

KUHN RIKON

SWISS DESIGN

UNIVERSALHACKER | HACHOIR UNIVERSEL |
PICADORA UNIVERSAL | TRITATUTTO UNIVERSALE

PULL CHOP



EN INSTRUCTIONS



WARNING: Sharp blades. Keep cutting rotator away from children. Handle blades very carefully. Always store cutting rotator inside the container with the lid on. Align blades to retract them and attach the blade protector. Always place one hand on top of the lid while pulling the cord with the other.

HOW TO USE YOUR PULL CHOP

- 1 **Assembling:** Fit the cutting rotator onto the rod in the center of the container. Be sure to align both blades, one on top of the other.
- 2 **Putting in food:** Prepare vegetables, fruit, herbs and other foods by chopping in rough pieces and place them in the container.
- 3 Place the lid with the pull mechanism on the container so that the hexagonal part fits snugly. Don't force it.
- 4 **Using:** Place Pull Chop on a firm, dry surface. Remove blade protector before use.
- 5 Place one hand on top of the lid and press down while pulling the handle with the opposite hand to rotate the blade. Make sure your first pull is sharp and forceful.
(See chart for a rough idea of how many times to pull.)

Microwave Use: You can briefly microwave foods in the container. Never put cutting rotator or lid with the pull mechanism in microwave. **Cleaning:** Never wash the lid with the pull mechanism. Wipe it clean with a damp cloth. If water gets into the pull mechanism, unscrew the plug underneath with a coin and allow it to dry before reassembling. All other parts are dishwasher safe.

HOW MANY PULLS DO I NEED TO MAKE? Not many! This chart will give you a rough guide.

COARSE TO MEDIUM CHOPPED	5–6 PULLS
MEDIUM TO FINELY CHOPPED	7–12 PULLS
FINE TO VERY FINELY CHOPPED	13–20 PULLS
PUREED	20+ PULLS

RECIPES

CHERRY TOMATO BRUSCHETTA

200 g or 1 pint cherry tomatoes, remove stems and cut into halves, 1 garlic clove, 10 basil leaves, ¼ cup / 50 g grated Pecorino cheese, 2 tbsp olive oil, 1 tsp salt, pinch of chili powder, salt and pepper, to taste

Place the ingredients in the Pull Chop bowl and chop until coarsely diced, about 5 to 6 pulls. Serve with grilled slices of country style French bread or use as a topping for pizza.

TOMATO SALSA

1 jalapeño, seeded and quartered, 1 garlic clove, 4 tomatoes, seeded and quartered, 1 small red onion, cut into pieces, 10 cilantro leaves, salt and pepper, to taste

Place the jalapeños and garlic into the Pull Chop bowl and coarsely chop by pulling 4 to 6 times. Add the remaining ingredients and continue to chop until well combined, about 12 to 14 pulls depending on desired texture. Salt to taste. Serve with tortilla chips or with scrambled eggs or warm fresh tortillas.

GUACAMOLE

2 avocados, peeled, halved, pits removed, 2 tbsp lime juice, 1 small red onion, cut into pieces, 10 cilantro leaves, ½ tsp chili powder, pinch of ground cumin, salt and pepper, to taste

Place the ingredients in the Pull Chop bowl and chop to combine the ingredients until almost smooth, about 12 to 14 pulls. Season to taste with salt and pepper. Serve with tortilla chips, on sandwiches, or with grilled tortillas filled with cheese (quesadilla).

EGG SALAD

6 eggs, hard-boiled, 1 celery stalk, cut into ½ inch slices, ½ cup / 115 g mayo, 1 tbsp coarse grain Dijon mustard, salt and ground black pepper, to taste

Peel and halve the eggs. Place the eggs along with the remaining ingredients into the Pull Chop bowl and pull the cord 14 to 16 times. Finished egg salad should be thick and slightly chunky. Salt and pepper to taste.

SUN DRIED TOMATO PESTO

1 cup / 300 g sun-dried tomatoes packed in oil, drained, 3 tbsp pine nuts, 1 garlic clove, 1/3 cup or approx. 80 ml olive oil, 2 tbsp grated Parmesan, Salt and ground black pepper, to taste

Place all the ingredients in into the Pull Chop bowl and chop until well-combined but still slightly coarse in texture, about 14 to 16 pulls. Toss with warm cooked pasta or use as a spread for sandwiches and panini.

THAI PEANUT SAUCE

1/2 cup / 130 g smooth peanut butter, 1 serrano chili pepper, quartered lengthwise and seeded, 1/4 cup / 60 ml coconut milk, 1/4 cup / 30 g cilantro leaves, 2 tsp sesame oil, 2 tsp fish sauce, 1/3 cup / 240ml water

Place all the ingredients into the Pull Chop bowl and chop until the sauce is emulsified and smooth, about 8 to 10 pulls. Serve with grilled chicken or shrimp skewers or as a dressing for an Asian style shredded chicken salad.

MIXED OLIVE TAPENADE

1 1/3 / 400 g cup mixed pitted olives, 4 anchovy fillets, 1 garlic clove, 4 tbsp olive oil, salt and ground black pepper, to taste

Place the ingredients in the Pull Chop bowl and chop until smooth in texture, about 24 pulls. Season to taste with salt and pepper. Serve with toasted bread as an appetizer or as a topping for grilled chicken, lamb, or fish. For a quick pasta main course, toss the tapenade with warm cooked fettuccini noodles.

INDIAN MINT YOGURT SAUCE

1/2 cucumber, peeled, halved and seeded, 3/4 cup / 180 ml plain yogurt, 12 mint leaves, 1/4 tsp salt, 1/4 tsp ground cumin, 1/4 tsp coriander seeds, toasted and crushed, 1 tbsp lime juice

Slice the cucumber into 1/2 inch pieces and place along with the other ingredients into the Pull Chop bowl. Chop until the sauce is coarse in texture and thick, about 14 pulls. Serve with warm Indian style naan bread or as an accompaniment for grilled lamb or chicken.

CHOCOLATE COCONUT WALNUT DESSERT TOPPING

½ cup / 85 g semi-sweet chocolate chips, ½ cup / 40 g sweetened coconut flakes,
½ cup / 50 g walnut pieces

Place the ingredients in the Pull Chop bowl and chop until the texture is fine, about 14 to 16 pulls. Use as a topping for frozen yogurt, ice cream, and frosted cupcakes or as the finishing touch to your favourite chocolate layer cake. Topping can be stored refrigerated in an airtight container for up to one week.

STRAWBERRY SAUCE

12 medium-sized strawberries, halved, 1 tbsp lemon juice, 2 tbsp orange liqueur,
3 tsp granulated sugar

Combine all the ingredients in the Pull Chop bowl and chop until the sauce is almost smooth, about 18 to 20 pulls. Store in an airtight container in the refrigerator until ready to serve. Use as a topping over ice cream or as a sauce for your favorite chocolate cake.

DE GEBRAUCHSANLEITUNG



ACHTUNG: Scharfe Klingen. Halten Sie den Drehschneider von Kindern fern und fassen Sie die Klingen sehr vorsichtig an. Bewahren Sie den Drehschneider immer im Behälter auf und verschliessen Sie diesen mit dem Deckel. Richten Sie die Klingen aus, um sie herauszunehmen, und befestigen Sie den Klingenschutz. Legen Sie immer eine Hand auf den Deckel, während Sie mit der anderen am Griff ziehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR IHREN PULL CHOP

- 1 **Zusammensetzen:** Setzen Sie den Drehschneider auf die Stange in der Mitte des Behälters. Stellen Sie sicher, dass die beiden Klingen eine auf der anderen gut ausgerichtet sind.
- 2 **Zutaten zugeben:** Schneiden Sie Gemüse, Früchte, Kräuter und andere Nahrungsmittel in grobe Stücke und geben Sie diese in den Behälter.
- 3 **Setzen Sie den Deckel mit dem Zugmechanismus so auf dem Behälter auf, dass das sechseckige Teil gut sitzt. Wenden Sie dabei keine Kraft an.**
- 4 **Für den Einsatz:** Setzen Sie den Pull Chop auf eine feste, trockene Oberfläche. Entfernen Sie den Klingenschutz vor Gebrauch.

5 Mit der einen Hand Deckel nach unten drücken und mit der anderen kräftig am Griff ziehen, damit die Klinge rotiert. Ziehen Sie gleich mit dem ersten Zug entschlossen und kraftvoll. (Beachten Sie die Tabelle mit den Richtwerten, wie oft Sie ungefähr ziehen müssen.)

Verwendung in der Mikrowelle: Sie können die Lebensmittel nur im Behälter mit leicht geöffnetem Deckel kurz im Mikrowellenofen erhitzen. Lassen Sie ihn nicht länger als 2 Minuten in der Mikrowelle und bei höchstens 800 Watt. Der Drehschneider und der Deckel mit dem Zugmechanismus dürfen nie in den Mikrowellenofen gelegt werden.

Reinigung: Waschen Sie nie den Deckel mit dem Zugmechanismus. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch sauber. Falls einmal Wasser in den Zugmechanismus gerät, schrauben Sie den darunter liegenden Stöpsel mit einer Münze ab und lassen Sie ihn vor dem erneuten Zusammen-setzen trocknen. Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest.

WIE OFT MUSS ICH ZIEHEN?

Nicht sehr oft. Diese Tabelle gibt Ihnen die Richtwerte.

GROB BIS MITTELFEIN HACKEN	5- BIS 6-MAL ZIEHEN
MITTELFEIN BIS FEIN HACKEN	7- BIS 12-MAL ZIEHEN
FEIN BIS SEHR FEIN HACKEN	13- BIS 20-MAL ZIEHEN
PÜRIEREN	MIND. 20-MAL ZIEHEN

REZEPTE

CHERRYTOMATEN-BRUSCHETTA

Von 200 g Cherrytomaten Stiele entfernen und Tomaten halbieren. 1 Knoblauchzehe, 10 Basilikumblätter, 50 g geriebener Pecorino-Käse, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 Prise Chilipulver, Salz und Pfeffer nach Belieben

Die Zutaten in die Pull Chop-Schüssel geben und hacken, bis sie grob gehackt sind. Dafür müssen Sie etwa 5- bis 6-mal ziehen. Servieren Sie die Mischung mit gegrillten Scheiben von Vollkorn-Baguettebrot oder verwenden Sie sie als Pizza- Belag.

TOMATEN-SALSA

1 Jalapeño, entkernt und geviertelt, 1 Knoblauchzehe, 4 kleine Tomaten, entkernt und geviertelt, 1 kleine rote Zwiebel, in Stücke geschnitten, 10 Korianderblätter, Salz und Pfeffer nach Belieben

Geben Sie die Jalapeños und den Knoblauch in die Pull Chop-Schüssel und hacken Sie die Zutaten grob, indem Sie 4- bis 6-mal ziehen. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und hacken Sie weiter, bis alles gut zerkleinert ist, ungefähr 12 bis 14 Züge, je nach der gewünschten Konsistenz. Salzen Sie nach Belieben. Servieren Sie die Mischung mit Tortilla-Chips oder mit Rühreiern oder wärmen Sie frische Tortillas auf.

GUACAMOLE

2 Avocados schälen, halbieren und Kern entfernen, 2 EL Limettensaft, 1 kleine rote Zwiebel in Stücke schneiden, 10 Korianderblätter, 1/2 TL Chilipulver, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer nach Belieben

Geben Sie die Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und hacken Sie sie etwa 12- bis 14-mal, bis die Mischung fast glatt ist. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Servieren Sie die Mischung mit Tortilla-Chips, auf Sandwiches oder mit gegrillten Tortillas, die mit Käse gefüllt werden (Quesadilla).

EIERSALAT

6 hartgekochte Eier, 1 Stangensellerie, 113 g Majonnaise, 1 EL grobkörniger Dijon-Senf, Salz und Pfeffer nach Belieben

Schälen und halbieren Sie die Eier. Geben Sie nun die Eier mit den restlichen Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und ziehen Sie 14 bis 16 Mal. Der fertige Eiersalat sollte kompakt mit kleinen Stückchen sein. Nach Belieben salzen und pfeffern.

PESTO AUS SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

300 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, 3 EL Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 80 ml Olivenöl, 2 EL geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer nach Belieben

Geben Sie alle Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und hacken Sie sie mit ungefähr 14 bis 16 Zügen, bis alles gut verrührt und fein zerkleinert ist. Servieren Sie das Pesto mit warmer Pasta oder auf Sandwiches und Panini.

THAI-ERDNUSS-SAUCE

130 g weiche Erdnussbutter, 1 Serrano-Chilischote, längs geviertelt und entkernt, 60 ml Kokosmilch, 30 g Korianderblätter, 2 TL Sesamöl, 2 TL Fischsauce, 240 ml Wasser

Geben Sie alle Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und hacken Sie sie mit ca. 8 bis 10 Zügen, bis die Sauce glatt und cremig ist. Servieren Sie die Sauce mit gegrilltem Huhn oder Shrimp-Spiessen oder als Dressing für einen Asia-Hühnchensalat.

GEMISCHTE OLIVENPASTE

400 g gemischte entkernte Oliven, 4 Anchovis-Filets, 1 Knochlauchzehe, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Belieben

Geben Sie die Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und hacken Sie sie mit ungefähr 24 Zügen zu einer glatten Paste. Servieren Sie die Paste mit getoastetem Brot als Vorspeise oder auf gegrilltem Huhn, Lamm oder Fisch. Für eine rasche Pasta als Hauptspeise die Paste mit gekochten Fettuccini vermengen.

INDISCHE MINZ-JOGHURT-SAUCE

½ geschälte, halbierte und entkernte Gurke, 180 ml Naturjoghurt, 12 Minzblätter, ¼ TL Salz, ¼ TL Kreuzkümmel, ¼ TL Koriandersamen, geröstet und gehackt, 1 EL Zitronensaft

Schneiden Sie die Gurke in ca. 1 cm grosse Stücke und geben Sie sie gemeinsam mit allen anderen Zutaten in die Pull Chop-Schüssel. Hacken Sie die Zutaten mit ca. 14 Zügen zu einer groben cremigen Sauce. Servieren Sie die Sauce mit warmem indischem Naan-Brot oder als Beilage mit gegrilltem Lamm oder Huhn.

SCHOKOLADE-DESSERTGARNITUR MIT KOKOS UND WALNÜSSEN

85 g halbsüsse Schokoladenstückchen, 40 g gesüsste Kokosflocken, 50 g Walnusstücke

Geben Sie die Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und zerkleinern Sie sie mit ca. 14 bis 16 Zügen zu einer feinen Textur. Verwenden Sie die Garnitur auf gefrorenem Joghurt, Eiscrème und glasierten Cupcakes oder als Glasur auf Ihrer Lieblings-Schokoladentorte. Haltbar bis zu einer Woche bei gekühlter Lagerung in einem luftdichten Behälter.

ERDBEERSAUCE

12 mittelgrosse, halbierte Erdbeeren, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Orangenlikör, 3 TL Kristallzucker
Geben Sie alle Zutaten in die Pull Chop-Schüssel und ziehen Sie 18 bis 20 Mal, bis die Sauce beinahe cremig ist. Geben Sie die Sauce bis zum Servieren in einem luftdicht verschlossenen Behälter in den Kühlschrank. Verwenden Sie sie als Garnitur für Eiscreme oder als Sauce für Ihren Lieblings-Schokoladekuchen.

MODE D'EMPLOI



AVERTISSEMENT: Lames tranchantes. Tenez le rotor de coupe hors de portée des enfants. Manipulez les lames très précautionneusement. Conservez toujours le rotor de coupe dans le bol et refermez celui-ci avec le couvercle. Pour ôter les lames, alignez-les et fixez le cache de protection dessus. Placez toujours une main sur le couvercle lorsque vous tirez la poignée.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE HACHOIR MÉCANIQUE PULL CHOP

- 1 Assemblez l'appareil: placez le rotor de coupe sur la tige située au milieu du bol. Assurez-vous que les deux lames sont bien superposées et alignées.
- 2 Ajoutez les ingrédients: coupez grossièrement les légumes, fruits, herbes et autres aliments et mettez-les dans le bol.
- 3 Positionnez délicatement le couvercle avec la poignée de traction de manière à faire coïncider chaque côté de l'hexagone. Attention de ne pas forcer.
- 4 Placez le hachoir mécanique Pull Chop sur une surface stable et sèche avant de l'utiliser. Veuillez ôter le protège-lame avant usage.
- 5 Pousser le couvercle vers le bas avec une main et tirer fortement la poignée avec l'autre main pour faire tourner la lame. Le premier mouvement doit être effectué avec force et rapidité.
(Reportez-vous au tableau indiquant le nombre approximatif de tractions que vous devez exécuter.)

Utilisation au micro-ondes: vous pouvez réchauffer rapidement des aliments dans le bol en ouvrant légèrement le couvercle. Attention: ne laissez pas le bol plus de 2 minutes dans le micro-ondes (800 watts maximum). Le rotor de coupe et le couvercle avec la poignée de traction ne doivent jamais être mis au micro-ondes.

Nettoyage: ne nettoyez jamais le couvercle avec la poignée de traction sous l'eau, mais utilisez un linge propre légèrement humidifié. En cas de pénétration accidentelle d'eau dans le mécanisme de traction, dévissez le bouchon situé en-dessous à l'aide d'une pièce et séchez-le avant de remonter l'appareil.

Tous les autres éléments supportent le lave-vaisselle.

COMBIEN DE FOIS DOIS-JE TIRER SUR LA POIGNÉE?

Peu de fois. Ce tableau vous fournit les valeurs indicatives.

HACHER GROSSIÈREMENT À LÉGÈREMENT FIN	5 À 6 FOIS
HACHER LÉGÈREMENT FIN À FINEMENT	7 À 12 FOIS
HACHER FINEMENT À TRÈS FINEMENT	13 À 20 FOIS
RÉDUIRE EN PURÉE	AU MOINS 20 FOIS

RECETTES

BRUSCHETTA AUX TOMATES CERISES

Équeutez 200 g de tomates cerises et coupez-les en deux, 1 gousse d'ail, 10 feuilles de basilic, 50 g de Pecorino râpé, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sel, 1 pincée de piment en poudre, sel et poivre à votre convenance

Mettez les ingrédients dans le bol Pull Chop et hachez grossièrement le tout en tirant 5 à 6 fois sur la poignée. Servez ce mélange avec des tranches de pain complet grillées (baguette par exemple) ou utilisez-le pour garnir une pizza.

SALSA À LA TOMATE

Évidez 1 piment Jalapeño et coupez-le en quatre, 1 gousse d'ail, Évidez 4 petites tomates et coupez-les en quatre, Découpez grossièrement 1 petit oignon rouge, 10 feuilles de coriandre, sel et poivre à votre convenance

Mettez le piment et l'ail dans le bol et hachez grossièrement en tirant 4 à 6 fois sur la poignée.

Ajoutez les ingrédients restants et hachez de nouveau jusqu'à ce que tout soit bien réduit en tirant 12 à 14 fois sur la poignée, en fonction de la consistance souhaitée. Salez à votre guise. Servez le mélange froid avec des chips tortillas ou des œufs brouillés, ou chaud avec une tortilla fraîche.

GUACAMOLE

Epluchez 2 avocats, coupez-les en deux et dénoyautez-les, 2 cuillères à soupe de jus de citron vert, Découpez 1 petit oignon rouge en morceaux, 10 feuilles de coriandre, 1/2 cuillère à café de piment en poudre, 1 pincée de cumin, sel et poivre à votre convenance

Mettez les ingrédients dans le bol et hachez-les en tirant 12 à 14 fois sur la poignée, jusqu'à obtention d'une mousse pratiquement lisse. Salez et poivrez. Servez le mélange avec des chips tortillas, sur des sandwichs ou avec des tortillas farcies au fromage (quesedillas).

SALADE AUX ŒUFS

6 œufs durs, 1 branche de celeri, 113 g de mayonnaise, 1 c. à soupe de moutarde de Dijon à grains, sel et poivre à votre convenance

Épluchez et coupez les œufs en deux. Versez ensuite les œufs et tous les autres ingrédients dans le Pull Chop et tirez la poignée 14 à 16 fois. La salade aux œufs doit avoir une texture compacte avec des petits morceaux. Salez et poivrez à votre convenance.

PESTO AUX TOMATES SÉCHÉES

300 g de tomates séchées marinées dans de l'huile, égoutées, 3 c. à soupe de pignons de pins, 1 gousse d'ail, 80 ml d'huile d'olive, 2 c. à soupe de parmesan râpé, sel et poivre à votre convenance

Versez tous les ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez-les en tirant 14 à 16 fois sur la poignée jusqu'à ce que le mélange soit homogène et finement hâché. Servez le pesto avec des pâtes chaudes ou tartinez-le sur des sandwichs ou un panini.

SAUCE THAÏ AUX CACAHUÈTES

130 g de beurre de cacahuètes mou, 1 piment Serrano épépiné et coupé en 4 dans le sens de la longueur, 60 ml de lait de coco, 30 g de feuilles de coriandre, 2 c. à café d'huile de sésame, 2 c. à café de nuoc-mâm, 240 ml d'eau

Versez tous les ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez-les en tirant 8 à 10 fois sur la poignée jusqu'à ce que la sauce soit lisse et crémeuse. Servez cette sauce avec du poulet grillé ou des brochettes de crevettes ou comme vinaigrette d'une salade asiatique au blanc de poulet.

TAPENADE

400 g d'olives variées dénoyautées, 4 filets d'anchois, 1 gousse d'ail, 4 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre à votre convenance

Versez tous les ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez-lez en tirant 24 fois environ sur la poignée jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Servez la tapenade en entrée sur du pain grillé ou baidigeonnée sur du poulet, de l'agneau ou du poisson grillé. Pour préparer rapidement un plat principal de pâtes, mélangez la tapenade avec des Fettuccini cuits.

SAUCE INDIENNE À LA MENTHE ET AU YAHOURT

½ concombre épluché, épépiné et coupé en deux, 180 ml de yahourt brassé entier, 12 feuilles de menthe, 1 pincée de sel, 1 pincée de cumin, 1 pincée de graines de coriandre grillées et hachées, 1 c. à soupe de jus de citron

Débitez le concombre en morceaux d'1 cm. Verser-le avec tous les autres ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez en tirant 14 fois environ sur la poignée jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Servez cette sauce sur du pain indien chaud Naan ou en accompagnement d'agneau ou de poulet grillé.

SAUCE AU CHOCOLAT À LA NOIX DE COCO ET AUX NOIX

85 g de chocolat en morceaux semi-amer, 40 g de flocons de noix de coco sucrées, 50 g de noix en morceaux

Versez tous les ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez-lez en tirant 14 à 16 fois environ sur la poignée jusqu'à ce que le mélange ait une texture fine. Versez cette sauce sur de la crème glacée ou du yahourt glacé ou utilisez-le comme glaçage sur des cupcakes ou votre gâteau au chocolat préféré. Se conserve jusqu'à une semaine au frais dans un récipient hermétique.

COULIS AUX FRAISES

12 fraises moyennes coupées en deux, 1 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à soupe de liqueur d'orange, 1 c. à café de sucre cristallisé

Versez tous les ingrédients dans le récipient du Pull Chop et hâchez-lez en tirant 18 à 20 fois environ sur la poignée jusqu'à ce que le mélange prenne une texture presque crémeuse. Réservez la sauce dans un récipient hermétique fermé avant de servir. À utiliser pour accompagner une glace ou comme coulis avec votre gâteau au chocolat préféré.

ES INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA: Cuchillas afiladas. Mantenga el rotador de corte alejado de los niños. Maneje las cuchillas con mucho cuidado. Guarde siempre el rotador de corte dentro del recipiente con la tapa puesta. Alinee las cuchillas para retraerlas y coloque el protector del filo. Coloque siempre una mano en la tapa mientras que tira de la manija con la otra.

CÓMO USAR SU PULL CHOP

- 1 Montaje: introduzca el rotador de corte en la barra situada en el centro del recipiente. Asegúrese de alinear ambas cuchillas una sobre la otra.
- 2 Introducir los alimentos: corte verduras, frutas, hierbas y otros ingredientes en trozos irregulares e introdúzcalos en el recipiente.
- 3 Coloque la tapa con el mecanismo en el recipiente de forma que la parte hexagonal encaje correctamente. No la fuerce.
- 4 Empleo: coloque su Pull Chop sobre una superficie estable y seca. Retire el protector de filo antes de usarlo.
- 5 Coloque una mano sobre la tapa y apriete hacia abajo mientras que tira de la manija con la otra mano para girar la cuchilla. Procure que su primer tirón sea brusco y enérgico. (Vealagráfica para hacerse una idea de cuántas veces debe tirar.)

Empleo en microondas: puede calentar brevemente los ingredientes en el microondas dentro del recipiente. Nunca introduzca el rotador de corte ni la tapa con el mecanismo en el microondas.

Limpieza: nunca lave la tapa con el mecanismo. Límpiela con un paño húmedo. Si penetra agua en el mecanismo, desenrosque el tapón de la parte inferior con una moneda y séquelo antes de volver a montarlo. Todas las demás piezas son aptas para lavavajillas

¿CUÁNTAS VECES DEBO TIRAR? ¡No demasiadas! Esta gráfica le ofrece una pequeña guía.

TAMAÑO GRANDE A MEDIO	5 A 6 VECES
TAMAÑO MEDIO A PEQUEÑO	7 A 12 VECES
TAMAÑO PEQUEÑO A MUY PEQUEÑO	13 A 20 VECES

RECETAS

BROCHETA DE TOMATES CHERRY

200 g de tomates cherry, quitar los tallos y cortar por la mitad, 1 diente de ajo, 10 hojas de albahaca, 50 g de queso Pecorino rallado, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal, Una pizca de chile en polvo, sal y pimienta al gusto

Introduzca los ingredientes en el recipiente Pull Chop y corte todo en grandes trozos, unos 5 o 6 tirones. Sírvalo con rebanadas tostadas de pan francés tipo campesino o utilícelo para cubrir su pizza.

SALSA DE TOMATE

1 jalapeño, sin semillas y cortado en cuatro partes, 1 diente de ajo, 4 tomates, sin semillas y cortados en cuatro partes, 1 cebolla roja pequeña troceada, 10 hojas de cilantro, sal y pimienta al gusto

Coloque los jalapeños y el ajo en el recipiente Pull Chop y corte todo en grandes trozos aplicando de 4 a 6 tirones. Añada los demás ingredientes y siga picando hasta que esté todo bien mezclado; de 12 a 14 tirones según la textura deseada. Añada sal al gusto. Sírvalo con tortilla chips o con huevos revueltos o con tortillas calientes recién hechas.

GUACAMOLE

2 aguacates pelados, partidos por la mitad y deshuesados, 2 cucharadas de zumo de lima, 1 cebolla roja pequeña troceada, 10 hojas de cilantro, ½ cucharadita de chile en polvo, Una pizca de comino molido, sal y pimienta al gusto

Introduzca los ingredientes en el recipiente Pull Chop y pique todo muy fino, entre 12 y 14 tirones. Sazone al gusto con sal y pimienta. Sírvalo con tortilla chips, en bocadillos o con tortillas rellenas de queso (quesadillas).

ENSALADA DE HUEVO

6 huevos duros, 1 tallo de apio cortado en tiras de aprox. 1 cm, 113 g de mayonesa, 1 cucharada de mostaza de Dijon de grano grueso, sal y pimienta negra molida al gusto

Pele los huevos y pártalos por la mitad. Introduzca los huevos y los demás ingredientes en el

recipiente Pull Chop y tire entre 14 y 16 veces. La ensalada de huevo debe quedar espesa y con algunos tropezones. Sal y pimienta al gusto.

PESTO DE TOMATE SECADO AL SOL

300 g de tomates secos envasados en aceite, escurridos, 3 cucharadas de piñones, 1 diente de ajo 80 ml de aceite de oliva, 2 cucharadas de Parmesano rallado, sal y pimienta negra molida al gusto. Introduzca todos los ingredientes en el recipiente Pull Chop y píquelos hasta que queden bien mezclados pero dejando algunos tropezones, entre 14 y 16 tirones. Añada el pesto a pasta recién hecha o extiéndalo en sándwiches o bocadillos.

SALSA DE CACAHUETES TAILANDESA

130 g de mantequilla de cacahuets cremosa, 1 chile serrano, partido en cuatro trozos a lo largo y sin semillas, 60 ml de leche de coco, 30 g de hojas de cilantro, 2 cucharaditas de aceite de sésamo, 2 cucharaditas de salsa de pescado, 240 ml de agua

Introduzca todos los ingredientes en el recipiente Pull Chop y píquelos hasta obtener una salsa emulsionada y cremosa, entre 8 y 10 tirones. Sirvala con pollo asado o brochetas de gambas o como acompañamiento para una ensalada asiática de pollo triturado.

PASTA DE OLIVAS

400 g de olivas mezcladas y deshuesadas, 4 anchoas, 1 diente de ajo, 4 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta negra molida al gusto

Introduzca los ingredientes en el recipiente Pull Chop y corte todo en grandes trozos, unos 24 tirones. Sazone al gusto con sal y pimienta. Sirvala con pan tostado como entrante o acompañando a pollo asado, cordero o pescado. Para preparar rápidamente un plato de pasta, sirva esta pasta de aceitunas con fettuccini recién hechos.

SALSA INDIA DE YOGUR Y MENTA

½ pepino pelado, partido por la mitad y sin semillas, 180 ml de yogur natural, 12 hojas de menta, ¼ cucharadita de sal, ¼ cucharadita de comino molido, ¼ cucharadita de semillas de cilantro, tostadas y trituradas, 1 cucharada de zumo de lima

Corte el pepino en trozos de 1 cm e introdúzcalo con los demás ingredientes en el recipiente Pull

Chop. Pique todo hasta que la salsa adquiera una consistencia cremosa y espesa, unos 14 tirones. Sirvala con pan Naan caliente de la India o como acompañante de cordero o pollo asado.

COBERTURA DE CHOCOLATE, COCO Y NUECES

85 g de chispas de chocolate semidulce, 40 g de copos de coco dulces, 50 g de nueces en trozos. Introduzca los ingredientes en el recipiente Pull Chop y píquelos hasta que adquieran una textura fina, unos 14 o 16 tirones. Utilícelo como cobertura para yogur helado, helados y magdalenas congeladas o como toque final para su pastel de chocolate favorito. La cobertura se puede guardar hasta una semana en un recipiente hermético.

SALSA DE FRESAS

12 fresas medianas partidas por la mitad, 1 cucharada de zumo de limón, 2 cucharadas de licor de naranja, 3 cucharaditas de azúcar granulado

Junte todos los ingredientes en el recipiente Pull Chop y píquelos hasta obtener una salsa cremosa, entre 18 y 20 tirones. Guarde la salsa en un recipiente hermético en la nevera hasta el momento de servirla. Utilícela como cobertura para el helado o como salsa para su pastel de chocolate favorito.

IT ISTRUZIONI PER L'USO



ATTENZIONE: Lame affilate. Tenere il mulinello tagliente fuori dalla portata dei bambini. Manipolare le lame con molta prudenza. Conservare il mulinello tagliente sempre nel contenitore e chiudere bene con il coperchio. Prima di togliere le lame, allinearle e fissarvi poi il proteggilama. Metti sempre una mano sul coperchio mentre tiri la maniglia con l'altra.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL VOSTRO PULL CHOP

- 1** Assemblaggio: montare l'apparecchio posizionando il mulinello tagliente sull'asticella al centro del contenitore. Assicurarsi che entrambe le lame siano ben posizionate una sull'altra.
- 2** Aggiungere gli ingredienti. Tagliare le verdure, la frutta, le erbe aromatiche e gli altri alimenti a pezzettoni prima di lavorarli nel tritatutto.
- 3** Posizionare il coperchio con il meccanismo retrattile sul contenitore, facendo coincidere ogni lato

dell'esagono e senza fare forza.

- 4 Durante l'uso: sistemare il Pull Chop su una superficie stabile e ben asciutta. Togliere il proteggilama prima dell'uso.
- 5 Con una mano spingere il coperchio verso il basso e con l'altra tirare con forza la maniglia in modo che la lama ruoti. Il primo movimento va effettuato con forza e decisione. (La tabella suggerisce il numero approssimativo di trazioni necessarie, per i diversi risultati.)

Impiego nel forno a microonde: è possibile riscaldare brevemente gli alimenti nel microonde. Il mulinello tagliente e il coperchio con il meccanismo retrattile non vanno assolutamente messi nel microonde.

Pulizia: non lavare mai il coperchio con il meccanismo retrattile. Pulirlo con un panno pulito umido. Nel caso dell'acqua dovesse penetrare nel meccanismo retrattile, svitare il tappo nella parte inferiore con l'aiuto di una monetina e aspettare che si asciughi prima di richiuderlo. Tutte le parti restanti sono lavabili in lavastoviglie.

QUANTE VOLTE DEVO TIRARE LA MANOPOLA?

Non molte. Questa tabella fornisce i valori indicativi.

PER UNA CONSISTENZA DA GROSSOLANA A MEDIA	TIRARE DA 5 A 6 VOLTE
PER UNA CONSISTENZA DA MEDIA A FINE	TIRARE DA 7 A 12 VOLTE
PER UNA CONSISTENZA DA FINE A FINISSIMA	TIRARE DA 13 A 20 VOLTE
PER RIDURRE IN PUREA	TIRARE UN MINIMO DI 20 VOLTE

RICETTE

BRUSCHETTA CON POMODORINI CILIEGIA

200 g di pomodorini ciliegia senza stelo, dimezzati, 1 spicchio d'aglio, 10 foglie di basilico, 50 g di pecorino grattugiato, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale, 1 pizzico di peperoncino in polvere, sale e pepe secondo i gusti

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritare grossolanamente, tirando 5 o 6 volte il pomello. Gustare la miscela di pomodorini su fette di filoncino integrale grigliate o come farcia per la pizza.

SALSA AL POMODORO

1 peperoncino jalapeño, privato dei semi e tagliato in quarti, 1 spicchio d'aglio, 4 piccoli pomodori, privati dei semi e tagliati in quarti, 1 cipolla rossa piccola, tagliata a pezzi, 10 foglioline di coriandolo, sale e pepe a piacere

Mettere il jalapeño e l'aglio nel contenitore del Pull Chop e tritare grossolanamente, tirando il pomello dalle 4 alle 6 volte. Unire gli ingredienti restanti e tritare bene il tutto, tirando il pomello per circa altre 12 – 14 volte, a seconda della consistenza desiderata. Salare a piacere. Servire la salsa con tortilla-chips o uova strapazzate o ancora con delle tortilla fresche riscaldate.

GUACAMOLE

2 avocado, sbucciati, dimezzati e privati del nocciolo, 2 cucchiaini di succo di limetta, 1 cipolla rossa piccola, tagliata a pezzi, 10 foglioline di coriandolo, ½ cucchiaino di peperoncino in polvere, 1 pizzico di cumino, sale e pepe a piacere

Versare gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritarli, tirando il pomello dalle 12 alle 14 volte, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Insaporire con sale e pepe. Quindi servire con tortilla-chips o utilizzare per farcire sandwich o tortilla grigliate con del formaggio (quesadilla).

INSALATA DI UOVA

6 uova sode, 1 gambo di sedano, 113 g di maionese, 1 cucchiaino di mostarda di Digione a grana grossa, sale e pepe a piacere

Sgusciare le uova e tagliarle a metà. Mettere quindi le uova e gli ingredienti restanti nel contenitore del Pull Chop e tirare l'impugnatura dalle 14 alle 16 volte. Una volta pronta, l'insalata di uova dovrebbe risultare compatta, a pezzettini. Condire a piacere con sale e pepe.

PESTO DI POMODORI ESSICCATI AL SOLE

300 g di pomodori essiccati al sole sott'olio, sgocciolati, 3 cucchiaini di pinoli, 1 spicchio d'aglio, 80 ml di olio d'oliva, 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato, sale e pepe a piacere

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritarli, tirando l'impugnatura per circa 14 – 16 volte, fino ad ottenere una miscela omogenea e fine. Servire il pesto con della pasta o utilizzarlo per farcire dei panini.

SALSA TAILANDESE ALLE ARACHIDI

130 g di burro di arachidi morbido, 1 peperoncino serrano, tagliato a quarti per il lungo e privato dei semi, 60 ml di latte di cocco, 30 g di foglioline di coriandolo, 2 cucchiaini di olio di sesamo, 2 cucchiaini di salsa di pesce, 240 ml d'acqua

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritarli, tirando l'impugnatura per circa 8 – 10 volte, fino ad ottenere una salsa omogenea e cremosa. Servire la salsa con del pollo grigliato, degli spiedini di gamberetti o come salsa di un'insalata di pollo asiatica.

PATÉ DI OLIVE MISTE

400 g di olive snocciolate miste, 4 filetti d'acciuga, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe a piacere

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritarli, tirando la manopola circa 24 volte, fino ad ottenere una consistenza omogenea. Servire il paté di olive con del pane tostato come anti-pasto o come contorno di pollo grigliato, carne d'agnello o pesce. È ideale anche per condire la pasta, ad esempio, per preparare un piatto di fettuccine.

SALSA INDIANA ALLO YOGURT E ALLA MENTA

½ cetriolo sbucciato, dimezzato e privato dei semi, 180 ml di yogurt al naturale, 12 foglioline di menta, ¼ di cucchiaino di sale, ¼ di cucchiaino di cumino, ¼ di cucchiaino di semi di coriandolo tostatati e tritati, 1 cucchiaino di succo di limone

Tagliare il cetriolo in pezzi di 1 cm e metterli nel contenitore del Pull Chop con tutti gli altri ingredienti. Emulsionare il tutto, tirando l'impugnatura circa 14 volte, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Servire la salsa con del pane naan indiano o come contorno di carne di agnello o pollo alla griglia.

SALSA AL CIOCCOLATO CON NOCE DI COCCO E NOCI

85 g di cioccolato semiamaro, a pezzettini, 40 g di fiocchi di noce di cocco dolcificati, 50 g di gherigli di noci

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tritarli, tirando la manopola circa 14 - 16

volte, fino ad ottenere una consistenza fine. Utilizzare la salsa ottenuta per arricchire gelato allo yogurt o alla panna oppure come glassa di cupcake e torte al cioccolato. In un contenitore ermetico, al fresco, si conserva per una settimana.

SALSA ALLE FRAGOLE

12 fragole di grandezza media, tagliate a metà, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiaini di liquore d'arancia, 2 cucchiaini di zucchero cristallizzato

Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del Pull Chop e tirare l'impugnatura per 18 – 20 volte, fino a ottenere una consistenza quasi cremosa. Conservare la salsa in un contenitore ermetico in frigorifero. Utilizzarla per guarnire gelato o torta al cioccolato.

Kuhn Rikon AG | Neschwilerstrasse 4,
CH-8486 Rikon, Switzerland

Kuhn Rikon (UK) Ltd. | Unit 47 Planetary Road,
Wolverhampton WV13 3XB, Great Britain

Kuhn Rikon Española S.A.U.
Paseo Independencia, 23
ES-50001 Zaragoza, Spain

Kuhn Rikon Corporation | 402 BNA Drive,
Suite 112, Nashville, TN 37217, USA

General E-Mail: kuhnrikon@kuhnrikon.ch



Made in China