanentmagnetmotor 150 W / 230 V
- Energiesparend und dauerlauffest
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Mahlsteine aus Naxos-Basalt
- Trichterfüllmenge: 600 g
- Mahlleistung: 45 g/min fein, 80 g/min grob
- Gewicht in kg: 2,76
- Maße B × H × T: 13 × 33,5 × 27 cm

Art.-Nr.:	871 160
EAN:	40 03911 00074 5
Lieferumfang:	• Systemantrieb • Getreidemühle-Vorsatz mit Steinmahlwerk

HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?



Stahlkegelmahlwerk-Vorsatz mit Einfülltrichter

Art.-Nr.:	862 241
EAN:	40 03911 86224 4

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Getreidemühle MIT STAHLKEGELMAHLWERK



Dank der stufenlosen Feineinstellung können Sie mit diesem Mahlwerk nicht nur Ihr eigenes Mehl herstellen, sondern auch kleinere Mengen an ölhaltigen Saaten wie Leinsamen oder Kaffeebohnen mahlen. Auch eigene Gewürzmischungen lassen sich mit diesem Vorsatz wunderbar herstellen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Motorgehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- Bajonettverschluss für den einfachen Vorsatzwechsel
- Trichterfüllmenge: 1.200 g
- Mahlleistung: 60 g/min fein, 140 g/min grob
- Gewicht in kg: 3,2
- Maße B × H × T in cm: 16 × 42 × 29,5
- 3 Geschwindigkeitsstufen
- Dauerlauffest mit thermischer Überlastsicherung
- Wartungsfrei
- 200 W

Art.-Nr.:	874 160
EAN:	40 03911 00077 6
Lieferumfang:	• Systemantrieb • Getreidemühle-Vorsatz mit Stahlkegelmahlwerk

HABEN SIE SCHON EINEN SYSTEMANTRIEB?



Stahlkegelmahlwerk-Vorsatz mit Einfülltrichter

Art.-Nr.:	862 750
EAN:	40 03911 86275 6

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Tip

Wie lagere ich Getreide richtig?

Das A und O bei der Getreidelagerung ist Trockenheit. Ganz wichtig ist auch, dass die Körner locker im Vorratsbehälter liegen. Sie müssen atmen können. Das funktioniert nur, wenn ein Sauerstoff-Austausch möglich ist. Perfekt geeignet zur Aufbewahrung sind Getreidesäcke aus Baumwolle, die man an die Wand hängen kann. Es gibt aber auch formschöne Getreidespeicher aus Holz und Glas.



Getreidemühle Novum



Diese Getreidemühle bietet höchste Leistung für den anspruchsvollen Haushalt. Dank extrem harten Spezialsteinen aus Korund-Keramik mit 100 mm Ø und einem kraftvollen 360 Watt Industriemotor, hebt sich die Novum deutlich von anderen Getreidemühlen ab. Das Mahlgut wird aufgrund niedriger Erwärmung beim Mahlen geschont, wodurch die wichtigen Vitalstoffe enthalten bleiben. Die Mahlleistung spricht mit 125 g feinem Mehl pro Minute für sich. Je nachdem, wie grob gemahlen wird, steigert sich die Mahlleistung bei der größten Einstellung auf ca. 300 bis 350 g pro Minute. Durch die großzügige Trichterfüllmenge von 600 g lassen sich auch große Mengen an Getreide im Nu mahlen.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Dauerlauffest und sehr leises Betriebsgeräusch
- Schalter mit Motorschutzfunktion
- Elastisch gelagertes Präzisionsmahlwerk
- Mahlsteine aus Korund-Keramik mit 100 mm Ø
- Mahlleistung: 125 g/min fein, 300 g/min grob
- Gehäuse aus schlagfestem und griffigem Kunststoff (Makrolon)
- Trichterfüllmenge: 600 g
- Gewicht in kg: 7,0
- Maße B × H × T in cm: 20,5 × 38,5 × 26
- 360 W/ 230 V

EIGENSCHAFTEN

- Für alle Weichweizen Sorten (wie Dinkel, Roggen oder Korn), alle Hartweizen Sorten (Hirse, Mais, Reis), Gewürze (Pfeffer, Paprika, Senfsaaten), Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Bohnen oder Erbsen, und alle Sorten von gerösteten Samen wie bspw. Kaffeebohnen.
- Nicht für ölhaltige Saaten!

Art.-Nr.: 878 060

EAN: 40 03911 87806 1

Lieferumfang: • Getreidemühle Novum
• Kunststoffschüssel

Körnerbrot

Zutaten:

- 150 g Roggenmehl Typ 1150
- 20g Trockensauerteig
- 30 g Sesam
- 150 g Weizenmehl Typ 1050
- 20 g frische Hefe
- 0,5 TL Honig
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Dinkelmehl Typ 1050
- 2 TL Salz
- 20 g Mohnsamen
- 20 g Haferflocken
- 40 g Kürbiskerne
- 300 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben, 300 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und mit dem Knethaken des Rührgerätes oder einer Küchenmaschine für 5-6 Minuten zu einem geschmeidigen glatten Teig kneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen lassen. Gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Brotlaib formen und nochmals 30 Minuten auf einer bemehlten Fläche zugedeckt gehen lassen. Zwischenzeitlich den Ofen mit Backblech auf 220°C Ober- Unterhitze vorheizen.

Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Wasser besprühen und mit Körner bestreuen.

Das Brot bei 220°C Ober- Unterhitze ca. 35 Minuten backen. Wenn das Brot beim Klopfen auf den Boden hohl klingt, ist es fertig.

neu!

Multizerkleinerer



Im Nu Pürieren, Hacken und Schneiden -
Ein unverzichtbares Muss in jedem Haushalt!
Der Jupiter Multizerkleinerer zerkleinert in sekundenschnelle Nüsse, Käse, Schokolade, Zwiebeln, hartes Brot, Gemüse, Obst oder Gefrorenes. In Nullkommanichts lassen sich leckere Dips, Cremes, Eis, Pesto oder Bowls herstellen. Dank des hochwertigen 6-flügeligen Spezialmessers, werden die Zutaten mittels Pulsefunktion schonend und gleichmäßig zerkleinert. Der rasante Küchenhelfer wird einer der besten Käufe Ihres Lebens - Versprochen!

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- BPA-frei
- alle Teile (außer Motor) spülmaschinengeeignet
- Messer aus rostfreiem Edelstahl
- vibrationsarmer und leiser Motor
- integriertes Sicherheitssystem
- Anti-Rutsch-Pad
- Leistung: max. 600 Watt
- Farbe: silber
- Material Gehäuse: Edelstahl / Glas
- Fassungsvermögen: 1,2 Liter
- Gewicht in kg: 1,7
- Maße B × H × T in cm: 19 × 26 × 15,5

Art.-Nr.: 823 001

EAN: 40 03911 00124 7

Lieferumfang: • Motorteil
• Glasschale
• 6-flügeliges Messer
• Anti-Rutsch-Pad



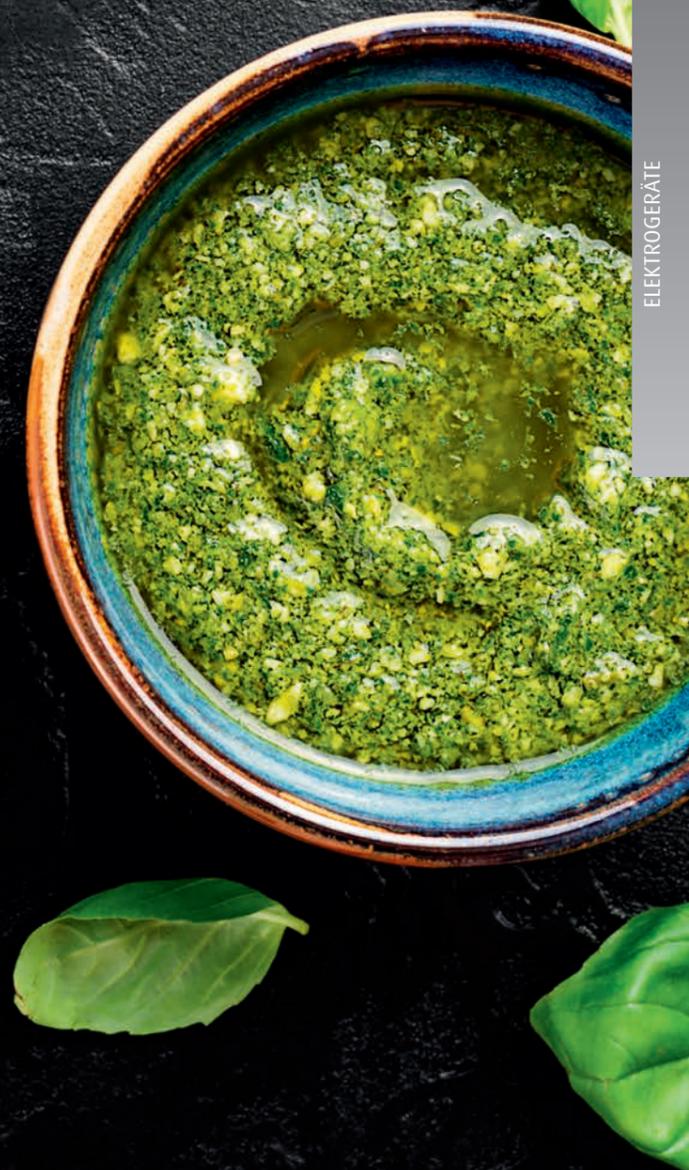
Pesto

Zutaten:

- 80g Basilikum
- 4 St. geschälte Knoblauchzehen
- 160g Parmesan am Stück
- 50g Pinienkerne (alternativ Cashewkerne)
- 250ml natives Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zusammen mit den Basilikumblättern, Knoblauch, Parmesan, Salz und Pfeffer in die Glasschüssel des Multizerkleinerers geben. Zutaten durch wiederholtes Drücken der Pulsefunktion zerkleinern. Anschließend das Öl hinzugeben und Pulsefunktion gedrückt halten, bis eine cremige Paste entsteht. Je nach Geschmack nochmal nachwürzen.



neu!

Stabmixer



Nie wieder auf's Kabel achten – Auf das Wesentliche konzentrieren

Mixen, Pürieren und Zerkleinern sind seine größten Stärken. Das Ganze macht er mühelos und ganz ohne Kabel. Dieses benötigen Sie beim Jupiter Stabmixer lediglich zum Aufladen des Akkus. Ein besonderes Highlight des Mixers ist, dass er sich von 180° auf 90° und 135° abwinkeln lässt und die Handhabung dadurch noch komfortabler ist. Ob Smoothies, Suppen, Pürees, Sahne, Soßen oder Gefrorenes – Dank 18.000 Umdrehungen pro Minute auf der höchsten Stufe, bekommt der Akku-Stabmixer alles im Handumdrehen klein. 21 Geschwindigkeitsstufen sorgen für Ihr absolutes Wunschergebnis.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Leistung: 180 Watt / 7,4 Volt
- Akku betrieben: 2.000 mA Lithium-Ionen Akku – ohne Memory Effekt
- Laden: über USB-Ladekabel (Netzteil nicht enthalten)
- Edelstahl-Rührstab & Zubehör spülmaschineneeignet
- 9.000 – 18.000 Umdrehungen pro Minute
- 21 Geschwindigkeitsstufen
- Farbe: weiß, silber, grau
- Material Gehäuse: Edelstahl / Kunststoff
- Gewicht in g: 943
- Maße B × H × T in cm: 6,9 × 4,5 × 7

Art.-Nr.: 828 001

EAN: 40 03911 00125 4

Lieferumfang: • Edelstahl-Rührstab
• Schneebesens
• 700 ml Rührbecher mit Deckel
• USB-Ladekabel (Netzteil nicht enthalten)



Mayonnaise

Zutaten:

- 3 sehr frische Eigelbe
- 2 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
- 1,5 EL Senf
- 1 Prise Zucker
- 300 ml neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für ein gelungenes Ergebnis, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Geben Sie die Eigelbe, Weißweinessig (oder Zitronensaft), Senf, Zucker und Salz in den Mixbecher des Stabmixers. Auf höchster Stufe 5 Sekunden mixen. Setzen Sie nun den Stabmixer fest auf den Boden des Mixbechers, schalten wieder die höchste Stufe ein und fügen parallel das Öl langsam hinzu. Ziehen Sie dabei den Stabmixer langsam nach oben, bis alles eine homogene Masse ergibt. Um das ganze Öl einzuarbeiten, ziehen Sie den Mixer immer wieder von unten nach oben.

Bei uns ist immer Hauptsaison!

Frischer Saft - wir trinken ihn vielleicht mal beim Frühstück im Hotel oder im Urlaub, an einem Saftstand in der Fußgängerzone oder auf dem Markt. Nur leider gönnen wir ihn uns viel zu selten zu Hause.

Stellen Sie sich nun mal vor, es gäbe eine frei zugängliche Saftbar mit frischen Säften, an der Sie sich nach Herzenslust bedienen und die Zutaten nach Ihrer persönlichen Präferenz kombinieren könnten. Da würden Sie doch auch zuschlagen, oder nicht? Also, nichts wie ran!

Noch einmal holt die Natur aus und schenkt uns ihre Gaben. Die Tage werden schon merklich kürzer, die Abende sind kühler. Aber immer noch stehen die Tische draußen und die Eisverkäufer sonnen sich genüsslich. Doch schon liegt auch eine leise Ahnung in der Luft, denn der Winter steht vor der Tür.

Gemüse im Herbst:
Chicorée, Gurken, Kürbis, Mais, Sellerie, Pilze, Wirsing und Zucchini

Obst im Herbst:
Äpfel, Birnen, Quitten, Pflaumen, Preiselbeeren, Trauben und ganz viele Nüsse

Der Himmel ist blau, die Sonne scheint. Die Strümpfe fliegen in die Ecke, Sandalenzzeit. Die Natur explodiert fast. Die Marktstände quellen über vor herrlich süßen Kirschen, duftenden Aprikosen und saftigen Pfirsichen. Aber das ist lange noch nicht alles.

Gemüse im Sommer:
Bohnen, Karotten, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten und die ersten zarten Kohlsorten.

Obst im Sommer:
Aprikosen, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsiche und Stachelbeeren

Die letzten Ähren sind eingebracht und der Wind fegt über die Stoppelfelder. Erste Schneeflocken mischen sich unter die Regentropfen. Es ist kalt geworden. Starr vor Kälte strecken die Bäume ihre Äste in den Himmel. Ganz oben hängt ein letzter Apfel. Wird er die kalten Tage so ausgesetzt überstehen? Oder wird Väterchen Frost sich ihn holen?

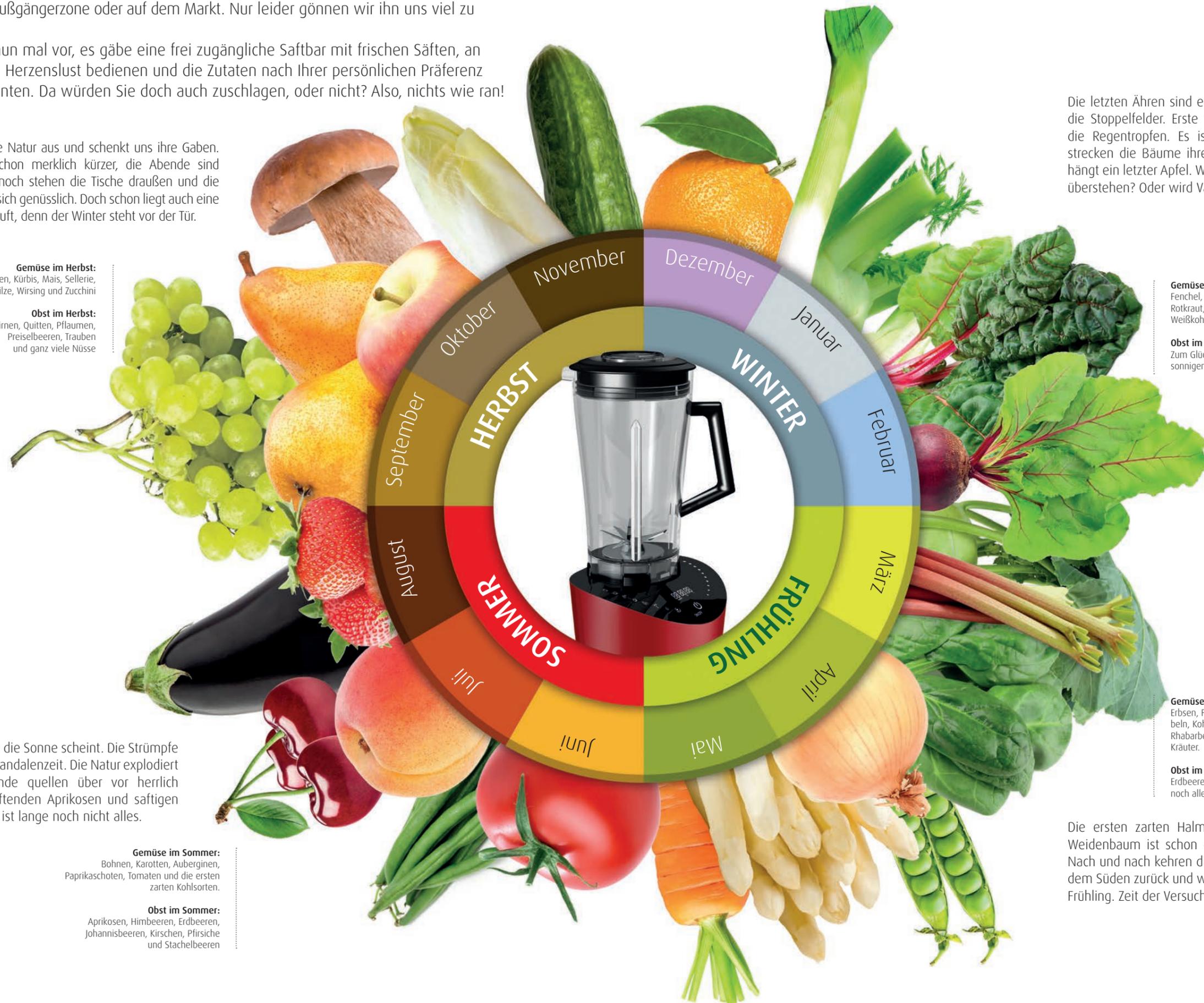
Gemüse im Winter:
Fenchel, Grünkohl, Porree, Rosenkohl, Rotkraut, Rote Beete, Schwarzwurzeln, Weißkohl, Mangold

Obst im Winter:
Zum Glück gibt's Zitrusfrüchte aus dem sonnigen Süden.

Gemüse im Frühling:
Erbsen, Frühkartoffeln, Gemüse-Zwiebeln, Kohlrabi, Spitzkohl, Spargel, Spinat, Rhabarber, junge Möhren und frische Kräuter.

Obst im Frühling:
Erdbeeren - frühe Sorten, und zum Trost noch alle Südfrüchte.

Die ersten zarten Halme sprießen, die Luft ist lau. Der Weidenbaum ist schon grün und die Apfelbäume blühen. Nach und nach kehren die Vögel von ihrer weiten Reise aus dem Süden zurück und wecken uns mit ihrem Gesang. Es ist Frühling. Zeit der Versuchungen.



Sind Sie heute schon auf Touren gekommen?

Mit dem Nutrimix® in der Küche ist Ihnen dies garantiert und sogar in doppelter Hinsicht.

Denn mit seinem 2 PS starken Motor kommt der Highspeedblender auf bis zu 32.000 Umdrehungen pro Minute (UpM). Die brauchen Sie vor allem dann, wenn Sie das Beste aus Ihren Zutaten für grüne Smoothies herausholen und Ihren Suppen ordentlich einheizen möchten. Aber auch zum Crushen von Eis kann die kurzzeitige Power nicht schaden.

MIXEN SIE SICH WAS GUTES

Ordentlich und unkompliziert Kraft bekommen Sie auch, wenn Sie sich den Nutrimix® für Ihre Küchengeräte zu Eigen machen.

Denn egal ob Smoothiebowl mit oder ohne Superfood, Pancakes mit selbst gemahlenem Mehl und Puderzucker oder das Ergebnis einer Kühlschrank-Aufräumaktion – Sie wissen was drin ist, bekommen Nährstoffe ideal aufgeschlossen und das volle Aroma on top.

WENIGER GEWÜRZE. WENIGER RESTE. MEHR GESCHMACK.

Setzen Sie Salz und andere Gewürze dezenter ein und erhalten dennoch mehr Geschmack durch die hohe Aufschließung der Aromen. Das klappt besonders gut bei Kräutern.

Verwerten Sie (fast) alles von Ihren Lebensmitteln. Sie werden sehen, auch aus Möhrengrün und Brokkolistrünken entstehen im Nutrimix® leckere Kreationen.

Nutrimix® - Hochleistungsmixer

SMOOTHIES, DIPS, SUPPEN, SORBETS, PÜRIEREN, HACKEN, MIXEN, EIS CRUSHEN

Der Nutrimix® im ansprechenden Design ist ein echter Frischegarant. Denn neben grünen und bunten Smoothies, zaubert der Highspeedblender mit seinen 32.000 UpM auch wärmende Suppen, schnelle Dressings und Dips sowie erfrischende Sorbets und leckere Cocktails. Die Temperatur haben Sie dabei stets über das im Stampfer integrierte patentierte Thermometer im Blick. Damit sind Sie auch als Rohkünstler immer auf der sicheren Seite. Damit mehr Zeit für den Genuss bleibt, reinigt der Nutrimix® sich (fast) von selbst durch die einfache Anwahl des Reinigungsprogramms über das Touchdisplay. Über dieses lassen sich auch die 10 Geschwindigkeitsstufen manuell auswählen und die 7 Automatikprogramme starten.



BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Touchbedienfeld mit Sliderfunktion
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe
- 2 PS Leistung für bis zu 32.000 UpM
- Gewicht in kg: 4,1
- Maße B × H × T in cm: 19,5 × 47 × 20,5
- Erweiterbar durch Zubehör

FUNKTIONEN:

- Erwärmen, Eis crushen, Pürieren, Hacken, Mixen
- 10 Geschwindigkeitsstufen
- 7 Automatikprogramme



Art.-Nr.: 801 400

EAN: 40 03911 00038 7

Lieferumfang: • Stampfer mit patentiertem Thermometer
• Bpa-freier 1,5 l Nassbehälter mit 6-flügligem Piranha-Edelstahlmesser (Tritan-Kunststoff)
• Trockenbehälter mit 2-flügligem Longblade-Edelstahlmesser zum Zubereiten von lockeren Teigen für süße und herzhaft Muffins oder zum Mahlen von Kaffee, Nüssen und Co.

Echte Handarbeit!

JUPITER
Retro
COLLECTION



Hand-Universalwolf



Wer behauptet, dass man mit einem Universalwolf nur Fleisch zerkleinern kann, der kennt den Jupiter Hand-Universalwolf noch nicht. Wie wäre es im Frühjahr mit Gemüsepuffern, im Sommer mit einem leckeren Fruchtsorbet, im Herbst mit selbstgemachten Würsten und im Winter mit köstlichem Spritzgebäck? Zu jeder Jahreszeit haben Sie mit unserer hochwertigen Edelstahlausführung einen stabilen Küchengehilfen.

Der Hand-Universalwolf aus Edelstahl ist ein echter Küchenklassiker. Damit lassen sich Traditionsgerichte aus Fleisch oder weihnachtliches Spritzgebäck im Handumdrehen zubereiten. Das Besondere an diesem Modell: Der Jupiter-Supercut. Die überdrehte Schnecke schneidet das Gut bereits während des Wolfens, so dass Sie bereits beim ersten Durchlauf ein tolles Ergebnis erzielen.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Kurzes Gewinde, um seitlich austretende Fleischsäfte zu vermeiden
- Praktische Unterstellhöhe
- Einrastende Kurbel für ein Arbeiten ohne störende Unterbrechungen
- Gerät aus handpoliertem Edelstahl
- Spülmaschinenfest (Vorsätze ausgeschlossen)
- Überdrehte Schnecke
- Spannweite in cm: 2-8
- Gewicht in kg: 2,5
- Maße B x H x T in cm: 9,5 x 41 x 26

Art.-Nr.: 110 500

EAN: 40 03911 00028 8

Lieferumfang: • Lochscheiben 3 | 6 | 8 mm
• 4-flg. Messer aus rostfreiem Edelstahl
• Spritzgebäck-Aufsatz für 4 Formen

OPTIONALES ZUBEHÖR:



Wurstfüllrohr-Aufsatz rostfrei

Wurstfüll-Vorsatz 5 E mit Führungssteg 3/4".

Art.-Nr.: 250 001

EAN: 40 03911 25000 3



Reibe-Aufsatz

Ideal zum Feinreiben von Nüssen, Hartkäse, Schokolade & Co. Dank Streuschutz bleibt die Küche sauber.

Art.-Nr.: 220 000

EAN: 40 03911 22000 6



2-flüglig Stahlmesser

Zusammen mit der 8 mm 4-kant-Lochscheibe ergibt sie den perfekten Speckschneidesatz.

Art.-Nr.: 130 900

EAN: 40 03911 13009 1



4-kant-Lochscheibe 8 mm, rostfrei

Zusammen mit dem 2-flg. Messer, ergibt sie den perfekten Speckschneidesatz.

Art.-Nr.: 130 918

EAN: 40 03911 13091 6

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

neu!

Frucht- & Beerenpresse



Auf die Beeren fertig los!

Ob Beeren aller Art, gekochte Äpfel und Quitten oder Trauben – dieser erstklassige Küchenhelfer aus Edelstahl unterstützt Sie bei der schonenden Gewinnung von Saft, Mus, Mark oder Püree.

Die Kerne und Schalen werden separat ausgeworfen. Somit werden Ihre Marmeladen oder Gelees ein wahrer Gaumenschmaus.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- aus hochwertigem Edelstahl
- mit Gummipolster für die schonende Anbringung am Tisch
- alle Teile außer der Holzkurbel sind spülmaschinengeeignet
- Spannweite: 5,5 cm
- Gewicht in kg: 2,42
- Maße B × H × T in cm: 9 × 30 × 34 (mit Kurbel)

Art.-Nr.: 532 500

EAN: 40 03911 00128 5

Lieferumfang: • Frucht- und Beerenpresse



Tipp

Wussten Sie schon?

AUCH FRISCHE, GEWASCHENE KRÄUTER KÖNNEN MIT DER FRUCHT- UND BEERENPRESSE VERARBEITET WERDEN.

AUCH ROHES GEMÜSE LÄSST SICH HERVORRAGEND ENSTAFTEN. DER TRESTER ERGIBT SPÄTER BSPW. EINE LECKERE SUPPENEINLAGE.

neu!

Mohn- & Chiaquetsche



Klein, aber oho!

Unverzichtbar in jeder heimischen Backstube! Wussten Sie, dass Mohn- und Chiasaaten nicht gemahlen, sondern gequetscht werden sollten? Nur so entfaltet sich der einzigartige Geschmack und wertvolles Vitamin B sowie Calcium bleiben erhalten.

Klein aber oho – das gilt für diese Hand-Mühle. Diese hochwertige Meisterquetsche aus Edelstahl verarbeitet problemlos ölhaltige Saaten und quetscht Mohn, Chia, Leinsamen & Co. frisch für den direkten Einsatz beim Kochen und Backen. Durch die stufenlose Einstellung des Quetschgrades, erhalten Sie immer das volle Aroma mit Ihrem gewünschten Stärkegrad.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- aus hochwertigem Edelstahl
- inkl. Tischzwinge und Gummipolster
- alle Teile außer der Holzkurbel sind spülmaschinengeeignet
- Stufenlose Einstellung des Quetschgrades
- Spannweite in cm: 4
- Gewicht in kg: 1,38
- Maße B × H × T in cm: 6 × 31 × 21 (mit Kurbel)

Art.-Nr.: 560 900

EAN: 40 03911 00129 2

Lieferumfang: • Mohn- & Chiaquetsche



Tipp

Wussten Sie schon?

FRISCH GEQUETSCHT SOLLTEN MOHN UND CHIA SCHNELL WEITERVERARBEITET WERDEN. FALLS DAS NICHT UNMITTELBAR MÖGLICH IST, KÖNNEN SIE IHR QUETSCHGUT AUCH PROBLEMLOS EINFRIEREN.

Hand-Mühle

für Mohn, Leinsamen & Co.



Klein aber oho – das gilt für diese Hand-Mühle. Denn ölhaltige Saaten sind nicht ohne und bilden eine Herausforderung für viele Mahlexperten. Doch diese kleine Meisterquetsche verarbeitet sie problemlos und quetscht Mohn, Leinsamen & Co. frisch für den direkten Einsatz beim Kochen und Backen. Durch die stufenlose Einstellung des Quetschgrades erhalten Sie immer das volle Aroma in Ihrem gewünschten Stärkegrad.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Kleiner Trichter und Tischzwinge integriert
- Mit Gummipolster für die schonende Anbringung am Tisch
- Fuß aus lackiertem Edelstahl
- Gehäuse und Trichter aus Edelstahl-Guß
- Spannweite in cm: bis 3,5
- Gewicht in kg: 0,9
- Maße B x H x T in cm: 7 x 24,5 x 17 (mit Kurbel)

Art.-Nr.: 560 400

EAN: 40 03911 56040 9

VERFÜGBARE FARBEN:

-  **Creme** (Art.-Nr. 560 200 | EAN 40 03911 56020 1)
-  **Rot** (Art.-Nr. 560 400 | EAN 40 03911 56040 9)
-  **Weiß** (Art.-Nr. 560 500 | EAN 40 03911 56050 8)



Hand-Reibe



Hingestellt und losgerieben, ganz ohne Strom, dafür aber im coolen Retrolook – das klappt mit der Hand-Reibe. Der integrierte Saugfuß und die stabile Tischzwinge sorgen für ausreichend Standfestigkeit, wenn Käse, Nüsse & Co. kurz und klein gerieben werden.

DIE TROMMEL MACHT DEN UNTERSCHIED

- Kartoffelreibtrommel zum Verarbeiten von Kartoffeln & Co. zum Beispiel für Kartoffelklöße
- Feinreibtrommel zum Reiben von Käse, Nüssen & Co.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Trommelgehäuse und Trommeln (70 mm) aus rostfreiem Edelstahl
- Standfuß aus lackiertem Metall
- Gewicht in kg: 1,06
- Maße B x H x T in cm: 13,5 x 23,5 x 21 (mit Kurbel)

Art.-Nr.: 506 014

EAN: 40 03911 50614 8

Lieferumfang: • Feinreibtrommel
• Kartoffelreibtrommel



VERFÜGBARE FARBEN:

-  **Creme** (Art.-Nr. 506 012 | EAN 40 03911 50612 4)
-  **Rot** (Art.-Nr. 506 014 | EAN 40 03911 50614 8)
-  **Weiß** (Art.-Nr. 506 017 | EAN 40 03911 50617 9)

OPTIONALES ZUBEHÖR



Scheibentrommel

Art.-Nr.: 506 204

EAN: 40 03911 50604



Grobtrommel

Art.-Nr.: 506 203

EAN: 40 03911 50603

neu!

Retro Hand-Allesschneider mit Holzplatte



Frisch geschnitten mit Tradition - und das seit über 70 Jahren!

Wussten Sie, dass Brot zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln der Menschen gehört? Alleine der Geruch von frischem Brot ist herrlich und durchzieht den ganzen Raum. Wenn es dann noch knusprig gebacken ist und in Scheiben geschnitten vor einem liegt, gibt es kein Halten mehr. Damit es so lange wie möglich frisch bleibt, sollte man es auf keinen Fall komplett schneiden lassen. Brot am Stück hält sich deutlich länger.

Unser brandneuer Hand-Allesschneider im angesagten Retrodesign mit Vollholzplatte, ist ein absoluter Hingucker in jeder Küche. Er ist Ihr Garant für tagelang frisches Brot. Die manuelle Schneidemaschine eignet sich auch hervorragend zum Aufschneiden von geräuchertem Schinken, Hartkäse und -wurst sowie Obst und Gemüse. Durch die stufenlose Einstellung der Schneidstärke bestimmen Sie zudem selbst, wie dick Sie aufschneiden.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Die hochwertige Vollholzplatte ist wasser-, kratz- und schlagfest
- große und stabile Tischzwinge mit 4 Schraubfüße
- Rostfreies Wellenschliffmesser Ø 170 mm
- Aus lackiertem Aluminium
- Gewicht in kg: 2
- Maße B x H x T in cm: 29,5 x 20 x 19,5

Art.-Nr.:	305 004
EAN:	40 03911 00132 2
Lieferumfang:	• Rostfreies Wellenschliffmesser • 4 Schraubfüße • Große, stabile Tischzwinge

VERFÜGBARE FARBEN:

- **Schwarz** (Art.-Nr. 305 001 | EAN 40 03911 00130 8)
- **Creme** (Art.-Nr. 305 002 | EAN 40 03911 00131 5)
- **Rot** (Art.-Nr. 305 004 | EAN 40 03911 00132 2)

OPTIONALES ZUBEHÖR:

Glattes Edelstahl Messer

Hauchdünn, ultrascharf und extra langlebig! Das extrem scharfe und glatte Edelstahl Messer schneidet Wurst, Schinken, Fleisch, Käse, Gemüse & Co. in hauchdünne Scheiben. Dank der elektrolytischen Polierung, hat es eine besonders glatte Oberfläche, ist rostbeständiger und verfügt über eine extra langlebige Schärfe. Nicht für Brot geeignet.

Art.-Nr.:	305 901
EAN:	40 03911 00135 3

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Retro Hand-Allesschneider mit Vollkern-HPL-Verbundplatte



Dieser Hand-Allesschneider im angesagten Retrodesign ist ein absoluter Hingucker in jeder Küche. Die manuelle Schneidemaschine eignet sich auch hervorragend zum Aufschneiden von geräuchertem Schinken, Hartkäse und Hartwurst, sowie Obst und Gemüse. Durch die stufenlose Einstellung der Schneidstärke bestimmen Sie zudem selbst, wie dick Sie aufschneiden möchten. Weiterer Vorteil: Frisch aufgeschnitten halten sich die meisten Lebensmittel länger.

BLICK AUF DIE TECHNIK:

- Die massive beschichtete Vollkern-HPL-Verbundplatte ist wasser-, kratz- und schlagfest (Art.-Nr. 303 001 - 005)
- Rostfreies Wellenschliffmesser Ø 170 mm
- Aus lackiertem Aluminium
- Gewicht in kg: 2
- Maße B x H x T in cm: 30 x 27 x 18,5

Art.-Nr.:	303 004
EAN:	40 03911 30304 4
Lieferumfang:	• Rostfreies Wellenschliffmesser • 4 Schraubfüße • Große, stabile Tischzwinge

VERFÜGBARE FARBEN:

- **Grau** (Art.-Nr. 302 001 | EAN 40 03911 30201 6)
- **Schwarz** (Art.-Nr. 303 001 | EAN 40 03911 30301 3)
- **Creme** (Art.-Nr. 303 002 | EAN 40 03911 30302 0)
- **Rot** (Art.-Nr. 303 004 | EAN 40 03911 30304 4)

OPTIONALES ZUBEHÖR:

Glattes Edelstahl Messer (Siehe vorherige Seite)



Tipp

Wussten Sie schon?

UNGESCHNITTENES BROT HÄLT DOPPELT SO LANGE WIE BEREITS GESCHNITTENES.

WENN SIE IHREN BROTLAIB IN EINEN BROTBUTEL GEBEN, HÄLT ER SICH TAGELANG FRISCH, OHNE AUSZUTROCKNEN.

Änderungen in Technik, Lieferprogramm und Farbe vorbehalten.

Flexibilität in der Küche? Kein Problem!

Die bewährten Jupiter-Vorsätze
jetzt auch mit Direktanschluss
für die KitchenAid.



Unsere Vorsätze für die KitchenAid Küchenmaschine



Universalwolf-Vorsatz

Hackt und zerkleinert Fleisch, Gemüse, Obst, Brot und vieles mehr. Ausgestattet mit 4-flügligem Messer und drei Lochscheiben (3 | 4.5 | 8 mm) aus rostfreiem Edelstahl.

Art.-Nr.: 476 100

EAN: 40 03911 47610 6



Universalwolf-Vorsatz aus Edelstahl

Hackt und zerkleinert Fleisch, Gemüse, Obst, Brot und vieles mehr. Ausgestattet mit 4 Lochscheiben aus Edelstahl (3 | 4.5 | 6 | 8 mm) fein, mittel, grob und gröber, 4-flg. Messer (Edelstahl), Wurstfüller und Spritzgebäckvorsatz für 4 Formen.

Art.-Nr.: 476 500

EAN: 40 03911 00116 2



Gemüseraffel

Die Gemüseraffel mit Direktanschluss für die KitchenAid, die nicht nur Gemüse für Salate raffelt, sondern auch mühelos frisches Obst für's Müsli, herzhaften Käse zum Überbacken und leckere Schokolade zum Verzieren von Gebäck zerkleinert. Ob in Scheiben, grob oder fein geraspelt entscheiden Sie durch das Einsetzen einer der drei beiliegenden Trommeln.

Art.-Nr.: 476 300

EAN: 40 03911 00112 4



Gemüseraffel aus Metall

Die Metallausführung besticht durch eine edle, hochwertige Optik und bietet noch mehr Stabilität. Schneiden, raspeln und reiben sind dank der 3 im Lieferumfang enthaltenen Trommeln (Grobraspel, Bircher und Scheiben) im Handumdrehen erledigt. Geeignet für Obst, Gemüse, Käse, Mandeln, Nüsse oder bspw. Schokolade.

Art.-Nr.: 476 350

EAN: 40 03911 00113 1



Getreidemühle-Vorsatz mit Steinmahlwerk

Dieser Vorsatz mahlt auch allerfeinstes Mehl, bspw. zur Kuchen- oder Gebäckherstellung. Dank des drehenden Steins, ist der Mahlvorgang besonders schonend und die Reinigung sehr einfach. Auch körnerartige Gewürze wie Senfkörner, lassen sich wunderbar in feinstes Pulver verwandeln. Durch die stufenlose Feineinstellung, lassen sich verschiedene Mahlgrade von grob bis fein mühelos einstellen.

Art.-Nr.: 476 241

EAN: 40 03911 00123 0



Getreidemühle-Vorsatz mit Stahlkegelmahlwerk

Dieser Mahlwerker setzt mit seiner stufenlosen Feineinstellung nicht nur auf das Mahlen von Mehl. Die Getreidemühle mit Stahlkegelmahlwerk zerkleinert auch mühelos kleinere Mengen an ölhaltigen Saaten für das tägliche Müsli oder die heimische Backstube und reibt Gewürze frisch auf. Damit haben Sie das volle Aroma immer auf Ihrer Seite.

Art.-Nr.: 476 750

EAN: 40 03911 47675 5

Unsere Vorsätze für die KitchenAid Küchenmaschine



Flockenquetsche

Dieser Frühstücksmacher ist auch außerhalb der ersten Mahlzeit am Tag für Sie im Einsatz. Denn Flocken und eine Auswahl an Saaten peppen frisch gepresst nicht nur Ihr Müsli auf. Wie wäre es beispielsweise mit selbstgemachtem Haferflockenbrot oder kernigen Energieriegeln?

Art.-Nr.: 476 860

EAN: 40 03911 47686 1



Zusatztrommel-Set

Passend für die Gemüseraffelvorsätze aus Kunststoff und Metall, gibt es im zusätzlichen Trommelset 3 weitere Trommeln aus hochwertigem Edelstahl. Die Feinreibtrommel reibt bspw. Käse, Nüsse, Schokolade, harte Brötchen oder Möhren ganz fein. Mit der Juliennetrommel erhalten Sie feine Stifte aus Käse, Sellerie, Kohlrabi, Rote Beete oder Zucchini. Die Kartoffelreibtrommel zerkleinert mühelos rohe und gekochte Kartoffeln.

Art.-Nr.: 476 310

EAN: 40 03911 00114 8



Reibe-Aufsatz

Ideal zum Feinreiben harter Zutaten wie Nüsse, Mandeln, Hartkäse, Schokolade, Brötchen usw. Robuste Ausführung für den Universalwolf-Vorsatz Größe 5, mit praktischem Streuschutz.

Art.-Nr.: 220 000

EAN: 40 03911 22000 6



Wurstfüllrohr

Wenn es um die Wurst geht – die perfekte Ergänzung zum Universalwolf Größe 5. Als vegetarische Alternative werden damit auch Kroketten aus Grieß, Reis und Kartoffeln perfekt in Form gebracht.

Art.-Nr.: 250 001

EAN: 40 03911 25001 0



Spritzgebäckvorsatz

Wenn es um Spritzgebäck geht – die perfekte Ergänzung zum Universalwolf Größe 5.

Art.-Nr.: 230 006

EAN: 40 03911 23006 7

Käse-Spritzgebäck

Vorsätze:

Universalwolf + Spritzgebäckvorsatz

Zutaten:

200g weiche Butter

1 Ei

1 Eigelb

200g Mehl

200g geriebener Käse

(z.B. 100g Emmentaler & 100g Parmesan)

½ TL Backpulver

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Die Butter mit Ei, Eigelb, Salz und Paprika schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Den Käse erst am Schluss dazugeben. Masse für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Backofen mit Ober-Unterhitze auf 170°C vorheizen.

Spritzgebäckvorsatz anbringen und den kalten Teig in die Einfüllung des Universalwolfes geben. Bei Stufe 1 das Käse-Spritzgebäck herstellen.

Teigstücke (ca. 4 cm lang) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und evtl. mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen.

10 Minuten backen.

Die bewährten Jupiter-Vorsätze
jetzt auch mit Direktanschluss
für die SMEG.

Unsere Vorsätze für die SMEG Küchenmaschine



Universalwolf-Vorsatz aus Edelstahl

Hackt und zerkleinert Fleisch, Gemüse, Obst, Brot und vieles mehr. Ausgestattet mit 4 Lochscheiben aus Edelstahl (3 | 4.5 | 6 | 8 mm) fein, mittel, grob und gröber, 4-flg. Messer (Edelstahl), Wurstfüller und Spritzgebäckvorsatz für 4 Formen.

Art.-Nr.: 480 500

EAN: 40 03911 00118 6



Zusatztrommel-Set

Passend für die Gemüseraffelvorsätze aus Kunststoff und Metall, gibt es im zusätzlichen Trommelset 3 weitere Trommeln aus hochwertigem Edelstahl. Die Feinreibtrommel reibt bspw. Käse, Nüsse, Schokolade, harte Brötchen oder Möhren ganz fein. Mit der Juliennetrommel erhalten Sie feine Stifte aus Käse, Sellerie, Kohlrabi, Rote Beete oder Zucchini. Die Kartoffelreibtrommel zerkleinert mühelos rohe und gekochte Kartoffeln.

Art.-Nr.: 480 310

EAN: 40 03911 00122 3



Gemüseraffel

Die Gemüseraffel mit Direktanschluss für SMEG, die nicht nur Gemüse für Salate raffelt, sondern auch mühelos frisches Obst für's Müsli, herzhaften Käse zum Überbacken und leckere Schokolade zum Verzieren von Gebäck zerkleinert. Ob in Scheiben, grob oder fein geraspelt entscheiden Sie durch das Einsetzen einer der drei beiliegenden Trommeln.

Art.-Nr.: 480 300

EAN: 40 03911 00117 9



Gemüseraffel aus Metall

Die Metallausführung besticht durch eine edle, hochwertige Optik und bietet noch mehr Stabilität. Schneiden, raspeln und reiben sind dank der 3 im Lieferumfang enthaltenen Trommeln (Grobraspel, Bircher und Scheiben) im Handumdrehen erledigt. Geeignet für Obst, Gemüse, Käse, Mandeln, Nüsse oder bspw. Schokolade.

Art.-Nr.: 480 350

EAN: 40 03911 00120 9



Getreidemühle-Vorsatz mit Stahlkegelmahlwerk

Dieser Mahlwerker setzt mit seiner stufenlosen Feineinstellung nicht nur auf das Mahlen von Mehl. Die Getreidemühle mit Stahlkegelmahlwerk zerkleinert auch mühelos kleinere Mengen an ölhaltigen Saaten für das tägliche Müsli oder die heimische Backstube und reibt Gewürze frisch auf. Damit haben Sie das volle Aroma immer auf Ihrer Seite.

Art.-Nr.: 480 750

EAN: 40 03911 00119 3



Flockenquetsche

Dieser Frühstücksmacher ist auch außerhalb der ersten Mahlzeit am Tag für Sie im Einsatz. Denn Flocken und eine Auswahl an Saaten peppen frisch gepresst nicht nur Ihr Müsli auf. Wie wäre es beispielsweise mit selbstgemachtem Haferflockenbrot oder kernigen Energieriegeln?

Art.-Nr.: 480 860

EAN: 40 03911 00121 6

Allgemeine Pflege- und Reinigungstipps

Damit Sie lange Freude an unseren Produkten haben, haben wir hier einige allgemeingültige materialbezogene Reinigungs- und Pflegetipps zusammengestellt, an denen Sie sich orientieren können. Bei Unklarheiten lesen Sie bitte auf jeden Fall die Gebrauchsanweisung. **Geräteteile, in denen Elektronik oder Motoren verbaut sind, dürfen weder in die Spülmaschine gegeben noch in Wasser getaucht werden.**

Kunststoff

Separate und abnehmbare Kunststoffteile sind in der Regel spülmaschineneignet. Sie lassen sich aufgrund ihrer hochwertigen und glatten Oberfläche auch sehr gut von Hand reinigen. Karotinverfärbungen lassen sich vor der Reinigung mit Spülmittel, mit etwas Speiseöl entfernen. Motorgehäuse können mit einem feuchten Tuch abgerieben werden.

Edelstahl

Edelstahlteile können grundsätzlich in der Spülmaschine gereinigt werden. Sollte es sich bei den Teilen um Messer, Schneidscheiben oder Raffeltrommeln handeln, empfehlen wir allerdings die Reinigung von Hand, damit die Schneidflächen ihre Funktion und Schärfe beibehalten.

Aluminium

Aluminiumteile (werden beispielsweise für Universalwolf-Vorsätze verwendet) sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, um ein Anlaufen zu vermeiden. Diese farbliche Veränderung der Oberfläche kann nicht rückgängig gemacht werden. Sie beeinträchtigt allerdings nicht den Einsatz oder die Funktion der Teile.

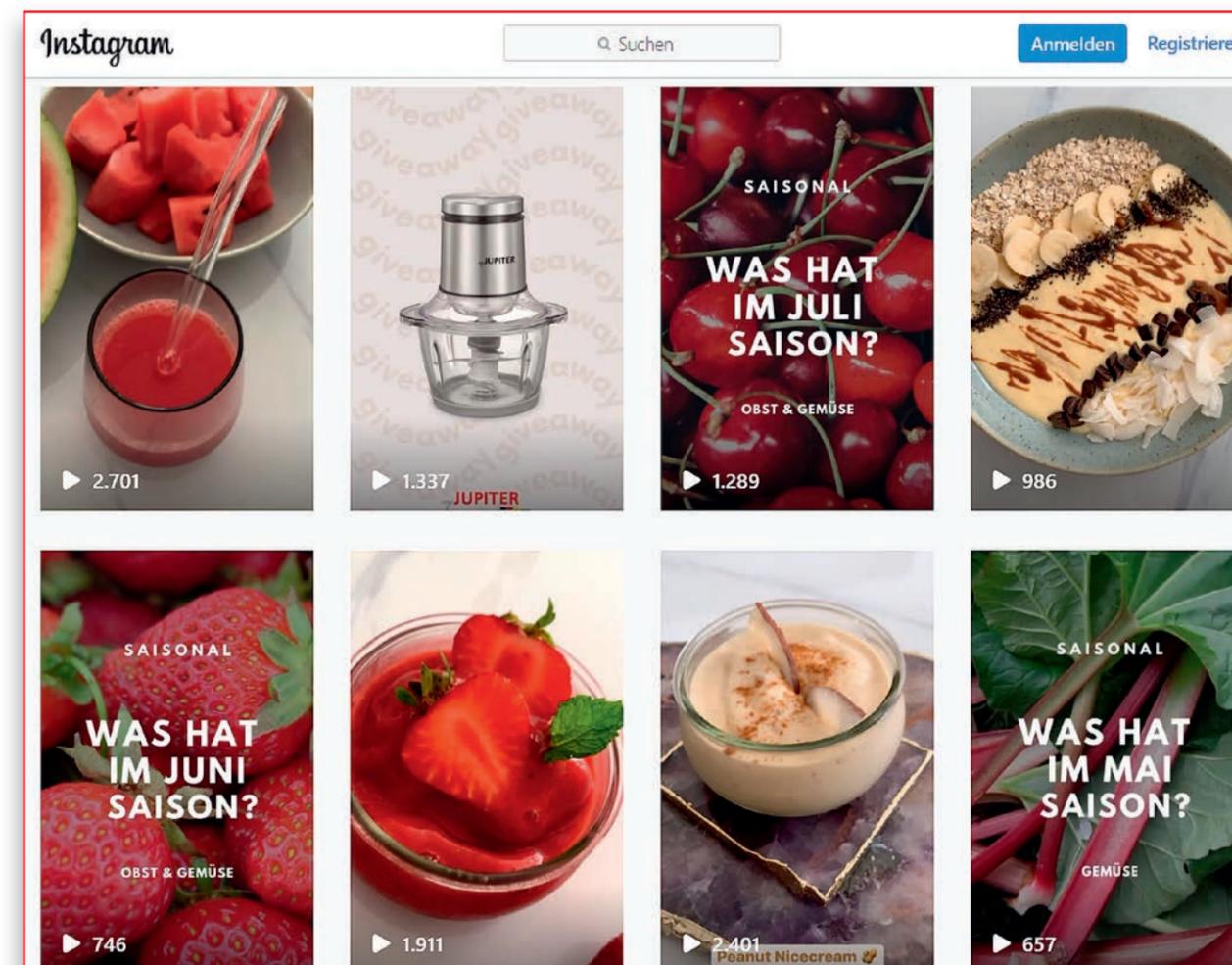
Gummi

Dichtungsringe und Gummiteile sollten ebenfalls nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie aufgrund der hohen Temperaturen und des verwendeten Reinigers mit der Zeit porös werden und ihre Funktionseigenschaften verlieren können.



JUPITER

100
JAHRE
1921-2021



FOLLOW US ON INSTAGRAM!

[#myjupiter.de](https://www.instagram.com/myjupiter.de)



JUPITER

 GERMANY 1921

JUPITER Küchenmaschinen GmbH
Vor dem Lauch 22 · D-70567 Stuttgart
Telefon +49 (0) 711 / 4906 56 40
info@my-jupiter.de
www.my-jupiter.de

