



GEFU[®]

13410 Spiralschneider SPIRALFIX

13410 SPIRALFIX spiral slicer

13410 Coupe-légumes SPIRALFIX

13410 Affettaverdure a spirale SPIRALFIX

13410 Cortador en espiral SPIRALFIX

13410 Spiraalsnijder SPIRALFIX

13410 Прибор для нарезки спиралью SPIRALFIX

Spiralschneider SPIRALFIX

Einfach nur schneiden oder **kreative Schnittkunst?**

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebbruiksaanwijzing

Руководство по использованию



Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler.



Mit GEFU wird
jeder zum
Kochkünstler.

GEFU tools make everybody
a culinary artist.

DE ENG	Produktbeschreibung, Garantie, Reinigung product description, warranty, cleaning	04 - 06
DE ENG	Rezept recipe	07
FRA IT	Description du produit, garantie, entretien Descrizione del prodotto, garanzia, pulizia	08 - 10
FRA IT	Recette Ricetta	11
E FLÄ RU	Descripción del producto, garantía, limpieza productbeschrijving, waarborg, reiniging Описание изделия. Гарантия. Чистка	12 - 14
E FLÄ RU	Receta Recept Рецепт	15
	weitere nützliche GEFU-Produkte Some other useful GEFU products Sélection d'autres produits utiles GEFU Scelta di altri utili prodotti GEFU Otros productos prácticos de GEFU Keuze uit verdere handige GEFU producten Выбор других полезных изделий GEFU	16



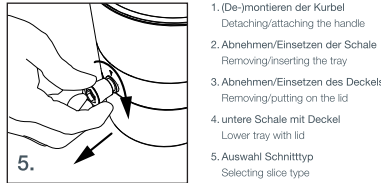
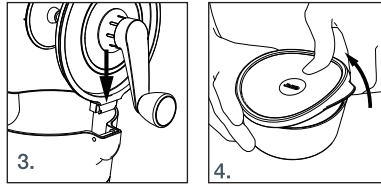
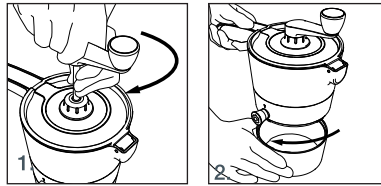
Sehr geehrte Damen und Herren,
mit dem Kauf des neuen Spiralschneiders SPIRALFIX haben Sie sich für ein absolut professionelles Küchenwerkzeug entschieden. Kinderleichte Bedienung, professionelles Arbeiten und Kreativität beschreiben dieses Produkt und seine Möglichkeiten am besten. Kartoffeln, Zucchini, Äpfel, Zwiebeln, Kohlrabi u.v.m. – in der Zubereitung verschiedenster Obst- und Gemüsesorten sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Schneiden Sie nach Belieben dekorative Spiralen, verschieden dicke Julienne-Streifen für knackige Salate oder leckere Gemüsespaghetti. Alles wird hygienisch frisch direkt in die praktische Sammelschale geschnitten und bei Bedarf dank des Deckels sicher aufbewahrt. SPIRALFIX wird als vielseitiger Helfer aus Ihrer Küche nicht mehr wegzudenken sein.
Ich danke Ihnen für Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen viel Freude mit dem neuen GEFU Spiralschneider. Weitere innovative Produkte finden Sie unter: www.gefu.com.

Rudolf Schillheim
Ihr Rudolf Schillheim.



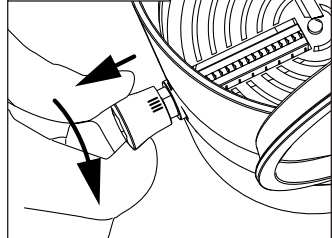
Produktbeschreibung | product range

- Drehkurbel
- rotary handle
- abnehmbare Deckel
- removable lid
- Restehalter
- food holder
- Schneidschale (Schneidgut bis Ø114mm) mit drehbarem Klingeneinsatz (austauschbar!)
- slicing tray (materials up to a diameter of 114mm) with rotating blade action (exchangeable!)
- Sammelschale
- collection tray



1. (De-)montieren der Kurbel
Detaching/attaching the handle
2. Abnehmen/Einsetzen der Schale
Removing/inserting the tray
3. Abnehmen/Einsetzen des Deckels
Removing/putting on the lid
4. untere Schale mit Deckel
Lower tray with lid
5. Auswahl Schnitttyp
Selecting slice type

CAUTION
sharp parts and rotating parts/
parties cointantes y rotativas/
parties couonates et rotatives

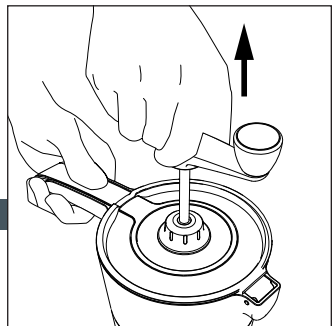


1. Anwendung | use

- Schnitttyp wählen – Einstellknopf ziehen, durch Drehen Schnitttyp wählen, wieder in Position einrasten:
 - I. Endlosspiralen – max. 55 mm
 - II. grobe Julienne – 12 mm
 - III. mittlere Julienne – 6 mm
 - IIII. feine Julienne – 3 mm
- Zwiebel, Paprika (entkernt) bitte nur in **Schnitttyp I** verarbeiten
- Select slice type – pull knob, turn to select slice type, lock into position:
 - I. endless spirals – max. 55mm
 - II coarse julienne – 12mm
 - III. medium julienne – 6mm
 - IIII. fine julienne – 3mm
- Please use only **slice type I** for onions and peppers (seeds removed)

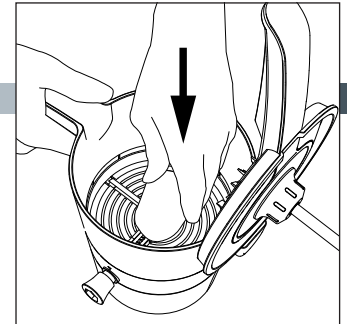
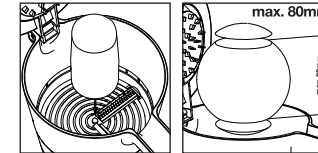
2.

- Kurbel bis zum Ende hochziehen
- Lift the handle to the end position



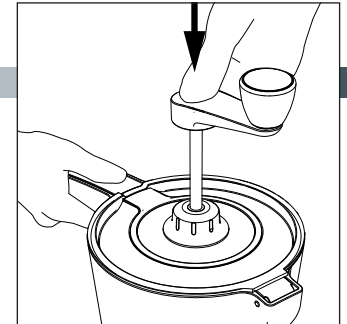
3.

- Deckel öffnen, Schneidgut zentriert einsetzen (ggf. Stand-/Fixierfläche schneiden)
- Open the lid, insert item to be sliced in the centre (cut a flat surface if necessary)



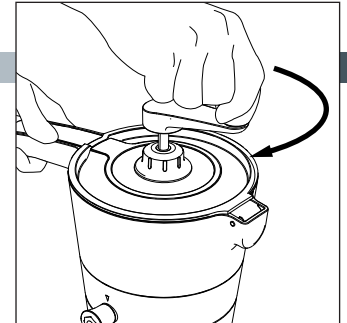
4.

- Deckel schließen, Restehalter durch Druck auf Kurbel in Schneidgut fixieren
- Close the lid, fix the food holder into the item to be sliced by applying pressure to the handle



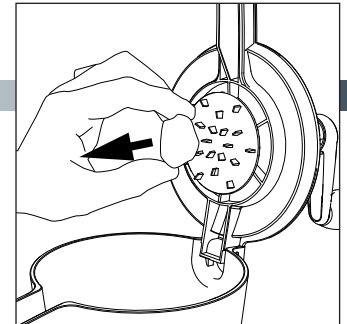
5.

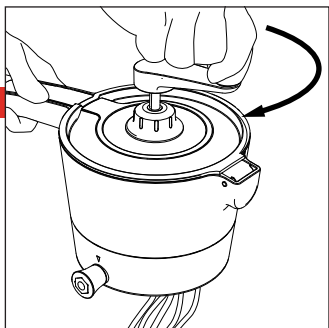
- Kurbel gleichmäßig mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn bis zum Ende drehen
- Turn the handle evenly with light pressure in a clockwise direction until slicing is finished



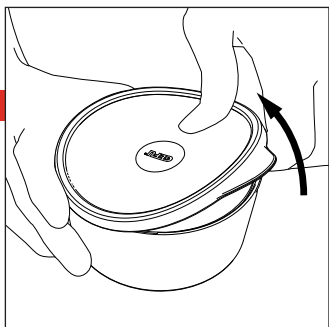
6.

- Kurbel hochziehen, Deckel aufklappen und Schneidrest entnehmen, Sammelbehälter leeren
- Lift handle, open lid and remove residual cuttings, empty the collection container



**TIPP! | tip!**

- direktes Arbeiten in Töpfe und Schüsseln (ohne Sammelchale) möglich
- can be used directly over pots and bowls (without collection tray)

**Aufbewahrung | storage**

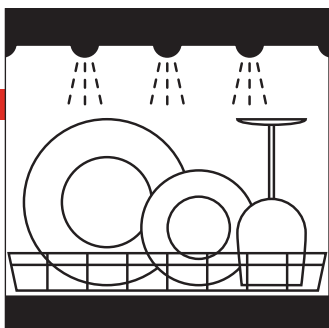
- zum Aufbewahren Sammelbehälter mit Aromadeckel verschließen
- cover collection container with aroma protection lid to store

5 JAHRE
YEARS
GARANTIE
GUARANTEE

Garantie und Qualitätsversprechen | quality undertaking

Mit regelmäßigen Produkttests wird die Qualität immer wieder überprüft und dauerhaft sichergestellt. GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU®-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

Quality is continuously reviewed and permanently ensured with regular product testing. GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU®-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

**Reinigung | cleaning**

- alle Teile sind bis 65°C spülmaschinengeeignet
- all parts are dishwasher-safe up to 65°C

Rinderfilet in Balsamicosirup, Pfefferkruste und Sesamgemüse | Fillet steak in balsamic syrup with a pepper crust and sesame vegetables**Zutaten für 4 Personen**

- 4 Rinderfilet (à 200 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicosirup
- 1 EL gestoßener bunter Pfeffer
- Filets von 2 Tomaten
- 1 dicke geschälte Karotte
- 1 dicke Zucchini
- ¼ Stange Meerrettich
- ½ Schlangengurke
- 1 gelbe Paprika entkernt
- 6 Zweige Kerbel
- 1 EL Sesam
- 20g Kräuterbutter
- Salz

Paprika, Karotte, Zucchini, Gurke und geschälten Meerrettich mit dem SPIRALFIX in Spiralen schneiden. Öl erhitzen, Rinderfilets darin beidseitig kurz anbraten, jeweils die Oberseite des Filets mit Balsamicosirup bestreichen und bunten Pfeffer darauf streuen, leicht andrücken. Die Steaks wenden und auf der Pfefferkruste nochmals kurz braten, herausnehmen und im Backofen bei 100°C 4 – 5 Minuten ziehen lassen.

In die Steakbratpfanne den Sesam geben, kurz angehen lassen, das Spiralgemüse zugeben, gut angehen lassen, mit Kräuterbutter, Salz, Pfeffer und gezupftem Kerbel verfeinern. Tomatenfilets hinzufügen, vermengen, kurz ziehen lassen.

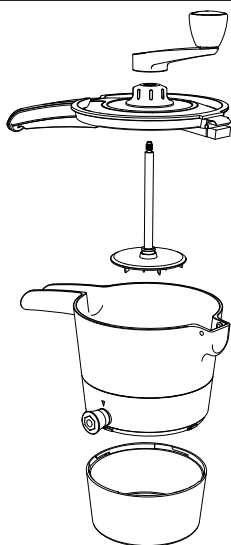
Cut the peppers, carrots, courgette, cucumber and peeled horseradish into spirals using the SPIRALFIX. Heat oil and fry the fillet steaks quickly on both sides. Brush the top of each steak with balsamic syrup and sprinkle with the coloured pepper, press in gently. Turn the steaks and fry again briefly on the pepper crust, remove from the pan and allow to stand in the oven at 100°C for 4–5 minutes.

Put the sesame seeds into the steak pan, allow to fry for a short while, then add the vegetable spirals, fry well, finish off by adding the herb butter, salt, pepper and trimmed chervil. Add the tomato fillets, mix, and allow to stand briefly.

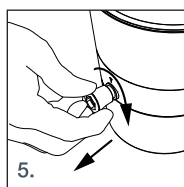
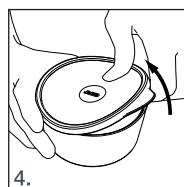
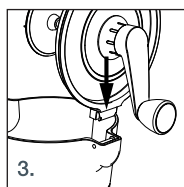
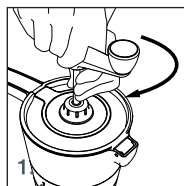
Ingredients to serve 4

- 4 fillet steaks (200g each)
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp balsamic syrup
- 1 tbsp ground coloured pepper
- Fillets of 2 tomatoes
- 1 thick peeled carrot
- 1 thick courgette
- ¼ horseradish root
- ½ cucumber
- 1 yellow pepper, seeds removed
- 6 chervil stalks
- 1 tbsp sesame seeds
- 20g herb butter
- Salt

Description du produit | Descrizione del prodotto



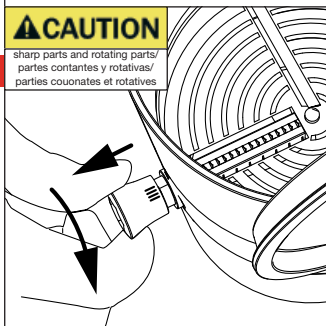
- Manivelle
- Manovella
- Couvert amovible
- Coperchio staccabile
- Pousse-restes
- Supporto residui
- Cassette de coupe (largeur de produit à couper jusqu'à Ø 114 mm) avec porte-lame rotatif (**changeable!**)
- Bacinella di raccolta (verdure fino a Ø114mm) con inserto girevole per le lame (**cambiabile!**)
- Bac récupérateur
- Bacinella di raccolta



1. Montage et démontage de la manivelle
(S)montaggio della manovella
2. Ôter/replacer le bac
Staccare/insertare la bacinella
3. Ôter/replacer le couvercle
Staccare/insertare il coperchio
4. Bac inférieur avec couvercle
Bacinella inferiore con coperchio
5. Sélection de l'épaisseur de coupe
Selezione del tipo di taglio

CAUTION

sharp parts and rotating parts/
partes contantes y rotativas/
parties couonates et rotatives

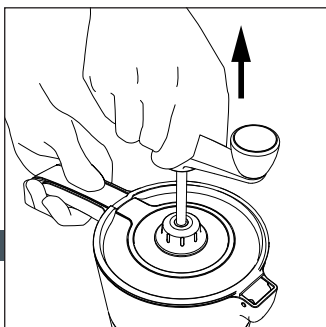


1. Utilisation | Applicazione

- Sélectionner le type de coupe – Tirer le bouton de réglage, sélectionner en tournant le type de coupe, replacer en position bloquée:
 - I. Spirales ultra longues – max. 55 mm
 - II. Julienne grossière – 12 mm
 - III. Julienne moyenne – 6 mm
 - IIII. Julienne fine – 3 mm
- Couper les oignons et les poivrons (épépinés) uniquement selon **le type de coupe I**
- Impostare il tipo di taglio – tirare il pulsante di regolazione e girarlo per impostare il tipo di taglio, quindi reinnestarlo in posizione:
 - I. Spirali continue – mass. 55 mm
 - II. Julienne grezzo – 12 mm
 - III. Julienne medio – 6 mm
 - IIII. Julienne fine – 3 mm
- Lavorare le cipolle e la paprica (denocciolata) solo nel **tipo di taglio I**

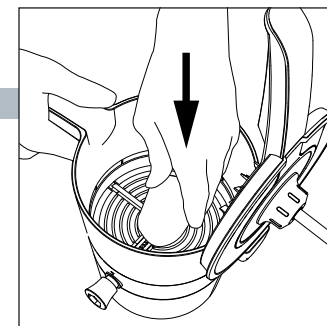
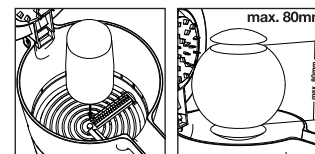
2.

- Tirer la manivelle vers le haut et jusqu'au bout
- Sollevare la manovella fino all'estremità



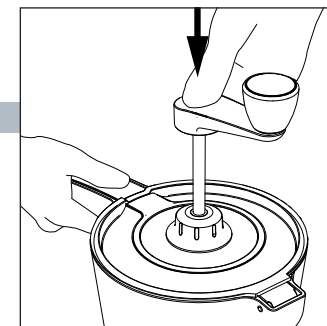
3.

- Ouvrir le couvercle, placer les légumes au centre (couper éventuellement le pied pour faire tenir)
- Aprire il coperchio, inserire centralmente la verdura da tagliare (tagliarne eventualmente un pezzo in modo da ottenere una superficie di appoggio uniforme)



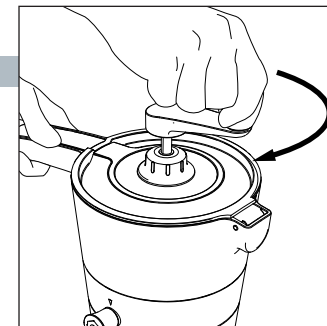
4.

- Refermer le couvercle, fixer le pousse-restes dans le légume à couper en appuyant sur la manivelle
- Chiudere il coperchio e fissare il supporto resti nella verdura da tagliare, premendo sulla manovella



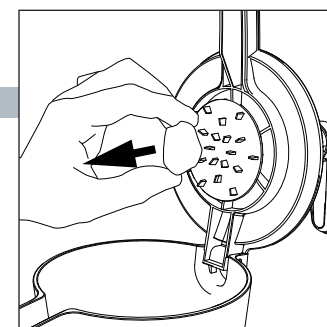
5.

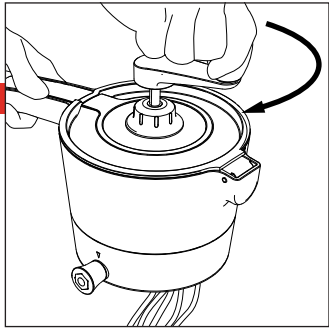
- Tourner la manivelle régulièrement en appuyant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre (jusqu'au bout)
- Chiudere la manovella, girandola leggermente in senso orario fino alla fine



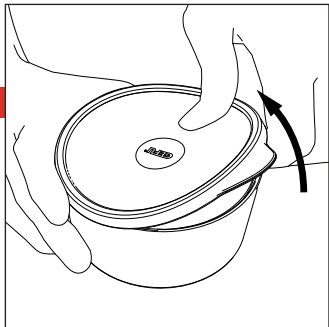
6.

- Tirer la manivelle vers le haut. Ouvrir le couvercle, retirer les restes, vider le récipient collecteur
- Sollevare la manovella, aprire il coperchio e prelevare i resti da taglio, svuotare il contenitore di raccolta



**Conseil Pratique! | Suggerimento!**

- Vous pouvez couper vos légumes directement dans une casserole ou un plat (sans bac collecteur)
- Le operazioni possono essere eseguite direttamente nei vasetti e nelle ciotole (senza bacinella di raccolta)

**Conservation | Conservazione**

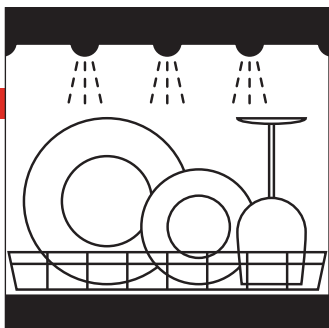
- Pour conserver, fermer le récipient collecteur avec le couvercle
- Conservare le verdure chiudendo il contenitore di raccolta con coperchio salva-aroma

5 JAHRE
YEARS
GARANTIE
GUARANTEE

Garantie et promesse de qualité | Garanzia e promessa di qualità

La qualità de nos produits est contrôlée en permanence et garantie durablement avec les tests réguliers auxquels nous les soumettons. GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU®-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

La qualità viene costantemente controllata e garantita a lungo termine grazie ai test di prodotto periodici. Con l'apposizione del sigillo GEFU®-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

**Entretien | Pulizia**

- Tous les éléments sont lavables en lave-vaisselle
- Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie fino a 65°C

Filet de bœuf au sirop de vinaigre balsamique, croûte de poivre et légumes au sésame | Filetto di manzo in sciroppo balsamico, con crosta di pepe e verdure di sesamo**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 filets de bœuf (à 200 g)
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de sirop de vinaigre balsamique
- 1 cuiller à soupe de mélange de baies de poivres concassés
- Filets de 2 tomates
- 1 grosse carotte épluchée
- 1 grosse courgette
- ¼ bâton de raifort
- ½ concombre
- 1 poivron jaune épépiné
- 6 branches de cerfeuil
- 1 cuiller à soupe de graines de sésame
- 20g beurre aux herbes
- Sel

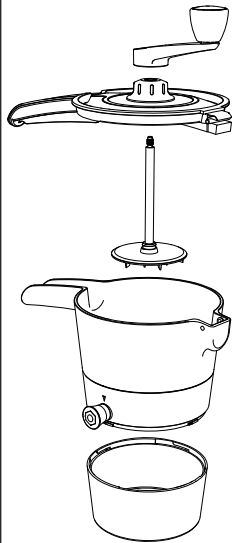
Couper en spirales poivron, carotte, courgette, concombre et raifort épluché avec SPIRALFIX. Chauffer l'huile, faire dorer rapidement de chaque côté les filets de bœuf, badigeonner la face supérieure du filet avec du sirop de vinaigre balsamique et étendre le mélange de poivre concassé, presser légèrement pour former la croûte. Retourner les steaks et faire griller rapidement la croûte de poivre, retirer de la poêle et mettre au four à 100°C pendant 4 à 5 minutes. Ajouter les graines de sésame dans la poêle à griller, faire légèrement revenir, ajouter les légumes en spirale et bien faire rissoler. Ajouter beurre aux herbes, sel, poivre et cerfeuil effeuillé puis filets de tomates. Mélanger, laisser macérer rapidement.

Prendere lo SPIRALFIX e tagliare a spirale paprica, carote, zucchini, cetrioli e rafano sbucciato. Scaldare l'olio, rosolare brevemente i due lati di filetto di manzo, spalmare ora lo sciroppo balsamico sui lati superiori dei rispettivi filetti, cospargere quindi il pepe colorato e premere delicatamente. Rivoltare le bistecche e farle rosolare brevemente sulla crosta di pepe, quindi toglierle, metterle nel forno e lasciarle in infusione per circa 4-5 minuti a 100°C. Versare il sesamo nella padella, attendere brevemente, aggiungere ora la verdura a spirale, attendere qualche istante, quindi raffinare il tutto con burro aromatizzato, sale, pepe e rametti di cerfoglio. Aggiungere i filetti di pomodoro, mescolare e lasciare in infusione per breve tempo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di manzo (da 200 g)
- 2 cucchiai di olio di oliva
- 2 cucchiai di sciroppo balsamico
- 1 cucchiaio di pepe colorato pestato nel mortaio
- Filetti di 2 pomodori
- 1 carota sbucciata
- 1 zucchini
- ¼ bacchetta di rafano
- ½ cetriolo
- 1 paprica gialla denocciolata
- 6 rametti di cerfoglio
- 1 cucchiaio di sesamo
- 20g di burro aromatizzato
- Sale

Descripción del producto | Productbeschrijving | Описание изделия



- Manivela giratoria
- Draaizwengel
- Ручка

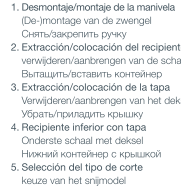
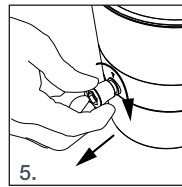
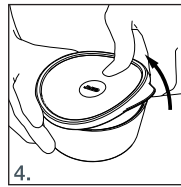
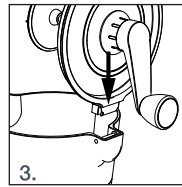
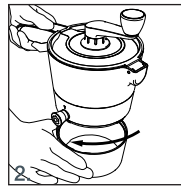
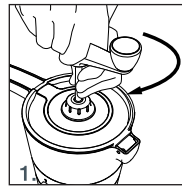
- Tapa extraíble
- verwijderbaar deksel
- Съёмная крышка

- Sujetarrestos
- Restcontainer
- Фиксатор провизии

- Recipiente de corte (alimentos a cortar de hasta Ø 114 mm) con cuchilla giratoria (**cambiable!**)
- snijschaal (voor snijgoed met een Ø van max. 114 mm) met draaibaar lemmet (**verwisselbaar!**)

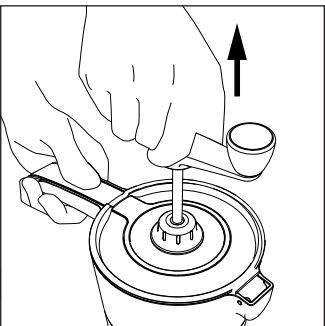
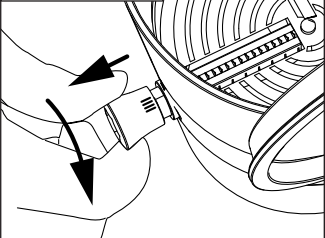
- Contenedor para загрузки (productos para corte: máx. 114mm en diámetro) с вращающимся режущим элементом (**сменный!**)

- Recipiente colector
- Verzamelschaal
- Нижний контейнер для нарезанных продуктов



1. Desmontaje/montaje de la manivela (De-/montage van de zwingel) Снять/закрепить ручку
2. Extracción/colocación del recipiente verwijderen/aanbrengen van de schaal Вытащить/вставить контейнер
3. Extracción/colocación de la tapa Verwijderen/aanbrengen van het deksel Убрать/приладить крышку
4. Recipiente inferior con tapa Onderste schaal met deksel Нижний контейнер с крышкой
5. Selección del tipo de corte keuze van het snijmodel Выбор формы нарезки

CAUTION
sharp parts and rotating parts/
parties contentes y rotativas/
parties couonates et rotatives



1. Uso | Gebruik | Пользование

- Seleccionar el tipo de corte. Para ello, tirar del botón selector hacia afuera, girarlo para seleccionar el tipo de corte deseado y volver a encastrarlo en su posición:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| I. Espirales sinfin – máx. 55mm | II. Juliana gruesa – 12mm |
| III. Juliana mediana – 6mm | III. Juliana fina – 3mm |

- Para cortar cebollas o pimientos (sin pepitas), utilizar sólo el **tipo de corte I**

- snijmodel kiezen – aan de instellingsknop trekken, door eraan te draaien het snijmodel kiezen, opnieuw vergrendelen in die positie:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| I. spiralen zonder eind – max. 55mm | II. grove julienne – 12mm |
| III. middeldikke julienne – 6mm | III. fijne julienne – 3mm |

- gelieve uien en paprika (zonder zaad) enkel te bewerken met **snijmodel I**

- Выбрать форму нарезки: потянуть на себя регулирующую кнопку, установить поворотом на нужную форму нарезки, зафиксировать в этой позиции.

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| I. спираль длиной до 55мм | II. крупная соломка 12мм |
| III. средняя соломка 6мм | III. тонкая соломка 3мм |

- Нарезать лук, паприку (без сердцевины) только в **режиме I**

2.

- Tirar de la manivela hacia arriba hasta el tope

- zwengel zo ver mogelijk omhoog trekken

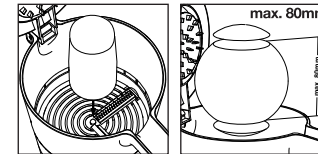
- Потянуть ручку вверх до упора

3.

- Abrir la tapa e introducir el alimento de forma centrada (si fuera necesario, cortar un extremo del alimento, para que tenga una superficie de apoyo o fijación)

- deksel openen, snijgoed in het midden plaatsen (indien nodig het stand-/fixatie-oppervlak hiervan nog in passende vorm snijden)

- Открыть крышку, расположить продукты по центру (по необходимости срезать неровную нижнюю часть у круглых овощей)



4.

- Cerrar la tapa y presionar sobre la manivela, para fijar el sujetarrestos en el alimento a cortar

- deksel sluiten, restcontainer in het snijgoed vastzetten door te drukken op de zwengel

- Закрыть крышку, прижать продукты фиксатором, нажав на ручку

5.

- Girar la manivela uniformemente en el sentido de las agujas del reloj, ejerciendo una ligera presión, hasta el tope final

- gelijkmatig met lichte druk aan de zwengel draaien in de richting van het uurwerk tot aan het einde

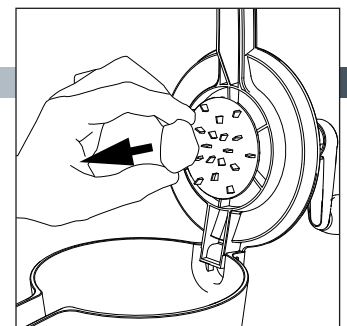
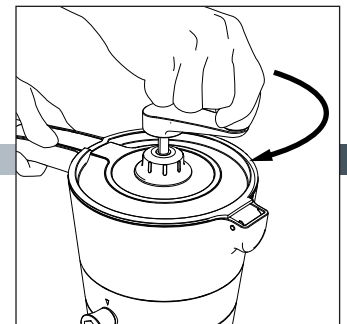
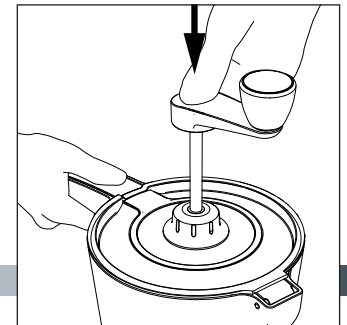
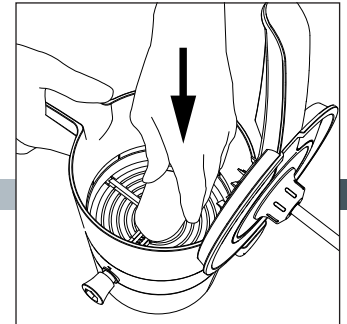
- Равномерно с лёгким нажатием повернуть ручку по часовой стрелке до упора

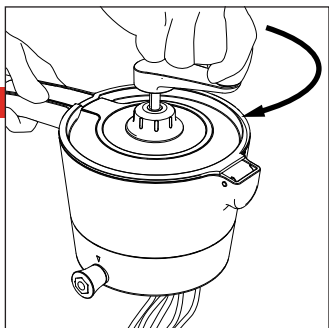
6.

- Tirar de la manivela hacia arriba, abrir la tapa y extraer el resto del alimento. Vaciar el recipiente colector

- zwengel omhoog trekken, deksel openen en de snijrest verwijderen, verzamelcontainer leegmaken

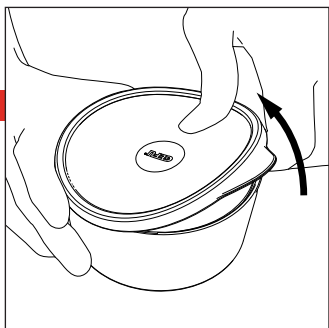
- Откинуть ручку вверх, открыть крышку и вынуть остатки провизии. Освободить нижний контейнер





¡Consejo! | Tip! | Совет!

- Se puede utilizar directamente encima de ollas o ensaladeras (sin el recipiente colector)
- men kan rechtstreeks in kookpotten en schalen werken (zonder verzamelschaal)
- Можно совершать нарезку продукта непосредственно в миски и кастрюли (не используя нижний контейнер).



Conservación | Opberging | Хранение

- Para guardar el alimento cortado, cerrar el recipiente colector con la tapa hermética
- om op te bergen de verzamelcontainer afsluiten met het aromadeksel
- Нижний контейнер можно использовать для хранения продуктов, герметично закрыв его крышкой.

5 JAHRE
YEARS
GARANTIE
GUARANTEE

Garantía y promesa de calidad | Waarborg en kwaliteitsbelofte | Гарантия качества

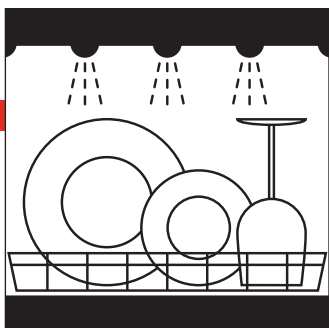
Nuestros productos están sujetos a controles periódicos, para poder asegurar su calidad de forma permanente. GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU®-Q5, que representa 5 años de garantía.

Door regelmatige onderzoeken van de producten wordt de kwaliteit steeds opnieuw getest en op lange termijn gewaarborgd. GEFU garandeert een lange duurzaamheid van dit product met het GEFU®-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия подвергаются регулярной проверке на качество. Изделия, помеченные клеймом GEFU®-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

Limpieza | Reiniging | Чистка

- Todos los componentes son aptos para lavavajillas hasta 65°C
- Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie fino a 65°C
- Все составные части пригодны для мойки в посудомоечной машине при температуре до 65°C.



**Solomillo de ternera en crema de vinagre balsámico con corteza de pimienta y verduras al sésamo
Rundsfilet in Balsamico-crème, peperkorst en sesamgroeten
Филе из говядины в сиропе «бальзамик» и в корочке из перца с гарниром из овощей и кунжута**

Cortar el pimiento, la zanahoria, el calabacín, el pepino y el rábano pelado con el SPIRALFIX formando espirales. Calentar en una sartén el aceite y freír brevemente los solomillos por ambos lados. Untar la parte superior de los solomillos con crema de vinagre balsámico, esparcir encima la pimienta de colores y apretarla ligeramente. Dar la vuelta a los solomillos y volver a freírlos brevemente por el lado de la pimienta. Retirarlos de la sartén y dejarlos reposar en el horno a 100°C durante 4 ó 5 minutos.

Echar el sésamo en la sartén (en la que antes se han frito los solomillos), rehogarlo brevemente, añadir las espirales de verduras y rehogarlas bien; sazonar con sal, pimienta y perifollo deshojado. Añadir los gajos de tomate, mezclar y dejar reposar brevemente.

Ingredientes para 4 personas

- 4 solomillos de ternera (de 200g cada uno)
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de crema de vinagre balsámico
- 1 cucharada sopera de pimienta de colores picada
- 2 tomates cortados en gajos
- 1 zanahoria gruesa pelada
- 1 calabacín grueso
- ¼ de rábano
- ½ pepino
- 1 pimiento amarillo sin pepitas
- 6 ramitas de perifollo
- 1 cucharada sopera de sésamo
- 20g de mantequilla de hierbas
- Sal

Paprika, wortel, zucchini, komkommer en geschilde mierikswortel in spiralen snijden met de SPIRALFIX. Olie verhitten, rundsfilets daarin eventjes aan weerszijden aanbraden, telkens het oppervlak van de filets bestrijken met Balsamico-crème en bestrooien met bonte peperkorrels, lichtjes aandrukken. De steaks omdraaien en nog eens eventjes op de peperkorst aanbraden. Uit de pan nemen en in de oven 4 – 5 minuten laten rusten op 100°C.

De sesam in de steak-braadpan doen, eventjes aanbraden, de spiraalgroenten eraan toevoegen, goed laten braden, verfijnen met kruidenboter, zout, peper en kervelblaadjes. De gefileerde tomaten eraan toevoegen en met de rest vermengen, eventjes laten intrekken.

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 rundsfilets (à 200 g)
- 2 EL olijfolie
- 2 EL Balsamico-crème
- 1 EL fijngestampte, bonte peperkorrels
- 2 gefileerde tomaten
- 1 dikke, geschilde wortel
- 1 dikke zucchini
- ¼ stengel mierikswortel
- ½ komkommer
- 1 gele paprika, zonder zaad
- 6 twijgjes kervel
- 1 EL sesam
- 20g kruidenboter
- zout

Нарезать спиралью при помощи SPIRALFIX красный перец, морковь, кабачок, огурец и очищенный хрен. Разогреть оливковое масло. Коротко поджарить в нём с двух сторон филе говядины, смазать верхнюю сторону филе сиропом «бальзамик», посыпать смешанным душистым перцем и легко вжать образовавшийся слой. Перевернуть антрекоты и коротко поджарить еще раз на корочке из перца, вынуть из сковороды и дать дойти в духовке при тем-ре 100 °C в течение 4 – 5 минут.

В сковороду, где жарились антрекоты, добавить кунжут, коротко припустить, добавить нарезанные спиралью овощи, хорошо обжарить, приправить маслом с пряными травами, солью, перцем и кервелем. Добавить мякоть помидоров, перемешать и дать коротко настояться.

Raschét ingrediënten na 4 porции

- 4 куски говяжьего филе (по 200 г)
- 2 ст. л оливкового масла
- 2 ст. ложки сиропа «бальзамик»
- 1 ст. ложка размельчённого смешанного душистого перца мякоть 2-х помидор
- 1 крупная очищенная морковь
- 1 крупный кабачок палочки хрена
- 1 длинноплодного огурца
- 1 жёлтая паприка без сердцевины
- 6 веточек кервеля
- 1 ст. ложка семени кунжута
- 20г сливочного масла с добавлением пряных трав
- соль

14470



weitere nützliche Produkte | Some other useful Gefu products | Sélection d'autres produits utiles Gefu | Scelta di altri utili prodotti Gefu | Otros productos prácticos de Gefu | Keuze uit verdere handige GEFU producten | Выбор других полезных изделий GEFU

Multi-Mixbecher
multi-mix jug
shaker-doseur multi-usages
bicchiere miscelatore

vaso mesclador multiuso
multi-mixbeker
мультифункционального блендера
кувшина

35010



Salat-/Pastaschüssel INSPIRIA
Salad and Pasta Bowl
Saladier/Plat
Ciotola per insalata/di servizio

Ensaladera/fuente de servir
Salade-/Pastaschaal
Миска для приготовления и
сервировки салатов

21580



Salat-/Pastabesteck INSPIRIA
Salad and Pasta Servers
Couvert à salade/à spaghetti
Posate per insalata/pasta

Cubierto para ensalada/pasta
Salat-/Pastabestek
Прибор для салата

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG

Braukweg 28
D-59889 Eslohe

Telefon: +49 (0) 29 73.97 13-0
Telefax: +49 (0) 29 73.97 13-55
Internet: www.gefu.com
E-Mail: mail@gefu.com



www.facebook.com/gefu.kuechenwerkzeuge



www.youtube.com/user/gefukuechenwerkzeuge

IAVIVO
industrial design

Produktgestaltung