

# VEGAN

## WITH A TWIST

ATTILA HILDMANN EDITION

LURCH 

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

LECKERE  
REZEPTE AUS DER  
VEGANEN KÜCHE  
VON ATTILA  
HILDMANN





## HALLO FREUNDE DER GESUNDEN KÜCHE

Zu meiner großen Freude kann ich Euch nun den neuen Spiralschneider der „Attila Hildmann Edition“ aus dem Hause LURCH vorstellen. Gemeinsam ist es uns gelungen ein gutes Küchengerät zu optimieren und um exklusive Features zu erweitern.

Neben Gemüse-Spaghetti und -Pappardelle gelangen nun auch extrem dünne Spaghetti, also Capellini, mit einem extra dafür entwickelten Messereinsatz. Zudem ist die Anwendung des Spiralschneiders dank eines praktischen Führungsgriffs für Links- und auch für Rechtshänder ganz einfach und komfortabel. Und das alles in einem völlig neuen Design.

Das Prinzip der Gemüsespiralen hat mich von Anfang an interessiert und fasziniert – besonders aufgrund der Möglichkeiten, die dadurch für die vegane Küche entstehen. Umso mehr freue ich mich jetzt über die Entwicklung meines eigenen Küchengerätes zum Spiralisieren.

Gemüse in Nudelform ist wie das Beste aus zwei Welten und spielt eine Rolle bei vielen meiner Rezepte. Ich kann auf diese Weise eine leichte, leckere und vegane Alternative zu zahlreichen herkömmlichen Zutaten bieten.

Nun habe ich sogar Obst für den Spiralschneider entdeckt und in eine neue Form gebracht. Ich wünsche Euch viel Spaß beim Arbeiten und kreativen Kochen mit dem LURCH Spiralschneider „Attila Hildmann Edition“ und natürlich beim Ausprobieren meiner Rezepte.

### **LEICHTE VEGANE GERICHTE IM HANDUMDREHEN – VEGAN WITH A TWIST!**

Euer Attila Hildmann

# HELLO FRIENDS OF HEALTHY COOKING

It is with great delight that I am now able to present the new „Attila Hildmann Edition“ spiral cutter from LURCH. Together, we have succeeded in optimising a good kitchen appliance and adding exclusive features to it.

As well as vegetable spaghetti and pappardelle, extremely thin spaghetti, so called capellini, is now possible with a cutter-insert developed especially for it. The use of the spiral cutter is also simple and convenient for left- and right-handers, due to a practical guide handle. And all that in a completely new design!

The principle of vegetable spirals has interested and fascinated me from the start – especially because of the possibilities that arise for vegan cooking as a result. This makes me all the more pleased now about the development of my own kitchen appliance for creating spirals.

Vegetables in the form of pasta is the best of two worlds and plays a role in many of my recipes. In this way, I am able to offer a simple, delicious and vegan alternative to a number of traditional ingredients.

Now I have even discovered fruit for the spiral cutter and reshaped it. I hope you have fun working with the LURCH „Attila Hildmann Edition“ spiral cutter, doing some creative cooking and, of course, trying out my recipes.

**EASY VEGAN DISHES IN NO TIME AT ALL – VEGAN WITH A TWIST!**

Yours, Attila Hildmann





## ROTE BETE-PASTA MIT PESTO

### Zutaten für 2 Portionen:

#### Für die Pasta:

1200 g frische Rote Bete  
1 EL Olivenöl

#### Für das Pesto:

1 Zehe Knoblauch  
70 g Basilikum 40 g Pekannüsse  
65 ml Olivenöl Abrieb von 1/8 Zitrone  
¼ TL Salz 1 EL Zitronensaft  
Pfeffer nach Geschmack 6 g Hefeflocken

**Anmerkung:** Für 1 Portion ist das Pesto etwas zu viel. Es ist schwierig, eine kleinere Menge Pesto mit einem Mixer herzustellen. Das übrig gebliebene Pesto hält sich abgedeckt mehrere Tage im Kühlschrank und kann für viele andere Gerichte verwendet werden.

**Schritt 1:** Rote Bete schälen und mit dem feinen Messereinsatz des Spiralschneiders schneiden. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Rote Bete Spaghetti hineingeben und für ca. 3 Minuten bissfest blanchieren. Die fertigen Nudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

**Schritt 2:** Für das Pesto den Knoblauch schälen, Basilikum waschen. Zitrone auspressen. Alles mit den restlichen Zutaten in einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 3:** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die blanchierten Spaghetti etwa 2 Minuten scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze weiterbraten für ca. 5 Minuten. Die gebratenen Nudeln auf einen Teller geben und mit etwas Pesto vermengen.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

## BEETROOT-PASTA WITH PESTO

### Ingredients for 2 servings:

#### For the Pasta:

1200 g fresh beetroot  
1 tbsp. olive oil

#### For the Pesto:

1 clove Garlic  
70 g Basil 40 g Pecan nuts  
65 ml Olive oil Zest of 1/8 Lemon  
¼ tsp. Salt 1 tbsp. Lemon juice  
Pepper to taste 6 g Yeast flakes

**Note:** For 1 portion, the pesto is too much. It is difficult to produce a smaller quantity of pesto with a mixer. The leftover pesto keeps for several days in the fridge if covered and can be used for many other dishes.

**Step 1:** Peel beetroot and cut it into spaghetti using the fine blade-sled of the spiral cutter. Bring salted water to the boil in a large pan, then add the beetroot and blanch for approx. 3 minutes until al dente. Drain the noodles when they are ready and shock them with cold water.

**Step 2:** For the pesto, peel the garlic, wash the basil. Squeeze the lemon. Puree them all with the remaining ingredients in a mixer and season with salt and pepper to taste.

**Step 3:** Heat 1 tablespoon of oil in a pan, sear the blanched spaghetti for about 2 minutes, then continue to fry them at a medium heat for approx. 5 minutes. Mix the fried noodles with some pesto and serve on a plate or your favorite bowl.

**Preparation time:** approx. 25 minutes

# APFEL- SPAGHETTI

## Zutaten für 2 Portionen:

### Für die Spaghetti:

3 Äpfel  
2 TL Walnussöl  
2 TL Reissirup  
1 Msp. Zimt

### Für die Soße:

150 g Erdbeeren  
30 g Agavendicksaft  
1 Msp. gemahlene Vanille

### Zur Dekoration:

30 g geschälte und  
gemahlene Mandeln

**Schritt 1:** Äpfel und Erdbeeren waschen.

**Schritt 2:** Strunk der Erdbeeren entfernen und mit Agavendicksaft und einer Prise Vanille im Mixer pürieren.

**Schritt 3:** Äpfel mit dem feinen Messereinsatz zu Spaghetti drehen; mit Walnussöl, Reissirup und Zimt vorsichtig vermengen.

**Schritt 4:** Spaghetti auf Teller anrichten, Soße darüber geben und mit „Mandelparmesan“ bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten

# APPLE- SPAGHETTI

## Ingredients for 2 servings:

### For the Spaghetti:

3 Apples  
2 tsp. Walnut oil  
2 tsp. Rice sirup  
1 pinch Cinnamon

### For the Sauce:

150 g Strawberries  
30 g Agave syrup  
1 pinch ground Vanilla

### For decoration:

30 g peeled and  
ground Almonds

**Step 1:** Wash apples and strawberries.

**Step 2:** Remove the stem of the strawberries and puree them with agave syrup and a pinch of vanilla in the mixer.

**Step 3:** Twist apples into spaghetti with the fine blade-sled; mix carefully with walnut oil, rice syrup and cinnamon.

**Step 4:** Serve spaghetti on plates, pour the sauce over it, and sprinkle with ground almonds.

**Preparation time:** approx. 15 minutes





# ZUCCHINI- BANDNUDELN MIT KAROTTEN- ZITRONENCREME

**Zutaten für 1 Portion:**

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| <b>Für die Nudeln:</b> | <b>Für die Creme:</b>      |
| 1 Zucchini             | 2 Möhren                   |
| 1 EL Olivenöl          | ½ rote Zwiebel             |
| Salz                   | 60 g weißes Mandelmus      |
|                        | 1 EL Olivenöl              |
| <b>Zur Dekoration:</b> | 100 ml Wasser              |
| 20 g Pekannüsse        | 1 TL Reissirup             |
| frischer Basilikum     | 1 EL Zitronensaft          |
|                        | 1 ½ EL gehacktes Basilikum |
|                        | Pfeffer und Salz           |

**Schritt 1:** Zucchini mit dem groben Einsatz in Bandnudel-ähnliche Spiralen schneiden, alternativ mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben hobeln, mit Olivenöl und etwas Salz marinieren.

**Schritt 2:** Zwiebel und Möhren schälen und klein hacken. Öl in Pfanne erhitzen und beides ca. 5 Min. bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Mandelmus mit Wasser, Reissirup und Zitronensaft vermischen. Zum Gemüse in die Pfanne geben. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen, in Streifen schneiden und unterheben.

**Schritt 3:** Die Zucchininudeln dazugeben und ca. 30 Sekunden auf hoher Hitze kochen lassen. Die Soße sollte jetzt sämig sein und die Bandnudeln ummanteln.

**Schritt 4:** Pekannüsse grob hacken. Pasta auf einem Teller anrichten und mit Basilikum und Pekannüssen dekorieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25-30 Minuten

# COURGETTE RIBBON NOODLES WITH CARROT AND LEMON MOUSSE

**Ingredients for 1 serving:**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| <b>For the noodles:</b> | <b>For the mousse:</b>   |
| 1 Courgette             | 2 Carrots                |
| 1 tbsp. Olive oil       | ½ red Onion              |
| Salt                    | 60 g white Almond butter |
|                         | 1 tbsp. Olive oil        |
| <b>For decoration:</b>  | 100 ml Water             |
| 20 g Pekan nuts         | 1 tsp. Rice syrup        |
| fresh basil             | 1 tbsp. Lemon juice      |
|                         | 1 ½ tbsp. chopped Basil  |
|                         | Pepper and Salt          |

**Step 1:** Cut courgette into ribbon noodle-like spirals using the raw blade-sled, or slice it lengthwise into thin slices with a peeler. Marinate it with olive oil and some salt.

**Step 2:** Peel onions and carrots and chop them up small. Heat oil in a pan and sauté both of them for approx. 5 minutes at a medium to high heat. Mix the almond butter with the water, rice syrup and lemon juice. Add the mixture to the vegetables in the pan. Bring to the boil and season with salt and pepper to taste. Wash the basil, cut it into strips and add it.

**Step 3:** Add the courgette noodles and let it boil for approx. 30 seconds at a high heat. The sauce should now be nice and smooth and coat the ribbon noodles.

**Step 4:** Chop the pecan nuts roughly. Serve the noodles on a plate and decorate with basil and pecan nuts.

**Preparation tim:** approx. 25-30 minutes

# KOHLRABISPAGHETTI MIT TOMATEN- BASILIKUM-SOSSE

## Zutaten für 1 Portion:

### Für die Spaghetti:

2 Kohlrabi (geschält 900 g)  
½ EL Olivenöl

### Für die Soße:

1 weiße Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch 1 TL Reissirup  
1 EL Olivenöl 250 g Kirschtomaten  
2 TL Tomatenmark ½ handvoll gehackte  
1 Msp. Kurkuma Basilikumblätter  
1 gestr. TL Oregano Salz und Pfeffer

**Schritt 1:** Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin 3 Min. auf mittlerer Hitze anbraten. Dann den Knoblauch dazugeben und eine weitere Minute anbraten lassen. Das Tomatenmark in die Pfanne geben und eine Minute anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Oregano und Reissirup würzen. Die Tomaten waschen, halbieren, fein hacken und in die Pfanne geben, alles bei niedriger Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Basilikum waschen und fein hacken, unter die Soße heben.

**Schritt 2:** Den Kohlrabi schälen und mit dem feinen Messereinsatz des Spiralschneiders in Spaghetti-ähnliche Spiralen schneiden. 3 Minuten lang in Salzwasser al dente blanchieren. Die Nudeln in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen, mit ½ EL Olivenöl vermengen.

**Schritt 3:** Spaghetti auf einen tiefen Teller geben und die Soße darüber verteilen. „Parmesan“ nach Belieben darüberstreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

# KOHLRABISPAGHETTI WITH TOMATO- BASIL-SAUCE

## Ingredients for 1 serving:

### For the Pasta:

2 Kohlrabi (peeled 900 g)  
½ Tbsp. Olive oil

### For the sauce:

1 white Onion  
2 cloves Garlic 1 tsp. Rice syrup  
1 tbsp. Olive oil 250 g Cherry tomatoes  
2 tsp. Tomato puree ½ handfull chopped  
1 pinch Tumeric basil leaves  
1 level tsp. Oregano Salt and Pepper

**Step 1:** Peel the onion and chop into small cubes. Peel the garlic and chop finely. Heat 1 tbsp. olive oil in a pan and sauté the onion in it for 3 minutes at a medium heat. Then add the garlic and sauté for another minute. Then add the tomato puree to the pan and sweat for one minute. Season with salt, pepper, tumeric, oregano and rice syrup. Wash and halve the tomatoes, chop them finely and add them to the pan; allow everything to simmer at a low heat for five minutes. Wash the basil and chop it finely; add it to the sauce.

**Step 2:** Peel the kohlrabi and cut it into spaghetti-like spirals with the fine blade insert of the spiral cutter. Blanch for 3 minutes until al dente. Put the pasta in a colander and leave to drain; mix it with half a tbsp. olive oil.

**Step 3:** Then place it in a deep dish and spread the sauce over it. Sprinkle parmesan over it as required.

**Preparation time:** approx. 20 minutes



## VEGANER PARMESAN

### Zutaten:

130 g Cashewkerne  
100 g Pinienkerne  
45 g Hefeflocken  
1 gestr. TL Meersalz

**Zubereitung:** In einem Mixer pürieren. Parmesan nach Geschmack über Pasta streuen.

## VEGAN PARMESAN

### Ingredients:

130 g cashew nuts  
100 g pine nuts  
45 g yeast flakes  
1 level tsp. sea salt

**Preparation:** Puree in a mixer. Sprinkle the parmesan over the pasta to taste.



# ROTE BETE-PASTA MIT PAPRIKA- KÜRBIS-SOSSE

**Zutaten für 2 Portionen:**

**Für die Pasta:**  
 800 g Rote Bete, frisch  
 ½ EL Olivenöl

**Für die Soße:**  
 170 g Hokkaido Kürbis  
 (entkernt ca. 150 g) 1 EL Zitronensaft  
 ½ weiße Zwiebel 170 ml Wasser  
 1 EL Olivenöl 1 Msp. Kurkuma  
 95 g gelbe Paprika 30 ml Hafermilch  
 60 g weißes Mandelmus 1 Msp. Currypulver  
 1 EL frischer Thymian Salz

**Schritt 1:** Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika waschen und Kerngehäuse entfernen; in kleine Würfel schneiden. Kürbis abspülen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Wasser hinzugeben und etwa 5-6 Minuten kochen. Zitrone auspressen; Thymian abspülen und abzupfen; Alle Zutaten für die Soße im Mixer pürieren.

**Schritt 2:** Die Rote Bete schälen und mit dem extrafeinen Einsatz zu hauchzarten Gemüsespiralen verarbeiten. Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Rote Bete Spaghetti hineingeben und für ca. 3 Minuten bissfest blanchieren.

**Schritt 3:** Die fertigen Nudeln abgießen, mit einem halben Esslöffel Olivenöl vermengen und auf einem Teller anrichten und die Soße darüber geben.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

# BEETROOT-PASTA WITH PEPPER- PUMPKIN-SAUCE

**Ingredients for 2 servings:**

**For the Pasta:**  
 800 g fresh beetroot  
 ½ tbsp. olive oil

**For the sauce:**  
 170 g Hokkaido pumpkin  
 (deseeded approx. 150 g) 1 tbsp. Lemon juice  
 ½ white Onion 170 ml Water  
 1 tbsp. Olive oil 1 pinch Turmeric  
 95 g yellow Pepper 30 ml Oat milk  
 60 g white Almond butter 1 pinch Curry powder  
 1 tbsp. fresh Thyme Salt

**Step 1:** Peel the onion and chop it finely. Wash the pepper and remove the seeds; cut it into small cubes. Wash the pumpkin, deseed it and cut it into small cubes. Heat up 1 tablespoon of olive oil in a pan and sauté the vegetables in it for approx. 3 minutes at a medium heat. Add water and boil for about 5-6 minutes. Squeeze the lemon; wash the thyme and remove the leaves; puree all the ingredients for the sauce in the mixer.

**Step 2:** Peel the beetroot and cut it into wafer-thin spirals using the extra-fine blade-sled. Bring salted water to the boil in a large pan, then add the beetroot spaghetti and blanch for approx. 3 minutes until al dente.

**Step 3:** Drain the noodles when they are ready, mix them with half a tablespoon of olive oil, serve them on a plate and pour the sauce over them.

**Preparation time:** approx. 30 minutes



# MÖHREN CAPELLINI MIT TOMATEN- AUBERGINEN-SOSSE

Zutaten für 2 Portionen:

## Für die Capellini:

6 frische Möhren Olivenöl nach Bedarf

## Für die Soße:

|     |                 |   |                     |
|-----|-----------------|---|---------------------|
| 1   | rote Zwiebel    | 3 | getrocknete         |
| 2   | Zehen Knoblauch |   | Tomaten in Öl       |
| 1   | EL Olivenöl     | 1 | TL Reissirup        |
| 100 | g Aubergine     | 1 | EL weißes Mandelmus |
| 1   | TL Oregano      | 2 | EL Wasser           |
| 2   | TL Tomatenmark  | ½ | Bund Basilikum      |
| 2   | Tomaten         |   | Salz und Pfeffer    |

**Schritt 1:** Zwiebel schälen, Aubergine waschen, Strunk abschneiden und beides in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Würfel darin ca. 3 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch schälen, fein hacken, hinzugeben und bei mittlerer Hitze weiterbraten. Tomatenmark und Sirup unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Frische und getrocknete Tomaten, Mandelmus und Wasser im Mixer pürieren, in die Pfanne geben und aufkochen lassen, bis die Soße andgedickt ist. Basilikum abspülen und in feine Streifen schneiden und 70% unter die Soße heben.

**Schritt 2:** Die Möhren mit dem extra-feinen Messereinsatz zu Capellini-ähnlichen Spiralen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Möhrennudeln bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten, ohne dass die Möhren Farbe bekommen.

**Schritt 3:** Die Capellini auf einem Teller anrichten, die fertige Soße darüber verteilen und mit den restlichen Basilikumstreifen garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten

# CARROT CAPELLINI WITH TOMATO- AUBERGINE SAUCE

Ingredients for 2 servings:

## For the Capellini:

6 fresh Carrots Olive oil as required

## For the Sauce:

|     |                   |   |                           |
|-----|-------------------|---|---------------------------|
| 1   | red Onion         | 3 | dried Tomatoes            |
| 2   | cloves Garlic     |   | in oil                    |
| 1   | tbsp. Olive oil   | 1 | tsp. Rice syrup           |
| 100 | g Aubergine       | 1 | tbsp. white Almond butter |
| 1   | tsp. Oregano      | 2 | tbsp. Water               |
| 2   | tsp. Tomato puree | ½ | bunch Basil               |
| 2   | Tomatoes          |   | Salt and Pepper           |

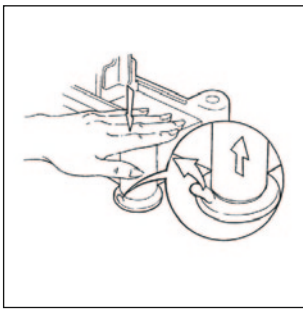
**Step 1:** Peel onion and chop it into small cubes. Wash aubergine, cut out the stalk and chop it into small cubes as well. Heat the olive oil in the pan and sauté both of them in it for approx. 3 minutes at a medium heat. Peel the garlic, chop it finely and add it, and continue to fry at a medium heat. Add tomato puree and syrup, and season with salt and pepper. Puree fresh and dried tomatoes, almond butter and water in the mixer, add the mixture to the pan and let it come briefly back to the boil, until the sauce has thickened. Wash the basil and chop it in fine strips and add 70% of it to the sauce.

**Step 2:** Cut the carrots Capellini-like spirales using the extra-fine blade-sled. Heat some olive oil in a pan and sauté the carrot noodles at a medium heat for about 5 minutes, stirring them, without the carrots browning.

**Step 3:** Serve the Capellini noodles on a plate and spread the finished sauce over them, using the remaining basil as a garnish.

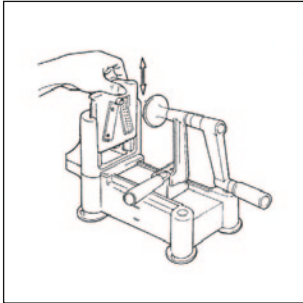
**Preparation time:** approx. 25 minutes





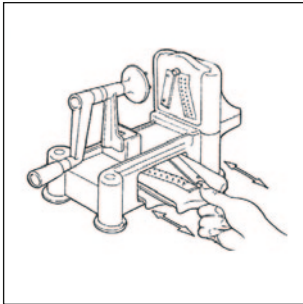
**Schritt 1:** Stellen Sie das Gerät auf eine glatte Oberfläche und drücken Sie die Saugfüße fest auf. Zum Lösen der Saugfüße ziehen Sie leicht an den dafür vorgesehenen Gummihaken.

**Step 1:** Place the appliance on a smooth surface and press down the suction feet firmly. To release the suction feet pull gently at the rubber hooks.



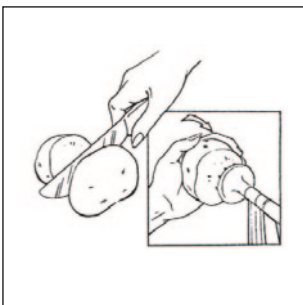
**Schritt 2:** Wählen Sie einen Messereinsatz aus und schieben Sie ihn in die dafür vorgesehene Führung. Drücken Sie den Einsatz hinein bis er arretiert.

**Step 2:** Choose a cutter-insert and slide it into the guide. Press the insert in until it stops.



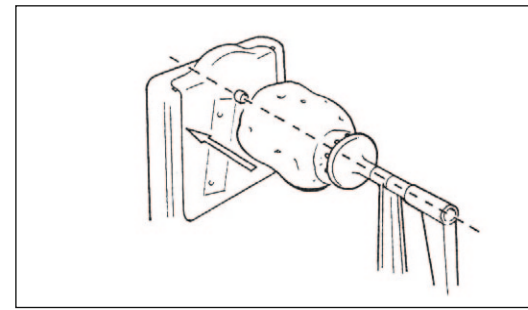
**Schritt 3:** Die nicht benötigten Messereinsätze können Sie an der Seite des Gerätes in die dafür vorgesehenen Schubfächer einsetzen.

**Step 3:** You can put the cutter-inserts you do not need in the drawer at the side of the appliance.

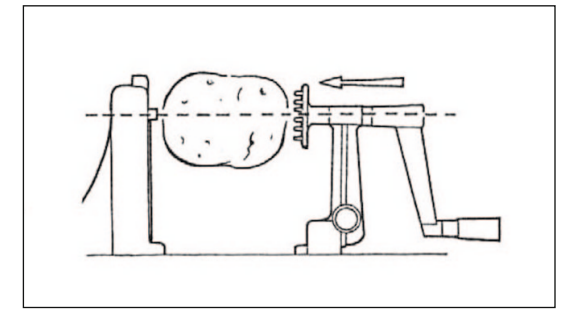


**Schritt 4:** Zur Befestigung des Gemüses im Spiralschneider der „ATTILA HILDMANN EDITION“ schneiden Sie ein Stück der Frucht ab, so dass eine gerade Fläche entsteht. Setzen Sie dann die gerade Seite wie abgebildet auf die Gemüsehalterung auf.

**Step 4:** To secure the vegetable in the spiral cutter of the „ATTILA HILDMANN EDITION“ cut a piece off to make a straight edge. Place the straight edge on the vegetable support as illustrated.



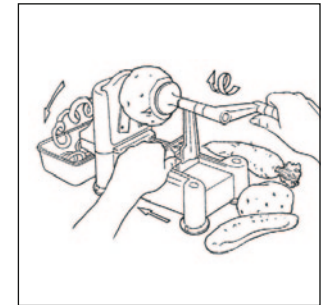
**Schritt 5:** Fixieren Sie nun die Frucht mit der runden Edelstahlführung des Messereinsatzes.



**Step 5:** Now fix the vegetable on the rounded steel guide of the cutter-insert.

**Schritt 6:** Halten Sie den einsteckbaren Griff mit der einen Hand und die Kurbel mit der anderen. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn an das Messer, so dass die Frucht geschnitten wird.

**Step 6:** Hold the insertable handle with one hand and the crank with the other. Turn the crank clockwise towards the blade as illustrated, so that the vegetable is cut into spirals, spaghetti or slices.



Entnehmen Sie nach Gebrauch den Messereinsatz aus dem Spiralschneider und säubern Sie beides mit Wasser.

Wahlweise können Sie das Gerät auch mit einem Lappen und mildem Reiniger putzen.

Der Spiralschneider der „ATTILA HILDMANN EDITION“ ist mit scharfen Klingen ausgestattet. Bewahren Sie das Gerät daher so auf, dass Kinder es nicht erreichen können.

After use remove the cutter-insert from the spiral cutter and wash both with water.

Alternatively you may clean the appliance with a cloth and mild cleaning agent.

The spiral cutter of the „ATTILA HILDMANN EDITION“ is equipped with sharp blades. Store it well away from children.



Impressum | Imprint:  
Herausgeber | Publisher: LURCH AG, Rezepte | Recipes: Attila Hildmann  
Fotos & Konzept | Photos & Concept: GS77 Werbeagentur, Studio 3  
Copyright: LURCH AG 2013

## LURCH AG

Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim  
Informationen unter: Tel. (05121) 7499174  
info@lurch.de • www.lurch.de

Art.-Nr.: 72110307

