

## Jupiter Gemüseraffel Welche Trommel verwende ich für was?



### 1. Birchertrommel

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



### 2. Scheibentrommel

Die Scheibentrommel schneidet Kohl, Wurzelgemüse, Gurken, Zucchini und Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben. Ideal für frische Salate und selbstgemachte Kartoffelgratins.



### 3. Grobraspeltrommel

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



### 4. Feinreibtrommel

Die Feinreibtrommel reibt und raffelt Nüsse, Blockschokolade und Hartkäse. Außerdem hilft sie euch dabei, aus Zwieback und hartem Weißbrot im Nu Paniermehl zu machen. Für einen feinen Karotten- oder Rohkostsalat könnt ihr mit ihr auch Karotten und anderes Wurzelgemüse raspeln.



### 5. Stäbchentrommel

Die Stäbchentrommel ist – wie ihr Name schon sagt – genau der richtige Partner, wenn man fein geschnittenes Gemüse in Stäbchenform benötigt.



### 6. Kronenhiebtrommel

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