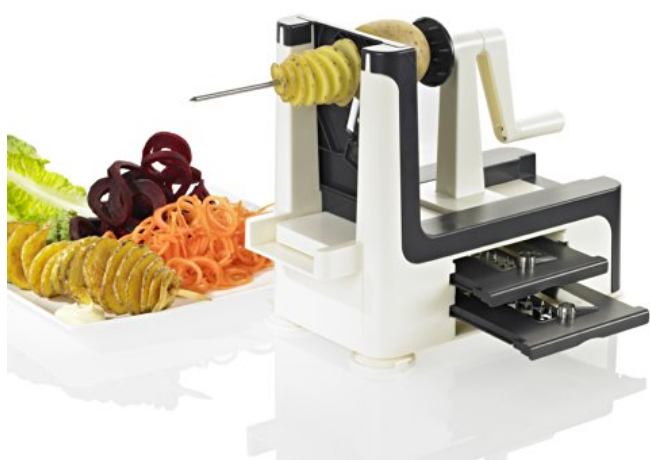


Du solltest den Spiralschneider vor Kindern sicher aufbewahren. Wer fingerschonend alles verhäckseln möchte, der kann auf die etwas teurere Variante den Spirelli 2.0 (GEFU Spirelli 2.0 Spiralschneider) upgraden. Willst du Gemüse- Pasta- Gerichte kochen, für zwei oder mehr Personen?

Vor- und Nachteile von Spiralschneidern

Ebenfalls ein kleiner und handlicher Spiralschneider ist dieser Schneider von opamoo. Ausgestattet ist er mit 3 Klingen, sodass Sie verschiedene Formen von Gemüsenudeln herstellen können. Der Spiralschneider ist aus Edelstahl und ABS-Kunststoff gefertigt, beides in Lebensmittelqualität. Durch seine kleine, handliche Größe ist [Spiralschneider Von Lurch](#) der Spiralschneider auch ideal für unterwegs, für den Urlaub oder die Ferienwohnung.

Spiralschneider.com



Der Spiralschneider mit Kurbel bewegt sich im mittleren Preissegment und ist mit 30 bis 40 Euro günstiger als der elektrische Gemüseschneider. Vorteilhaft ist auch, dass sich mit ihm auch recht breites Gemüse zerkleinern lässt. Beim Spiralschneider handelt es sich um einen praktischen Küchenhelfer mit dem man festes Obst und Gemüse in optisch ansprechende Streifen oder Spiralen verwandeln kann. Hierbei spricht man häufig von Gemüsespaghetti oder Zoodles (Zucchininudeln).

- So mancher Schneideschutz dient dann gleichzeitig als Gemüsehalter.
- Das Gewinnspiel ist zwar beendet, aber ich werde mir jetzt zwei Kult X Spiralschneider kaufen!
- Direkt nach dem Schneiden fallen die Gemüsespiralen oder die Spaghetti dort hinein.
- Ein Julienneschneider ist im Prinzip eine sehr einfache Variante eines Gemüseschneiders.
- Hierbei handelt es sich um die kompakteste Variante unter den Spiralschneidern.
- Für Twister- oder Tornadokartoffeln empfehlen wir einen speziellen Kartoffel Spiralschneider.

gourmetmaxx julienne spiralschneider

Hierzu gehört unter anderem der elektrische Russel Hobbs Spiralschneider. Hat der Spiralschneider keine Gummifüße, kann das Gerät schnell wegrutschen.

Kulinarische Kunst mit dem Spiralschneider



Es lohnt sich, Spiralschneider einen Spiralfräser zu kaufen, wenn Sie einen guten Anfängerfräser suchen. Ihr Spiralschneider Gefu sollte natürlich optimal zu Ihnen als Käufer Stärken passen, damit Sie zu Hause anschließend keinesfalls vom Kauf enttäuscht sind. Die Zucchini gut waschen, ein Ende abschneiden und mit dem Spiralschneider in Nudeln verwandeln. Wer keinen Spiralschneider hat, kann das natürlich auch mit einem Messer machen. Damit Ihnen die Kaufentscheidung erleichtert wird, finden Sie in der folgenden Bestseller-Liste die beliebtesten Gemüsespaghettischneider und Schäler des Amazon Online Shops.

Elektrischer Spiralschneider kaufen

Durch verschiedene Klingen können Sie mit dem Spiralschneider unterschiedliche Formen erzeugen und die Stärke variieren. Nachteilig ist, dass die Herstellung von Zoodles mithilfe eines Julienneschneiders zeitintensiver ist. Sie können die Gemüsenudeln zu einem Fleischgericht servieren oder mit einer Pilzsauce, einem selbstgemachten Pesto oder einer Bolognese-Sauce essen. Nachdem Sie die Gemüsenudeln gekocht oder in heißem Wasser ziehen lassen haben, lassen Sie sie gut abtropfen.