

Bedienungsanleitung



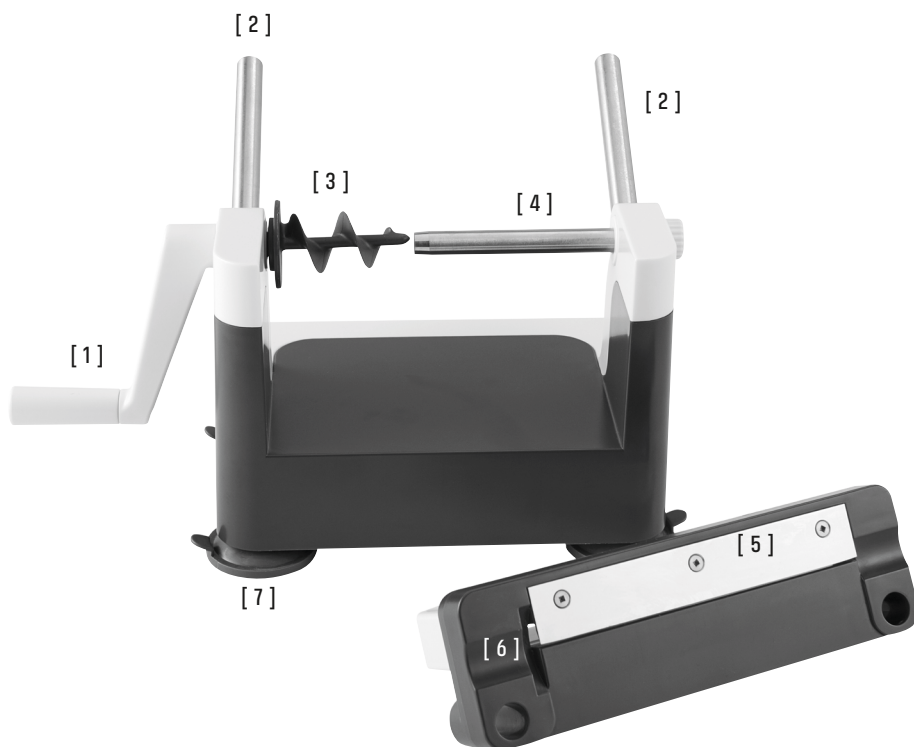
GEMÜSEBAHNEN- SCHNEIDER CATTO



Usage instructions · Gebruiksaanwijzing · Mode d'emploi ·
Istruzioni per l'uso · Instrucciones de uso · Руководство
пользователя · Instrukcja użytkowania

Rezepte auf
lurch.de

EINZELTEILE



- [1] Kurbel
- [2] Führungsstifte
- [3] Fruchthalter
- [4] Arretierungsstift
- [5] Klinge
- [6] Schlitten
- [7] Saugfüße

[1] Crank handle ■ [2] Guide pins ■ [3] Product holder ■ [4] Locking pin ■ [5] Blade ■
[6] Carriage ■ [7] Suction feet

[1] Hendel ■ [2] Geleiders ■ [3] Producthouder ■ [4] Vergrendelingspin ■ [5] Mes ■ [6] Slede ■
[7] Zuigvoetjes

[1] Manivelle ■ [2] Broche de guidage ■ [3] Support de produit ■ [4] Broche d'arrêt ■ [5] Lame ■
[6] Glissière ■ [7] Ventouses

[1] Manovella ■ [2] Perni guida ■ [3] Supporto ■ [4] Perno di blocco ■ [5] Lama ■ [6] Carrello ■
[7] Piedini con ventose

[1] Manivela ■ [2] Pernos guía ■ [3] Portafrutas/verduras ■ [4] Perno de bloqueo ■ [5] Cuchilla ■
[6] Carro ■ [7] Patas con ventosas

[1] Рукоятка ■ [2] Направляющие штифты ■ [3] Держатель для фруктов/овощей ■ [4]
Стопорный штифт ■ [5] Лезвие ■ [6] Каретка ■ [7] Присоски

[1] Korba ■ [2] Trzpień prowadzące ■ [3] Przytrzymywacz ■ [4] Trzpień blokujący ■ [5] Ostrze
[6] Sanie ■ [7] Nóżki z przyssawkami





CATTO

LESEN Sie vor Gebrauch UNBEDINGT DIE GEBRAUCHSANWEISUNG!!! Bei Montage und im Gebrauch muss das Gerät so stehen, dass DIE FÜHRUNGSTIFTE [2] ZU IHNEN zeigen. In der Regel erhalten Sie das Produkt (ausschl. Kurbel) vormontiert.

- 1 ■ Nehmen Sie den Schlitten [6] ab.
- 2 ■ Entfernen Sie den Klingenschutz von der Klinge [5].
- 3 ■ Ziehen Sie den Arretierungsstift [4] aus dem Gerät.
- 4 ■ Montieren Sie die Kurbel [1], sodass Sie fest sitzt.
- 5 ■ Schneiden Sie das Obst/Gemüse auf eine Breite von ca. 8 cm (max.). Entfernen Sie hierbei ggfs. holzige Stellen sowie unebene Enden.
- 6 ■ Setzen Sie die Frucht zentriert auf die Spitze des Fruchthaltergewindes [3].
- 7 ■ Halten Sie die Frucht leicht fest, damit diese nicht verrutscht. Drehen Sie die Kurbel langsam und gleichmässig von sich weg. Mit dieser Bewegung zieht sich die Frucht über den Fruchthalter. **WICHTIG:** Achten Sie darauf, dass sich die Frucht dabei möglichst **zentriert** auf den Fruchthalter schraubt. Drehen Sie so lange, bis sich die Frucht komplett über den Fruchthalter gezogen hat.
- 8 ■ Stoßen Sie den Arretierungsstift [4] in die andere Seite des Obstes/Gemüses, sodass dieses von beiden Seiten fest fixiert ist. Achten Sie darauf, dass die Frucht dabei **in Position** bleibt.
- 9 ■ Setzen Sie den Schlitten wieder auf das Gerät. Beachten Sie dabei genau die Position auf dem Bild
- 10 ■ Platzieren Sie das Gerät auf einer sauberen Oberfläche. Achten Sie darauf, dass sich die Seite mit der Kurbel von Ihnen aus rechts befindet. Drücken Sie die Füße fest an, sodass das Gerät sicher steht.
- 11 ■ Ziehen Sie den Schlitten ein Stück nach oben, damit die Klinge die Frucht nicht berührt.
- 12 ■ Drehen Sie nun gleichmässig die Kurbel von sich weg. Legen Sie dabei Ihre Hand locker auf den Schlitten und drücken Sie diesen mit **leichtem** Gegendruck gegen die Frucht. Bahnen aus Obst- und Gemüse entstehen.
- 13 ■ Den verbliebenen Reststeg entfernen Sie, indem Sie ihn festhalten und die Kurbel zu sich drehen. Er löst sich heraus und kann hervorragend z.B. als Einlage für eine Gemüsesuppe verwendet werden.

TIPPS FÜR EFFEKTIVE ERGEBNISSE:

- Grundsätzlich sollte Ihr Obst/Gemüse eine Minstdicke von 3-4 cm haben
- Ihr Schnittgut sollte möglichst frisch & knackig sein, um es gut verarbeiten zu können
- Es eignen sich festere Obst- und Gemüsearten. Sorten mit einem weichen Inneren, wie z. B. Gurke, sind nicht empfehlenswert.
- Ein Tropfen Speiseöl sorgt für eine bessere Gleitfähigkeit des Schlittens!

Damit das Bahnschneiden reibungslos gelingt, empfehlen wir, die einzelnen Schritte zuerst mit einer **großen Kartoffel** zu testen. Sie werden nach und nach sicherer im Gebrauch des Cattos.

Für Geübte gibt es dann noch alternative Versionen in der Handhabung:

Tipp A

Um für den Einzug von harten Früchten auf den Fruchthalter mehr Kraft zu generieren, können Sie die Kurbel und den Fruchthalter dem Gerät separat entnehmen und als Einheit montieren.

Setzen Sie das Schnittgut auf den Fruchthalter und ziehen Sie es durch Kurbeln leichtgängig auf.

Tipp B

Um breitere Bahnen zu erzielen, schneiden Sie das Schnittgut bis zu 10 cm breit. Nehmen Sie den Fruchthalter aus dem Gerät und setzen Sie das Obst/Gemüse manuell zentriert darauf.

Um fortzufahren setzen Sie anschließend alles wieder so ein, wie ursprünglich beschrieben. Fixieren Sie den Arretierungsstift [4] zentriert im Obst/Gemüse. Drehen Sie anschließend die Frucht über das Gewinde des Fruchthalters bis zum Anschlag fest.

Rezept für 1 Stück

GEROLLTER APFELKUCHEN

EXTREM
LECKER!

ZUTATEN ///

1 Apfel

250 g Hefeteig,
fertig oder selbst hergestellt

2 EL brauner Zucker

1-2 TL Zimt



170°C /// ca. 30-45 min



ca. 60 min inkl. Backzeit

- 1 ■ Hefeteig dünn ausrollen oder aus der Verpackung nehmen.
- 2 ■ Den Apfel mit dem Catto zu einer Obstbahn schneiden.
- 3 ■ Ofen vorheizen. Die Apfelbahn auslegen und einen schmalen Streifen Hefeteig (etwa 2-3cm hoch) auf die Apfelbahn legen. Danach mit etwas braunem Zucker und Zimt bestreuen und vorsichtig aufrollen. Wichtig: Mit der breiten Seite der Apfelbahn beginnen.
- 4 ■ Schritt 3 so oft wiederholen, bis der komplette Apfel mit dem Teig zusammen aufgerollt ist.
- 5 ■ Den rohen Apfelkuchen vorsichtig auf ein Blech oder in eine Silikonform geben und dann im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 30 - 45 min backen. Zum Ende der Backzeit den Kuchen ggf. mit Alufolie abdecken, damit der Apfel nicht verbrennt.



Rezept für ca. 2-4 Personen

SÜßKARTOFFEL-KÜRBIS-MANDEL LASAGNE

ZUTATEN ///

2 EL Speiseöl

80 g Zwiebel, fein gewürfelt

500 g Kürbis

75 ml Orangensaft

100 ml Sahne

1 EL Ahornsirup

1 EL Speisestärke
(+etwas Wasser)

25 g Butter

60 g Mandeln, gehackt

20 g Mehl

300 ml Milch

2 Süßkartoffel (ca. 500g)

50 - 100 g Käse

n.B. Salz, Pfeffer, Chili, Muskat



160°C /// ca. 30 min



ca. 90 min inkl. Backzeit

- 1 ■ Kürbis und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Restliche Zutaten abwägen/-messen.
- 2 ■ Zwiebeln in Öl anschwitzen, nach kurzer Zeit den Kürbis dazugeben und mitrösten. Mit Orangensaft ablöschen und mit Sahne auffüllen.
- 3 ■ Die Kürbissoße mit Speisestärke abbinden und danach final mit Salz, Pfeffer, Chili und Ahornsirup abschmecken. Danach ist die Kürbissoße fertig. Nicht wundern, sie ist relativ dickflüssig.
- 4 ■ In einem zweiten Topf Mehl in Butter leicht anrösten, ohne dass das Mehl großartig Farbe nimmt.
- 5 ■ Mandeln kurz mitrösten und dann mit Milch auffüllen. Einmal aufkochen bis die Bechamelsoße gebunden ist. Danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 6 ■ Ofen vorheizen. Mit dem Catto die Süßkartoffel zu Gemüsebahnen schneiden.
- 7 ■ Nun immer abwechselnd Mandel-Bechamel - Süßkartoffel - Kürbissoße - Süßkartoffel - Mandel-Bechamel und so weiter in die Form schichten. Zum Abschluss mit Käse bedecken.
- 8 ■ Die Lasagne im vorgeheizten Backofen etwa 30 min bei 160°C backen. Ggf. die Temperatur zum Ende hin etwas erhöhen, um dem Käse etwas mehr Farbe zu geben.

Tipps

Die Lasagne lässt sich auch relativ einfach vegan, laktosefrei und glutenfrei herstellen. Dazu einfach die Milch durch Mandelmilch ersetzen, Sahne durch Sojasahne, Butter durch ein veganes Fett, Mehl durch Kichererbsenmehl und den Käse durch eine vegane Variante ersetzen.



MEHR
REZEPTE AUF
lurch.de

Instructions for use

CATTO

PLEASE READ THE USAGE INSTRUCTIONS before using this item. When assembling and using, the unit must be positioned with the GUIDE PINS [2] FACING YOU. The product will usually be assembled when you purchase it (excluding crank handle).

- 1 ■ Remove the carriage [6].
- 2 ■ Slide the blade protector off the blade [5].
- 3 ■ Pull the locking pin [4] out of the unit.
- 4 ■ Fit the crank handle [1], making sure it is firmly positioned.
- 5 ■ Cut the fruit/vegetable to a width of approx. 8 cm (max.). Remove any woody sections and uneven ends, if necessary.
- 6 ■ Place the fruit/vegetable centrally on the tip of the product holder [3].
- 7 ■ Hold the fruit/vegetable gently to prevent it from slipping. Turn the crank handle slowly and evenly away from you. The fruit/vegetable will move along the product holder with this movement. **IMPORTANT:** make sure that the fruit/vegetable remains **centred** as it moves along the product holder. Continue turning until the fruit/vegetable has moved along the entire length of the product holder.
- 8 ■ Insert the locking pin [4] in the other end of the fruit/vegetable so it is firmly secured on both sides. Make sure that the fruit/vegetable remains **in position**.
- 9 ■ Put the carriage back on the unit. Please ensure that the position is as shown in the picture.
- 10 ■ Place the unit on a clean surface. Ensure that the side with the crank handle is on your right. Press down firmly on the suction feet to ensure the unit is stable.
- 11 ■ Pull the carriage up slightly so the blade does not touch the fruit/vegetable.
- 12 ■ Now turn the crank handle evenly away from you. Rest your hand lightly on the carriage, and push it down on the fruit/vegetable with a **gentle** counter-pressure. This will produce ribbons of fruit and vegetables.
- 13 ■ Remove the remaining piece by holding on to it and turning the crank handle towards you. It will release easily, and is perfect for using e.g. in a vegetable soup.

TIPS FOR EFFECTIVE RESULTS:

- As a general rule, your fruit/vegetable should be at least 3-4 cm thick.
- The food to be cut should be as fresh and crunchy as possible, as it is then easier to process.
- Firmer fruit and vegetable varieties are the best choice. Foods with a soft inside, such as cucumber, are not recommended.
- A drop of cooking oil will help the carriage to glide more smoothly.

To ensure cutting the ribbons works smoothly, we suggest a trial run of the individual steps first using a **large potato**. You will gradually become more and more confident in using the Catto.

There are also alternative versions of handling the unit for more experienced users:

Tip A

In order to generate more force for turning hard fruit/vegetables on the product holder, you can remove the crank handle and product holder separately and assemble them as a single unit.

Place the food to be cut on the product holder and turn the handle to wind it through smoothly.

Tip B

For wider ribbons, cut the food up to 10 cm wide. Take the product holder out of the unit and manually place the fruit/vegetable on the centre of it.

To continue, replace everything as originally described.

Set the locking pin [4] centrally on the fruit/vegetable. Then turn the fruit/vegetable along the product holder until it stops.

Makes 1

ROLLED APPLE CAKE

EXTREMELY
DELICIOUS!

INGREDIENTS ///

1 apple

250 g yeast dough,
bought or home-made

2 tbsp brown sugar

1-2 tsp cinnamon



170°C /// approx. 30-45 min.



approx. 60 min including baking

- 1 ■ Roll the dough out thinly or remove from the packaging.
- 2 ■ Use the Catto to cut the apple into a ribbon.
- 3 ■ Preheat the oven. Unroll the apple ribbon and place a thin strip of dough (about 2-3 cm high) on it. Sprinkle with a little brown sugar and cinnamon, and carefully roll it up. Important: start with the wide side of the apple ribbon.
- 4 ■ Repeat step 3 until all of the apple has been rolled up with the dough.
- 5 ■ Carefully place the uncooked apple cake on a baking sheet or silicone mould, and bake in a preheated oven at 170°C for 30-45 min. If necessary, cover the cake with aluminium foil towards the end of the baking time to prevent the apple from burning.

MORE RECIPES
AT lurch.de

Serves approx. 2-4 people

LASAGNE WITH SWEET POTATO, PUMPKIN AND ALMONDS

INGREDIENTS ///

2 tbsp cooking oil

80 g onions, finely diced

500 g pumpkin

75 ml orange juice

100 ml cream

1 tbsp maple syrup

1 tbsp cornflour

(+ a little water)

25 g butter

60 g almonds, chopped

20 g flour

300 ml milk

2 sweet potatoes (approx. 500 g)

50-100 g cheese

As required salt, pepper, chilli, nutmeg



160°C /// approx. 30 min



Approx. 90 min including baking

- 1 **Finely dice the pumpkin and onions. Weigh/measure the remaining ingredients.**
- 2 **Sweat the onions in oil. Add the pumpkin after a few moments, and cook. Pour over the orange juice, followed by the cream.**
- 3 **Thicken the pumpkin sauce with cornflour, and then season with salt, pepper, chilli and maple syrup. The pumpkin sauce is now ready. Don't be surprised to see it is rather thick.**
- 4 **In a second saucepan, gently cook the flour in the butter, making sure the colour doesn't change very much.**
- 5 **Add the almonds and cook for a few moments, then stir in the milk. Bring to the boil briefly, until the béchamel sauce has thickened. Season with salt, pepper and nutmeg.**
- 6 **Preheat the oven. Use the Catto to cut the sweet potatoes into vegetable ribbons.**
- 7 **Now place alternating layers of béchamel sauce with almonds – sweet potato – pumpkin sauce – sweet potato – béchamel sauce with almonds etc. in the dish. Sprinkle with cheese at the end.**
- 8 **Bake the lasagne in a preheated oven at 160°C for about 30 min. Increase the heat slightly towards the end if necessary to give the cheese a little more colour.**

Tip

It is relatively easy to make the lasagne vegan, lactose-free and gluten-free. Simply replace the milk with almond milk, the cream with soy cream, the butter with a vegan alternative, the flour with chickpea flour, and the cheese with a vegan version.

CATTO

LEES voor gebruik ABSOLUUT DE GEBRUIKSAANWIJZING!!! Bij de montage en tijdens het gebruik moet het apparaat zo staan dat DE GELEIDERS [2] NAAR U TOE wijzen. Normaal gesproken is het product bij levering voormonteed (met uitzondering van de hendel).

- 1 ■ Verwijder de slede [6].
- 2 ■ Verwijder de mesbescherming van het mes [5].
- 3 ■ Trek de vergrendelingspin [4] uit het apparaat.
- 4 ■ Monteer de hendel [1], zodat deze stevig vastzit.
- 5 ■ Snijd de groente/het fruit op een breedte van ca. 8 cm (max). Verwijder hierbij eventuele houtige delen en onregelmatige uiteinden.
- 6 ■ Plaats het product gecentreerd op de punt van de producthouder [3].
- 7 ■ Houd het product lichtjes vast, zodat het niet verschuift. Draai de hendel langzaam en gelijkmatig van u af. Met deze beweging draait u het product op de producthouder.
BELANGRIJK: zorg ervoor dat het product daarbij zo **gecentreerd** mogelijk op de producthouder wordt gedraaid. Draai net zolang tot het product volledig op de producthouder zit.
- 8 ■ Druk de vergrendelingspin [4] in de andere kant van de groente/het fruit, zodat het product aan beide zijden stevig vastzit. Zorg ervoor dat het product daarbij **in positie** blijft.
- 9 ■ Plaats de slede weer op het apparaat. Kijk daarbij voor de positie goed naar de foto.
- 10 ■ Zet het apparaat op een schone ondergrond. Zorg ervoor dat de zijde met de hendel zich vanuit u gezien aan de rechterkant bevindt. Druk de voetjes goed aan zodat het apparaat stevig staat.
- 11 ■ Trek de slede een stukje naar boven, zodat het mes het product niet raakt.
- 12 ■ Draai de hendel nu gelijkmatig van u af. Leg uw hand daarbij losjes op de slede en druk deze met **lichte** tegendruk tegen het product. Zo snijdt u fruit en groente in repen.
- 13 ■ Het laatste restje verwijdert u door het vast te houden en de hendel naar u toe te draaien. Het komt los van de producthouder en kan bijv. prima worden gebruikt in groentesoep.

TIPS VOOR GOEDE RESULTATEN:

- In principe moet de groente/het fruit een minimale dikte van 3-4 cm hebben.
- Het product moet zo fris en knapperig mogelijk zijn om het goed te kunnen verwerken.
- Het apparaat is geschikt voor stevigere fruit- en groentesoorten. Soorten die van binnen zacht zijn, zoals komkommers, zijn niet aan te bevelen.
- Een druppeltje spijsolie zorgt ervoor dat de slede beter glijdt!

Om ervoor te zorgen dat het snijden van repen goed lukt, adviseren wij u de verschillende stappen eerst te testen met een **grote aardappel**. Het gebruiken van de Catto zal u steeds handiger afgaan.

Meer ervaren gebruikers kunnen het apparaat dan nog op andere manieren gebruiken:

Tip A

Om meer kracht te genereren als u harde producten op de producthouder wilt draaien, kunt u de hendel en de producthouder afzonderlijk uit het apparaat nemen en als eenheid monteren.

Plaats het product op de producthouder en draai het daar soepel op door aan de hendel te draaien.

Tip B

Voor bredere repen snijdt u het product in 10 cm brede stukken. Neem de producthouder uit het apparaat en plaats de groente/het fruit er handmatig gecentreerd op.

Om het product in repen te snijden, plaatst u nu alles weer zoals eerder beschreven. Fixeer de vergrendelingspin [4] gecentreerd in de groente/het fruit. Draai het product vervolgens over de schroefdraad van de producthouder tot aan de aanslag vast.

Recept voor 1 taart

OPGEROLDE APPELTAART

ERG
LEKKER!

INGREDIËNTEN ///

1 appel

250 g gistdeeg,

kant-en-klaar of zelfgemaakt

2 el bruine suiker

1-2 tl kaneel



170°C /// ca. 30-45 min.



Ca. 60 min. incl. baktijd

- 1 ■ Rol het gistdeeg dun uit of neem het uit de verpakking.
- 2 ■ Snijd de appel met de Catto tot een reep.
- 3 ■ Verwarm de oven voor. Leg de appelreep uit en leg er een smalle reep gistdeeg (ca. 2-3 cm hoog) op. Strooi er vervolgens wat bruine suiker en kaneel op en rol de repen voorzichtig op. Belangrijk: begin met de brede kant van de appelreep.
- 4 ■ Herhaal stap 3 net zo vaak tot de complete appel samen met het deeg is opgerold.
- 5 ■ Leg de rauwe appeltaart voorzichtig op een bakplaat of in een silicone bakvorm en bak hem 30-45 min. op 170°C in een voorverwarmde oven. Dek de taart tegen het einde van de baktijd eventueel af met aluminiumfolie zodat de appel niet verbrandt.

KIJK VOOR
MEER RECEPTEN
OP **lurch.de**

Recept voor ca. 2-4 personen

LASAGNE MET ZOETE AARDAPPEL, POMPOEN EN AMANDELEN

INGREDIËNTEN ///

2 el spijsolie

80 g uien, in fijne blokjes

500 g pompoen

75 ml sinaasappelsap

100 ml room

1 el ahornsiroop

1 el zetmeel

(+ wat water)

25 g boter

60 g amandelen, gehakt

20 g bloem

300 ml melk

2 zoete aardappelen (ca. 500 g)

50-100 g kaas

Naar wens zout, peper, chili,
nootmuskaat



160°C /// ca. 30 min.



Ca. 90 min. incl. baktijd

- 1 ■ Snijd de pompoen en uien in fijne blokjes. Leg de overige ingrediënten in de juiste hoeveelheden klaar.
- 2 ■ Fruit de uien in de olie. Voeg na korte tijd de pompoenblokjes toe en bak deze mee. Blus het geheel af met het sinaasappelsap en voeg de room toe.
- 3 ■ Bind de pompoensaus met het zetmeel en breng hem tot slot op smaak met zout, peper, chili en ahornsiroop. De pompoensaus is nu klaar. Maak u geen zorgen, de saus hoort relatief dikvloeibaar te zijn.
- 4 ■ Fruit in een tweede pan de bloem lichtjes in de boter, zonder dat de bloem sterk verkleurt.
- 5 ■ Bak de amandelen kort mee en voeg de melk toe. Breng het geheel eenmaal aan de kook tot de bechamelsaus gebonden is. Breng de saus vervolgens op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- 6 ■ Verwarm de oven voor. Snijd de zoete aardappelen met de Catto in repen.
- 7 ■ Vul de ovenschaal nu steeds afwisselend met amandel-bechamelsaus – zoete aardappel – pompoensaus – zoete aardappel – amandel-bechamelsaus, enz. Bedek het geheel tot slot met kaas.
- 8 ■ Bak de lasagne ca. 30 min. op 160°C in een voorverwarmde oven. Verhoog de temperatuur evt. tegen het einde van de baktijd iets zodat de kaas wat meer kleur krijgt.

Tip

De lasagne kan ook relatief eenvoudig veganistisch, lactosevrij en glutenvrij worden gemaakt. Vervang dan gewoon de melk door amandelmelk, de room door sojaroomb, de boter door veganistische boter, de bloem door kikkererwtenmeel en de kaas door een veganistische variant.

CATTO

LISEZ IMPÉRATIVEMENT LE MODE D'EMPLOI avant toute utilisation ! Lors du montage et de l'utilisation, l'appareil doit se trouver avec LA BROCHE DE GUIDAGE [2] tournée VERS VOUS. Vous recevez généralement le produit prémonté (à l'exclusion de la manivelle).

- 1 ■ Enlevez la glissière [6].
- 2 ■ Retirez la protection de la lame [5].
- 3 ■ Extrayez la broche d'arrêt [4] de l'appareil.
- 4 ■ Montez la manivelle [1] de manière à ce qu'elle tienne fermement.
- 5 ■ Découpez le fruit/légume sur une largeur de 8 cm env. (max.). Le cas échéant, éliminez les parties filandreuses ainsi que les extrémités irrégulières.
- 6 ■ Centrez le fruit/légume sur la pointe du filetage de support de produit [3].
- 7 ■ Maintenez le fruit/légume avec une légère fermeté afin qu'il ne glisse pas. Tournez lentement et uniformément la manivelle en l'éloignant de vous. Ce mouvement fait s'étirer le fruit/légume sur le support de produit.
IMPORTANT : veillez à ce que le fruit/légume soit **centré** le plus possible lorsque vous le vissez sur le support de produit. Tournez jusqu'à ce que le fruit/légume soit entièrement étiré sur le support.
- 8 ■ Insérez la broche d'arrêt [4] dans l'autre côté du fruit/légume, de sorte que celui-ci soit fixé fermement des deux côtés. Veillez en l'occurrence à ce que le fruit/légume reste **en position**.
- 9 ■ Remplacez la glissière sur l'appareil. Respectez scrupuleusement la position illustrée sur la photo.
- 10 ■ Placez l'appareil sur une surface propre. Veillez à ce que le côté où se trouve la manivelle soit à droite par rapport à vous. Appuyez fermement sur les ventouses pour que l'appareil ne glisse pas.
- 11 ■ Tirez un peu la glissière vers le haut pour que la lame ne touche pas le fruit/légume.
- 12 ■ Tournez maintenant uniformément la manivelle en l'éloignant de vous. Placez votre main sur la glissière en la gardant souple et appuyez pour exercer une **légère** contre-pression sur le fruit/légume. Vous créez ainsi des lanières de fruits et de légumes.
- 13 ■ Éliminez le résidu en le maintenant et en tournant la manivelle vers vous. Il se détache et vous pouvez ensuite très bien l'utiliser comme garniture pour une soupe de légumes, par exemple.

ASTUCES POUR DES RÉSULTATS EFFICACES :

- Par principe, votre fruit ou votre légume doit avoir une épaisseur minimale de 3 à 4 cm.
- Votre aliment à découper doit être le plus frais et croquant possible pour pouvoir se travailler facilement.
- Des variétés de fruits et légumes plus fermes se prêtent très bien. Les variétés présentant un cœur tendre comme le concombre, par exemple, ne sont pas recommandées.
- Une goutte d'huile de table permet à la glissière de mieux glisser.

Pour réussir la découpe des lanières sans encombre, nous vous recommandons de commencer par tester les différentes étapes avec une **grosse pomme de terre**. Vous gagnerez ainsi petit à petit en assurance quand vous utiliserez le Catto.

Pour les personnes expérimentées, il existe ensuite des variantes de maniement :

Astuce A

Pour avoir plus de force lorsque vous insérez des fruits ou des légumes durs sur le support de produit, vous pouvez prendre la manivelle et le support de produit séparément de l'appareil et les monter comme une unité.

Placez l'aliment à découper sur le support de produit et tournez-le en douceur avec la manivelle.

Astuce B

Pour obtenir des lanières plus larges, découpez le fruit/légume jusqu'à une largeur de 10 cm. Extrayez le support de produit de l'appareil et posez manuellement le fruit/légume dessus en le centrant.

Pour poursuivre, remettez ensuite tout en place comme décrit à l'origine.

Fixez la broche d'arrêt [4] en la centrant dans le fruit/légume. Tournez ensuite le fruit/légume sur le filetage du support de produit jusqu'à la butée pour le fixer.

Recette pour 1 pièce

ROULÉ AUX POMMES

ABSOLUMENT
DÉLICIEUX !

INGRÉDIENTS ///

1 pomme

250 g de pâte levée,
prête à l'emploi ou faite maison

2 cs de sucre brun

1 à 2 cc de cannelle



170°C /// environ 30 à 45 minutes

60 min. environ, temps de cuisson compris

- 1 ■ Étaler la pâte levée en couche mince ou la sortir de son emballage.
- 2 ■ Découper la pomme en lanière avec le Catto.
- 3 ■ Préchauffer le four. Étendre la lanière de pomme et déposer une fine lamelle de pâte levée (de 2 à 3 cm d'épaisseur) sur la lanière de pomme. Saupoudrer ensuite avec un peu de sucre brun et de cannelle et enrouler avec précaution. Important : commencez par le côté large de la lanière de pomme.
- 4 ■ Répétez l'étape 3 jusqu'à ce que toute la pomme soit enroulée avec la pâte.
- 5 ■ Déposer avec précaution le gâteau aux pommes cru sur une tôle ou dans un moule en silicone, puis faire cuire au four préchauffé à 170°C pendant 30 à 45 minutes. Vers la fin du temps de cuisson, couvrir le cas échéant le gâteau d'un papier d'aluminium pour éviter que la pomme ne brûle.

PLUS DE
RECETTES SUR
lurch.de

Recette pour 2 à 4 personnes env.

LASAGNES AUX AMANDES, POTIRON ET PATATE DOUCE

INGRÉDIENTS ///

2 cs d'huile de table

80 g d'oignons, finement ciselés

500 g de potiron

75 ml de jus d'orange

100 ml de crème liquide

1 cs de sirop d'érable

1 cs de fécule

(+ un peu d'eau)

25 g de beurre

60 g d'amandes, hachées

20 g de farine

300 ml de lait

2 patates douces (env. 500 g)

50 à 100 g de fromage

Éventuellement sel, poivre, piment, noix de muscade



160°C /// environ 30 minutes



ca. 90 environ, temps de cuisson compris

- 1 Couper le potiron et les oignons en dés. Peser ou mesurer le reste des ingrédients.
- 2 Faire suer les oignons dans l'huile et ajouter peu de temps après le potiron pour le faire dorer en même temps. Déglacer avec du jus d'orange et ajouter la crème liquide.
- 3 Lier la sauce au potiron avec la fécule et pour finir, rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, du piment et du sirop d'érable. La sauce au potiron est prête. Ne vous étonnez pas qu'elle soit relativement épaisse.
- 4 Dans une deuxième casserole, faire dorer légèrement de la farine dans du beurre, sans que la farine prenne une couleur trop prononcée.
- 5 Griller brièvement les amandes avec, puis ajouter le lait. Porter une fois à ébullition jusqu'à ce que la sauce béchamel soit liée. Rectifier ensuite l'assaisonnement avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 6 Préchauffer le four. Découper les patates douces en lanières avec le Catto.
- 7 Alternier toujours béchamel aux amandes – patate douce – sauce au potiron – patate douce – béchamel aux amandes, etc. en couches dans le moule. Pour finir, recouvrir de fromage.
- 8 Cuire les lasagnes dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 30 minutes. Le cas échéant, augmenter un peu la température vers la fin pour que le fromage se colore un peu plus.

Astuce

Il est aussi relativement facile de fabriquer des lasagnes véganes, sans lactose ou sans gluten. Pour cela, il suffit de remplacer le lait par du lait d'amande, la crème liquide par de la crème de soja, le beurre par une graisse végétale, la farine par de la farine de pois chiches et le fromage par une variante végétale (« vromage »).

CATTO

PRIMA dell'utilizzo LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO!!! Durante il montaggio e l'uso, posizionare l'apparecchio in modo che i PERNI GUIDA [2] siano rivolti verso l'utilizzatore. Solitamente il prodotto viene fornito già assemblato (a eccezione della manovella).

- 1 ■ Staccare il carrello [6].
- 2 ■ Rimuovere la protezione dalla lama [5].
- 3 ■ Estrarre il perno di blocco [4] dall'apparecchio.
- 4 ■ Montare la manovella [1] facendo in modo che sia inserita saldamente.
- 5 ■ Tagliare frutta/verdura a una larghezza di ca. 8 cm (max.). Rimuovere eventuali parti legnose ed estremità irregolari.
- 6 ■ Posizionare il centro della frutta/della verdura sulla punta della filettatura del supporto [3].
- 7 ■ Tenere ferma la frutta/la verdura delicatamente per evitare che scivoli. Ruotare la manovella con un movimento lento e regolare verso l'esterno rispetto all'utilizzatore. Con questo movimento il supporto si inserisce nella frutta/nella verdura.
IMPORTANTE: accertarsi che durante il movimento in avvittamento la frutta/la verdura rimanga il più possibile **centrata** sul supporto. Continuare a ruotare fino a quando il supporto sarà inserito fino in fondo nella frutta/nella verdura.
- 8 ■ Introdurre il perno di blocco [4] sull'altro lato di frutta/verdura in modo da che sia fissata saldamente su entrambi i lati. In questa fase accertarsi che la frutta/la verdura rimanga in **posizione**.
- 9 ■ Riposizionare il carrello sull'apparecchio. Osservare attentamente la posizione riportata nella foto.
- 10 ■ Collocare l'apparecchio su una superficie pulita. Accertarsi che il lato con la manovella si trovi alla destra dell'utilizzatore. Premere forte i piedini in modo che l'apparecchio sia stabile.
- 11 ■ Sollevare il carrello in modo che la lama non sia in contatto con la frutta/la verdura.
- 12 ■ Ora ruotare la manovella con un movimento regolare verso l'esterno rispetto all'utilizzatore. Contemporaneamente, appoggiare con delicatezza la mano sul carrello e premerlo contro la frutta/la verdura esercitando una **lieve** contropressione. Si formeranno fette larghe di frutta e verdura.
- 13 ■ La parte restante si elimina facilmente tenendola ferma e ruotando la manovella verso di sé. Così si staccherà e potrà essere utilizzata egregiamente ad esempio come complemento in un minestrone.

CONSIGLI PER OTTIMI RISULTATI:

- In linea di principio, frutta e verdura dovrebbero avere uno spessore minimo di 3-4 cm.
- Gli alimenti da tagliare dovrebbero essere freschi e croccanti per potere essere lavorati.
- Sono indicati i tipi di frutta e verdura dalla consistenza più solida. Sono sconsigliati quelli con un interno morbido, come ad esempio i cetrioli.
- Una goccia di olio da cucina assicura una migliore scorrevolezza del carrello!

Per assicurare una perfetta riuscita del taglio in fette larghe, si consiglia di sperimentare prima i singoli passaggi utilizzando una **grossa patata**. Si acquisirà man mano sempre più dimestichezza nell'uso di Catto.

Gli utenti esperti possono cimentarsi in usi alternativi:

Consiglio A

Si potrà esercitare maggiore forza per inserire frutta e verdura dalla consistenza dura smontando dall'apparecchio manovella e supporto e quindi rimontando il tutto in un unico insieme.

Collocare l'alimento da tagliare sul supporto e inserirlo in tutta semplicità facendo ruotare la manovella.

Consiglio B

Per ottenere fette più larghe, tagliare gli alimenti a una larghezza fino a 10 cm. Staccare il supporto dall'apparecchio e inserirvi a mano frutta/verdura, avendo cura che siano centrate.

Per continuare, rimontare tutti i componenti come descritto all'inizio.

Fissare il perno di blocco [4] al centro di frutta/verdura. Quindi fare ruotare la frutta/la verdura fino in fondo sulla filettatura del supporto.

Ricetta per 1 pz.

TORTA DI MELE ARROTOLATA

ESTREMAMENTE
GOLOSA!

INGREDIENTI ///

1 mela

250 g di pasta lievitata,
già pronta o fatta in casa

2 cucchiaini di zucchero bruno

1-2 cucchiaini di cannella



170°C /// ca. 30-45 minuti

Ca. 60 min., compreso tempo di cottura

- 1 ■ Stendere la pasta lievitata in uno strato sottile o estrarla dalla confezione.
- 2 ■ Con Catto tagliare la mela in un'unica fetta larga.
- 3 ■ Preriscaldare il forno. Stendere la fetta di mela e posarvi sopra una striscia sottile di pasta lievitata (dello spessore di circa 2-3 cm). Cospargere con un po' di zucchero bruno e cannella e arrotolare delicatamente. Importante: iniziare dal lato più largo della fetta di mela.
- 4 ■ Ripetere il punto 3 fino ad arrotolare tutta la mela con la pasta.
- 5 ■ Porre delicatamente la torta di mele cruda su una piastra oppure su uno stampo in silicone e cuocere a forno preriscaldato a 170°C per 30 - 45 minuti. Verso la fine del tempo di cottura event. coprire la torta con carta stagnola per evitare che la mela si bruci.

ALTRE RICETTE
SU **lurch.de**

Ricetta per ca. 2-4 persone

LASAGNE DI PATATE DOLCI, ZUCCA E MANDORLE

INGREDIENTI ///

2 cucchiaini di olio da cucina

80 g di cipolla a cubetti piccoli

500 g di zucca

75 ml di succo d'arancia

100 ml di panna

1 cucchiaio di sciroppo d'acero

1 cucchiaio di amido alimentare
(+ un po' d'acqua)

25 g burro

60 g di mandorle tritate

20 g farina

300 ml latte

2 patate dolci (ca. 500 g)

50 - 100 g di formaggio

Facoltativo: sale, pepe,
peperoncino, noce moscata



160°C /// ca. 30 minuti



Ca. 90 min., compreso tempo di cottura

- 1 ■ Tagliare zucca e cipolla in cubetti piccoli. Pesare o misurare gli ingredienti rimanenti.
- 2 ■ Imbiondire le cipolle nell'olio, trascorso un breve tempo, aggiungere anche la zucca e fare arrostiti insieme. Sfumare con il succo d'arancia e aggiungere la panna.
- 3 ■ Fare addensare la salsa con l'amido alimentare e infine insaporire con sale, pepe, peperoncino e sciroppo di acero. A questo punto la salsa di zucca è pronta. Non c'è da stupirsi che sia relativamente densa.
- 4 ■ In un secondo pentolino fare tostare lievemente la farina nel burro senza che la farina si scurisca molto.
- 5 ■ Fare tostare lievemente anche le mandorle e quindi aggiungere il latte. Portare a ebollizione fino a quando la besciamella sarà addensata. Quindi insaporire con sale, pepe e noce moscata.
- 6 ■ Preriscaldare il forno. Con Catto tagliare la patata dolce in fette larghe.
- 7 ■ Ora mettere nello stampo, alternandoli sempre, strati di besciamella alle mandorle – patate dolci – salsa di zucca – patate dolci – besciamella alle mandorle e così di seguito. Infine ricoprire con il formaggio.
- 8 ■ Cuocere le lasagne nel forno preriscaldato per circa 30 minuti a 160°C. Verso la fine della cottura eventualmente alzare un po' la temperatura per far assumere colore al formaggio.

CONSIGLI

Con le lasagne è abbastanza semplice creare varianti vegane, senza lattosio e senza glutine. È sufficiente sostituire il latte con latte di mandorle, la panna con panna di soia, il burro con un grasso vegano, la farina con farina di ceci e il formaggio con una variante vegana.

CATTO

¡ES IMPESCINDIBLE QUE LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO antes de la utilización! Durante el montaje y el uso, el aparato debe estar colocado de modo que LOS PERNOS GUÍA [2] estén apuntando HACIA USTED. Por lo general, el producto (excpt. la manivela) se entrega premontado.

- 1 ■ Quite el carro [6].
- 2 ■ Retire la protección de la cuchilla [5].
- 3 ■ Saque el perno de bloqueo [4] del aparato.
- 4 ■ Monte la manivela [1] de modo que esté firmemente colocada.
- 5 ■ Corte la fruta/verdura en tiras de aprox. 8 cm de ancho (máx.). Quite antes las partes leñosas y los extremos irregulares.
- 6 ■ Coloque la fruta/verdura centrada en la punta de la rosca del portafrutas/verduras [3].
- 7 ■ Sostenga con un poco de firmeza la fruta/verdura para que no se escurra. Gire lenta y uniformemente la manivela alejándola de usted. Con este movimiento, la fruta/verdura se desliza por el portafrutas/verduras.
IMPORTANTE: asegúrese de que el portafrutas/verduras taladra la fruta/verdura lo más **centrada** posible. Gire la manivela hasta que la fruta/verdura se encuentre por completo en el portafrutas/verduras.
- 8 ■ Empuje el perno de bloqueo [4] por el otro lado de la fruta/verdura, de modo que la pieza esté firmemente sujeta por ambos lados. Asegúrese de que la fruta/verdura se mantiene **en su posición**.
- 9 ■ Monte de nuevo el carro en el aparato. Observe exactamente la posición en la imagen.
- 10 ■ Coloque el aparato sobre una superficie limpia. Asegúrese de que el lado con la manivela se encuentra a su derecha. Apriete con fuerza las patas para que el aparato esté firmemente colocado.
- 11 ■ Tire del carro un poco hacia arriba para que la cuchilla no roce la fruta/verdura.
- 12 ■ Gire ahora uniformemente la manivela alejándola de usted. Para ello, coloque la mano sin fuerza sobre el carro y apriételo contra la fruta/verdura ejerciendo con una **ligera** contrapresión. El aparato corta la fruta y la verdura en cintas.
- 13 ■ Para retirar el tronco que queda, sujételo y gire la manivela hacia usted. El tronco se suelta y es perfecto para utilizarlo, p. ej., como complemento en una sopa de verdura.

CONSEJOS PARA UNOS RESULTADOS EFECTIVOS:

- En principio, la fruta/verdura debe tener un grosor de como mínimo 3-4 cm.
- Las piezas deben estar frescas y crujientes para poder procesarlas adecuadamente.
- Lo ideal son los tipos de fruta y verdura firmes. No se recomiendan las que sean blandas por dentro, p. ej., el pepino.
- ¡Ponga una gota de aceite comestible para que el carro se deslice mejor!

Para poder cortar las cintas sin problemas, le recomendamos probar antes cada uno de los pasos con una **patata grande**. Poco a poco se irá familiarizando con el uso del Catto.

Para los usuarios avanzados hay versiones alternativas para la manipulación:

Consejo A

Para aplicar más fuerza en el portafrutas/verduras en el momento de introducir frutas/verduras duras, puede sacar la manivela y el portafrutas/verduras del aparato y montarlos como una unidad.

Coloque la pieza en el portafrutas/verduras y ensártela sin esfuerzo girando la manivela.

Consejo B

Para lograr cintas más anchas, corte las frutas/verduras con una anchura de hasta 10 cm. Saque el portafrutas/verduras del aparato y coloque en él la fruta/verdura centrada con la mano.

Para continuar, vuelva a montar todo como hemos descrito anteriormente.

Fije el perno de bloqueo [4] centrado en la fruta/verdura. Después, gire la fruta/verdura hasta el tope sobre la rosca para dejarla firmemente colocada.

Receta para 1 pieza

PASTEL DE MANZANA ENROLLADO

¡INCREÍBLEMENTE
DELICIOSO!

INGREDIENTES ///

1 manzana

250 g masa de levadura,
precocinada o hecha por usted

2 cucharadas de azúcar moreno

1-2 cucharaditas de canela



170°C /// unos 30-45 min



Unos 60 min incl. tiempo de horneado

- 1 ■ Extienda finamente la masa de levadura con el rodillo o sáquela del envase.
- 2 ■ Corte en una sola cinta la manzana con el Catto.
- 3 ■ Precalentar el horno. Extienda la cinta de manzana y ponga sobre ella una fina tira de masa de levadura (unos 2-3 cm de alto). Después esparza un poco de azúcar moreno y canela y enrolle con cuidado la cinta. Importante: comience con el lado ancho de la cinta de manzana.
- 4 ■ Repita el paso 3 hasta que haya enrollado toda la manzana con la masa.
- 5 ■ Coloque con cuidado el pastel de manzana crudo sobre una bandeja de horno o un molde de silicona, y hornee en el horno precalentado a 170°C durante 30-45 min. Al finalizar el tiempo de horneado, cubra el pastel con, dado el caso, papel de aluminio para que la manzana no se queme.

MÁS RECETAS
EN lurch.de

Receta para aprox. 2-4 personas

LASAÑA DE BONIATO CON ALMENDRAS Y CALABAZA

INGREDIENTES ///

2 cucharadas de aceite comestible
80 g de cebolla, en dados pequeños
500 g de calabaza
75 ml de zumo de naranja
100 ml de nata

1 cucharada de sirope de arce
1 cucharada de maicena
(+ un poco de agua)
25 g de mantequilla
60 g de almendras, picadas

20 g de harina
300 ml de leche
2 boniatos (aprox. 500 g)
50-100 g de queso
Si se quiere sal, pimienta,
guindilla, nuez moscada



160°C /// unos 30 min



Unos 90 min incl. tiempo de horneado

- 1 ■ Corte la calabaza y la cebolla en dados finos. Pese/mida el resto de los ingredientes.
- 2 ■ Sofría la cebolla en el aceite, añada poco después la calabaza y siga friendo. Añada el zumo de naranja e incorpore la nata.
- 3 ■ Espese la salsa de calabaza con la maicena y, por último, condimente con sal, pimienta, guindilla y sirope de arce. La salsa de calabaza está lista. No se sorprenda, es relativamente densa.
- 4 ■ En un segundo cazo sofría ligeramente la harina en la mantequilla sin que tome mucho color.
- 5 ■ Dore brevemente las almendras e incorpore la leche. Deje que hierva hasta que la besamel se espese. Condimente después con sal, pimienta y nuez moscada.
- 6 ■ Precalentar el horno. Corte los boniatos en cintas con el Catto.
- 7 ■ A continuación, alterne en el molde capas de besamel de almendras, boniatos, salsa de calabaza, boniatos, besamel de almendras, etc. Por último, cubra con el queso.
- 8 ■ Hornee la lasaña en el horno precalentado durante aproximadamente 30 min a 160°C. Dado el caso, aumente la temperatura un poco al final para que el queso coja un poco más de color.

Consejo

Esta lasaña también es fácil de preparar vegana, sin lactosa y sin gluten. Para ello solo tiene que sustituir la leche por leche de almendras, la nata por nata de soja, la mantequilla por grasa vegetal, la harina por harina de garbanzos y el queso por una variante vegana.

САТТО

Перед применением ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ!!!
Во время сборки и использования прибора НАПРАВЛЯЮЩИЕ ШТИФТЫ [2] должны быть расположены по направлению К ВАМ. Как правило, Вы получаете предварительно собранное изделие (за исключением рукоятки)

- 1 ■ Снимите каретку [6].
- 2 ■ Удалите защиту с лезвия [5].
- 3 ■ Извлеките стопорный штифт [4] из прибора.
- 4 ■ Установите и надежно зафиксируйте рукоятку [1].
- 5 ■ Нарежьте фрукты/овощи на куски шириной около 8 см (макс.). При необходимости удалите древесные участки и неровные концы.
- 6 ■ Поместите фрукт/овощ по центру на кончик резьбы держателя для фруктов/овощей [3].
- 7 ■ Слегка придерживайте фрукт/овощ, чтобы он не соскользнул. Медленно и равномерно поворачивайте рукоятку по направлению от себя. За счет этого движения фрукт/овощ навинчивается на держатель для фруктов/овощей.
ВАЖНО! Обратите внимание, что при этом фрукт/овощ должен навинчиваться на держатель для фруктов/овощей максимально **по центру**. Поворачивайте рукоятку до тех пор, пока фрукт/овощ полностью не войдет в держатель для фруктов/овощей.
- 8 ■ Закрепите стопорный штифт [4] с другой стороны фрукта/овоща, чтобы обеспечить его надежную фиксацию с обеих сторон. Обратите внимание, что фрукт/овощ при этом остается **в одном положении**.
- 9 ■ Повторно установите каретку на прибор. При этом четко придерживайтесь положения на картинке.
- 10 ■ Установите прибор на чистую поверхность. Обратите внимание, что сторона с рукояткой должна находиться от вас по правую руку. Надавите на присоски, чтобы прибор надежно зафиксировался.
- 11 ■ Потяните каретку немного вверх, чтобы лезвие не касалось фрукта/овоща.
- 12 ■ Теперь равномерно поворачивайте рукоятку по направлению от себя. Положите руку на каретку и **слегка** надавливайте в месте напротив расположения фрукта/овоща. Получаются ленты из овощей и фруктов.
- 13 ■ Удалите оставшуюся часть фрукта/овоща, удерживая ее и поворачивая рукоятку по направлению к себе. Остаток высвобождается; его можно использовать, к примеру, в качестве заправки для овощного супа.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ:

- Используйте фрукты/овощи толщиной не менее 3–4 см.
- Для получения оптимального результата нарезаемый продукт должен быть максимально свежим и хрустящим.
- Подходят более твердые сорта овощей и фруктов. Не рекомендуется брать сорта с мягкой сердцевинкой, к примеру, огурец.
- Капля пищевого растительного масла улучшает способность каретки к скольжению!

Для безупречного нарезания лент рекомендуется для начала отработать все этапы на **крупной картофелине**. Со временем вы станете увереннее в применении прибора Catto.

Для опытных пользователей есть альтернативы по применению:

Совет А

Для приложения большей силы для навинчивания твердых фруктов на держатель можно снять рукоятку и держатель для фруктов/овощей с прибора и собрать их как единое целое отдельно.

Вставьте нарезаемый продукт в держатель для фруктов/овощей и поворотом рукоятки плавно введите его внутрь фрукта/овоща.

Совет В

Для получения более широких лент подготовьте для нарезания фрукт/овощ шириной до 10 см. Достаньте держатель для фруктов/овощей из прибора и вручную вставьте его по центру фрукта/овоща.

Для продолжения следуйте всем дальнейшим шагам, описанным в инструкции. Зафиксируйте стопорный штифт [4] по центру фрукта/овоща. Затем поворотом рукоятки навинтите фрукт/овощ на резьбу держателя для фруктов/овощей до упора.

Рецепт на 1 шт

СВЕРНУТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

1 яблоко
250 г готового или домашнего
дрожжевого теста

2 ст.л. коричневого сахара
1–2 ч.л. корицы

ОЧЕНЬ
ВКУСНО!



170 °C /// около 30–45 мин



Около 60 мин, включая время выпечки horneado

- 1 ■ Тонко раскатать дрожжевое тесто или вынуть готовое тесто из упаковки.
- 2 ■ Нарезать яблоко лентой с помощью Catto.
- 3 ■ Предварительно разогреть духовку. Разложить полученную ленту из яблока и выложить на нее тонкую полоску дрожжевого теста (высотой 2–3 см). Затем посыпать полоску коричневым сахаром и корицей и осторожно свернуть. Важно! Следует начать с широкой стороны ленты из яблока.
- 4 ■ Шаг 3 повторять до тех пор, пока вся лента из яблока не будет свернута с тестом.
- 5 ■ Осторожно переложить сырой яблочный пирог на противень или в силиконовую форму, а затем выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 170 °C в течение 30–45 мин. К концу выпечки при необходимости накрыть пирог алюминиевой фольгой, чтобы яблоко не сгорело.

БОЛЬШЕ
РЕЦЕПТОВ
НА **lurch.de**

Рецепт приблизительно на 2–4 человека

ЛАЗАНЬЯ ИЗ БАТАТА, ТЫКВЫ И МИНДАЛЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ ///

2 ст.л. пищевого растительного масла
80 г лука, мелко нарезанного кубиками
500 г тыквы
75 мл апельсинового сока
100 мл сливок

1 ст.л. кленового сиропа
1 ст.л. пищевого крахмала
(+ немного воды)
25 г сливочного масла
60 г порубленного миндаля
20 г муки
300 мл молока

2 батата
(приблизительно 500 г)
50–100 г сыра
При необх. соль, перец,
перец чили, мускатный орех



160°C /// около 30 мин



Около 90 мин, включая время выпечки

- 1 ■ Нарезать тыкву и лук мелкими кубиками. Взвесить/отмерить оставшиеся ингредиенты.
- 2 ■ Поджарить лук в растительном масле, вскоре добавить тыкву и продолжить процесс обжарки. Добавить апельсиновый сок и разбавить массу сливками.
- 3 ■ Загустить тыквенный соус пищевым крахмалом и затем в конце приправить солью, перцем, перцем чили и кленовым сиропом. Тыквенный соус готов. Не удивляйтесь, он довольно густой.
- 4 ■ Во второй кастрюле слегка поджарить муку в сливочном масле, при этом мука должна лишь немного поменять цвет.
- 5 ■ Добавить миндаль и продолжить процесс обжарки, затем разбавить молоком. Довести до кипения один раз, пока соус бешамель не загустеет. Затем приправить солью, перцем и мускатным орехом.
- 6 ■ Предварительно разогреть духовку. С помощью Catto нарезать батат лентами.
- 7 ■ Уложить в форму слоями поочередно соус бешамель с миндалем, батат, тыквенный соус, батат, бешамель с миндалем и так далее. В завершение посыпать слоем сыра.
- 8 ■ Запекать лазанью в предварительно разогретой духовке при температуре 160 °C около 30 мин. При необходимости слегка повысить температуру к концу приготовления, чтобы немного больше поджарить сыр.

Совет Довольно легко приготовить лазанью по-вегански, без содержания лактозы и глютена. Для этого нужно просто заменить обычное молоко миндальным, сливки — соевыми сливками, сливочное масло — веганским маслом, муку — мукой из нута, а сыр — веганским вариантом.

CATTO

Przed użyciem **NALEŻY KONIECZNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ UŻYCIA!!!** Podczas montażu i użycia urządzenie musi tak stać, aby TRZPIENIE PROWADZĄCE [2] były skierowane W KIERUNKU UŻYTKOWNIKA. Z reguły produkt (z wyjątkiem korby) jest dostarczany w stanie zmontowanym.

- 1 ■ Zdjąć sanie [6].
- 2 ■ Usunąć osłonę z ostrza [5].
- 3 ■ Wyciągnąć trzpień blokujący [4] z urządzenia.
- 4 ■ Zamontować korbę [1] w taki sposób, aby była mocno osadzona.
- 5 ■ Pokroić owoce/warzywa na szerokość ok. 8 cm (maksymalnie). Ewentualnie należy usunąć włókniste miejsca i nierówne końce.
- 6 ■ Owoc/warzywo umieścić centralnie na końcówce gwintu przytrzymywacza [3].
- 7 ■ Lekko przytrzymać owoc/warzywo, aby nie zsunęły się. Powoli i równomiernie obracać od siebie korbą. Ruch ten powoduje rozciągnięcia owocu/warzywa na przytrzymywaczu.
WAŻNE: należy uważać, aby owoc/warzywo przykręciły się przy tym możliwie **centralnie** na przytrzymywaczu. Obracać tak długo, aż owoc/warzywo będą całkowicie rozciągnięte na przytrzymywaczu.
- 8 ■ Wepchnąć trzpień blokujący [4] w drugą stronę owocu/warzywa, tak aby owoc/warzywo były z dwóch stron mocno przymocowane. Należy uważać, aby owoc/warzywo pozostały przy tym na miejscu.
- 9 ■ Włożyć ponownie sanie na urządzenie. Należy przestrzegać przy tym dokładnie pozycji na zdjęciu.
- 10 ■ Umieścić urządzenie na czystej powierzchni. Zwracać uwagę, aby strona z korbą znajdowała się po prawej stronie patrząc od użytkownika. Mocno docisnąć nóżki, aby urządzenie było pewnie ustawione.
- 11 ■ Sanie pociągnąć trochę do góry, aby ostrze nie dotykało owocu/warzywa.
- 12 ■ Teraz równomiernie obracać od siebie korbą. Położyć przy tym luźno dłoń na sanie i przycisnąć je z **lekkim** dociskiem do owocu/warzywa. Powstają płaty z owocu i warzywa.
- 13 ■ Pozostałości można usunąć, przytrzymując je i obracając korbą do siebie. Uwalniają się i można je wspaniale wykorzystać np. jako wkładkę do zupy jarzynowej.

PORADY GWARANTUJĄCE SKUTECZNE REZULTATY:

- Owoce/warzywa powinny mieć z zasady minimalną grubość 3-4 cm.
- Krojone owoce/warzywa powinny być możliwie świeże i jędrne, aby mogły być dobrze przetwarzane.
- Nadają się twardsze rodzaje owoców i warzyw. Gatunki z miękkim wnętrzem, np. ogórki, nie są zalecane.
- Kropla oleju spożywczego zapewnia lepszy posmłek sani!

Aby krojenie płatów udało się bezproblemowo, zalecamy przetestowanie poszczególnych kroków najpierw z **dużym ziemniakiem**. W miarę upływu czasu i wraz z kolejnymi próbami użytkownik zyska pewność w użytkowaniu krajarki Catto.

Dla zaawansowanych użytkowników dostępne są również alternatywne wersje obsługi:

Porada A

Aby wygenerować więcej siły do nałożenia twardych owoców/warzyw na przytrzymywacz, można oddzielnie wyjąć korbę i przytrzymywacz z urządzenia i zamontować je razem.

Włożyć krojony owoc/warzywo na przytrzymywacz i rozciągnąć poprzez obracanie korbą.

Porada B

Aby uzyskać szersze płaty, krojone owoce/warzywa pokroić na szerokość do 10 cm. Wyjąć przytrzymywacz z urządzenia i ręcznie nałożyć na niego centralnie owoc/warzywo.

Aby kontynuować, następnie należy wszystko ponownie włożyć w taki sposób jak początkowo opisano.

Zamocować trzpień blokujący [4] centralnie w owocu/warzywie. Następnie przykręcić owoc/warzywo na gwincie przytrzymywacza aż do oporu.

Przeis na 1 sztukę

ROLOWANE CIASTKO Z JABŁKIEM

NADZWYCZAJNIE
SMACZNE!

SKŁADNIKI ///

1 jabłko

250 g ciasta drożdżowego,
gotowego lub samodzielnie
zrobionego

2 łyżki brązowego cukru

1-2 łyżeczki cynamonu



170°C /// ok. 30-45 minut



Ok. 60 minut łącznie z czasem pieczenia

- 1 ■ Cienko rozwałkować ciasto drożdżowe lub wyjąć z opakowania.
- 2 ■ Jabłko pokroić krajarką Catto w owocowy płat.
- 3 ■ Nagrząć piekarnik. Wyłożyć płat jabłkowy i położyć na niego cienki pasek ciasta drożdżowego (ok. 2-3 cm wysokości). Następnie posypać niewielką ilością brązowego cukru i cynamonem oraz ostrożnie zrolować. Ważne: rozpoczynać od szerokiej strony płata jabłkowego.
- 4 ■ Powtarzać krok 3, aż całe jabłko będzie zwinięte razem z ciastem.
- 5 ■ Surowe ciastko z jabłkiem umieścić ostrożnie na blasze lub w formie silikonowej i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 170°C przez 30-45 minut. Pod koniec czasu pieczenia ewentualnie przykryć ciastko folią aluminiową, aby jabłko się nie spaliło.

WIĘCEJ
PRZEPISÓW
NA STRONIE
lurch.de

Przepis dla ok. 2-4 osób

LASAGNE ZE SŁODKIMI ZIEMI- NIAKAMI, DYNIA I MIGDAŁAMI

SKŁADNIKI ///

2 łyżki oleju spożywczego

80 g cebuli, drobno pokrojonej w kostkę

500 g dyni

75 ml soku pomarańczowego

100 ml śmietany

1 łyżka syropu klonowego

1 łyżka skrobi spożywczej
(+ trochę wody)

25 g masła

60 g migdałów, siekanych

20 g mąki

300 ml mleka

2 słodkie ziemniaki
(ok. 500 g)

50-100 g sera

Według potrzeby sól, pieprz,
chili, gałka muszkatołowa



160°C /// ok. 30 minut



Ok. 90 minut łącznie z czasem pieczenia

- 1 **Dynię i cebule pokroić w małe kostki. Zważyć/odmierzyć pozostałe składniki.**
- 2 **Cebulę zeszklić na oleju, po krótkim czasie dodać dynię i razem smażyć. Zalać sokiem pomarańczowym i dolać śmietany.**
- 3 **Sos dyniowy zagęścić skrobią spożywczą i potem ostatecznie przyprawić solą, pieprzem, chili i syropem klonowym. Sos dyniowy jest teraz gotowy. Sos będzie dość zawiesisty, jest to normalne.**
- 4 **W drugim garnku lekko podsmażyć mąkę na masle, ale nie dopuścić do zbyt dużego przebarwienia mąki.**
- 5 **Krótko smażyć razem migdały, potem dolać mleka. Doprowadzić do zagotowania, aż do związania sosu beszamelowego. Potem przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.**
- 6 **Nagrząć piekarnik. Krajarką Catto pociąć słodkie ziemniaki na płaty warzywne.**
- 7 **Teraz układać w formie warstwami na przemian beszamel migdałowy – słodkie ziemniaki – sos dyniowy – słodkie ziemniaki – beszamel migdałowy itd. Na koniec przykryć serem.**
- 8 **Lasagne piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 30 minut w temperaturze 160°C. Ewentualnie podwyższyć trochę temperaturę na koniec, aby ser nabrał trochę więcej koloru.**

Porada

Lasagne można względnie łatwo zrobić również w wersji wegańskiej, bez laktozy i bez glutenu. W tym celu po prostu zastąpić mleko mlekiem migdałowym, śmietaną śmietaną sojową, masło tłuszczem wegańskim, mąkę mąką z ciecierzycy, a ser własną wegańską wersją.



Weitere Rezepte hier.

LURCH AG

Schinkelstraße 6

31137 Hildesheim | Germany

Tel. +49 (0)5121 7499174

info@lurch.de | www.lurch.de



Designed &
Engineered
in Germany

WERDE FAN!

www.lurch.de/seiLurch

