

## Jupiter Universalwolf (mySystem, KitchenAid, SMEG, Kenwood) Überblick Lochscheiben



1. Lochscheibe 2mm

Diese Scheibe ist ideal für Feinstes wie Hühner- oder Gemüsepasteten, Leberknödel, Spinat für die Aller kleinsten oder feine Wurstspezialitäten.



2. Lochscheibe 3mm

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



3. Lochscheibe 4,5mm

Diese Lochscheibe macht Matjesfilets und festem Fleisch genauso kurzen Prozess, wie Lauchstangen oder Pilzen. Aus diesem Grund eignet sie sich gut für gängige (Wurst-)Füllungen und Gehacktes.



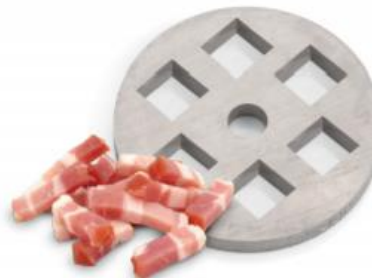
4. Lochscheibe 6mm

Mit dieser Lochscheibe bekommt ihr fast alles klein. Daher eignet sie sich ideal für Lebensmittel, die, durch den Wolf gejagt, noch schnell eine Verwendung finden sollen.



5. Lochscheibe 8mm

Mit dieser Lochscheibe könnt ihr auch festes oder sehniges Fleisch verarbeiten. Sie eignet sich auch sehr gut zur Vorbereitung, um das Fleisch dann mit einer kleineren Lochscheibe erneut zu wölfen.



6. Lochscheibe 8mm 4-kant

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