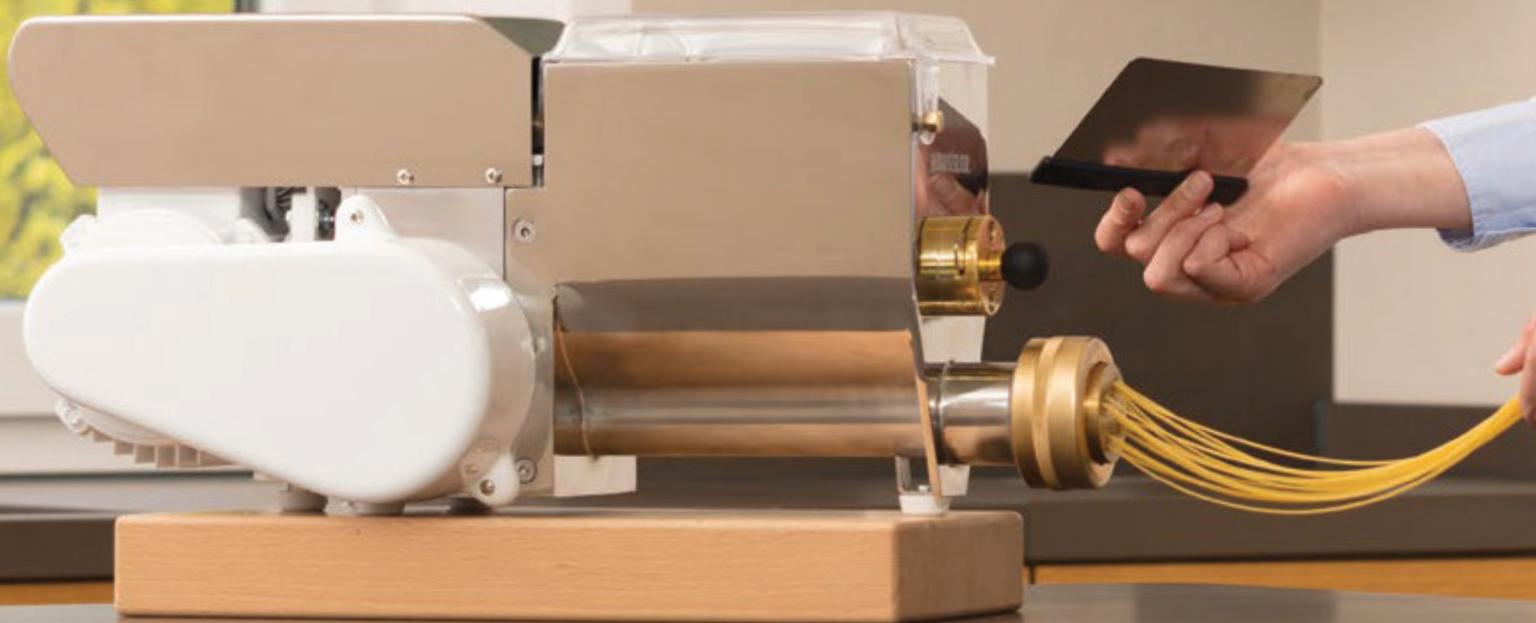


Nudelmaschinen Frische Pasta ein echter Genuss







Leidenschaft für gute Pasta

Hausgemachte Nudeln sind ein Traum: ganz frisch, überaus köstlich und mit gutem Gefühl. Immer mehr Menschen möchten heute wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt. Beim Grundnahrungsmittel Nudel ist dies ein besonders wichtiger Aspekt. Selbermachen lautet die Devise. Dabei gibt es natürlich regionale Unterschiede. In Deutschland denkt man meist an klassische Eiernudeln. Hartweizengrieß mit frisch aufgeschlagenen Eiern ergeben den perfekten Teig. In Italien hat man eher die Pasta im Sinn und verzichtet oft auf die Eier. Klassische Pasta besteht aus reinem Hartweizengrieß und Wasser. Der Biss ist anders. Pasta steht für ein mediterranes Lebensgefühl mit leichten Gerichten, guten Ölen, feinem Pesto und frischen Zutaten. Natürlich kann man auch andere Rohstoffe verwenden. Kamut oder Dinkel eignen sich hervorragend. Aus Mais- oder Reismehl lassen sich glutenfreie Varianten zaubern. Rotes Linsenmehl ist sehr beliebt geworden. Der Kreativität sind beim Nudelmachen keine Grenzen gesetzt. In vielen Haushalten stehen Nudeln an oberster Stelle des Speiseplans. Deshalb sind die Nudelmaschinen von Häussler so gefragt.



Profi Matrizen

Die Nudelmaschinen von Häussler bieten einen entscheidenden Vorteil: die Profi-Matrizen. Unsere Geräte Luna, Emma und PN100 sind zwar kompakt und handlich – dennoch kann man mit ihnen Pasta und Nudeln im professionellen Maßstab herstellen. Ausschlaggebend sind die Matrizen, denn sie geben der Nudel die Form. Zudem verfügen unsere Maschinen über starke Industriemotoren, die den Nudelteig richtig gut durchmischen und auspressen. Das Zusammenspiel aus Motor und Matrize ergibt ein rundum überzeugendes Ergebnis.

Unsere Matrizen sind nicht von ungefähr so hochwertig. Sie werden von Spezialherstellern entwickelt und sind eigentlich für die Produktionsanlagen der großen Nudelhersteller konzipiert. Sie sind von höchster Güte, begeistern durch die schwere Bronze-Ausführung und bieten

eine große Vielfalt. In unserem Matrizensortiment findet sich für jeden Geschmack etwas. So können Sie jederzeit die eine oder andere Matrize nachkaufen und Ihr Nudelhandwerk mit weiteren Sorten immer wieder neu entfachen.

Die meisten Matrizen verfügen über einen Tefloneinsatz, der den Nudeln eine glatte und schöne Oberfläche verleiht. Wir führen aber auch ausgesuchte Matrizen ohne Tefloneinsatz. Hier spricht man von klassischen Bronze-Matrizen, die bei Pasta-Liebhabern besonders beliebt sind. Bronze-Matrizen geben den Nudeln eine raue Oberfläche und sorgen somit für eine gute Saucenhaftung. Allein diese Wahlmöglichkeiten zeigen den professionellen Anspruch der Häussler-Geräte. Pasta-Leidenschaft auf höchstem Niveau.

So einfach geht's:



Geben Sie einfach alle Zutaten wie Grieß, Mehl, Eier und Gewürze in den Mischbehälter. Nach einer Mischdauer von 8 bis 10 Minuten presst die Maschine die frischen Nudeln. Die Nudelformen lassen sich mit wenigen Handgriffen wechseln und die große Auswahl an Matrizen sorgt für eine erfreuliche Vielfalt. Beim Nudelpressen wirken etwa 7 bis 8 Tonnen Druck auf den Teig. Als Ergebnis erhalten Sie trockene, klebefreie und feste Nudeln, die schön in Form bleiben.

Durch Zugabe von verschiedenen Zutaten, wie etwa Bärlauch, Basilikum, Spinat, Kräutern, Tomaten und vielem mehr, bestimmen Sie das Aussehen und den Geschmack der Nudeln. Damit liegen Sie im Trend und können immer wieder neue Varianten testen und köstliche Genüsse entdecken.

Frisch oder getrocknet? Sie haben die Wahl. Entweder Sie kochen die frisch gepressten Nudeln direkt ab (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder Sie trocknen die Teigwaren bei kühler Zimmertemperatur (Trockendauer mindestens 3 Tage). Dadurch haben Sie immer selbstgemachte Nudeln vorrätig im Haus. Selbst hergestellte Nudeln sind auch beliebt als Geschenk.

Kreatives Nudelmachen:

Hartweizen, Buchweizen, Kichererbsen, Mais, Rote Linsen und Co.

Mit einer eigenen Nudelmaschine kann man der Kreativität freien Lauf lassen. Hier haben wir einige tolle Rezepte – sowohl klassisch als auch alternativ:

Hartweizengrieß + Ei

800 g Hartweizengrieß
330 g Ei

Alle Matrizen sind geeignet.

Hartweizengrieß + Wasser + Basilikum oder Bärlauch

800 g Hartweizengrieß
260 g Wasser

Empfohlene Matrizen: 19 / 20 / 21 / 22 / 56

Buchweizen + Ei

500 g Buchweizenmehl
10 g Johannesbrotkernmehl
200 g Ei

Empfohlene Matrizen: 17 / 19
Teig sieht trockener aus.

Kichererbsenmehl + Buchweizen + Ei

300 g Kichererbsenmehl
160 g Buchweizen
150 g Ei

Empfohlene Matrizen: 17 / 20 / 422c / 30 / 5 / 99
Teig bindet gut, ist streuselig.

Standardnudeln (ähnlich wie klassische Eiernudeln)

400 g Reismehl (Vollkorn)
100 g Maismehl
5 g Flohsamenschalen gemahlen
5 g Xanthan
200 g Ei
35 g Wasser

Empfohlene Matrizen: 5 / 21 / 30 / 49c / 99

Rote Linsen + Wasser

500 g rotes Linsenmehl
140 g Wasser

Alle Matrizen laufen gut. Teig eher trocken halten. Wenn man rote Linsen selbst mahlt, bitte Schalenteile aussieben.

Anleitung:



Hartweizengrieß einfüllen.



Flüssige Eimasse nach und nach zum Hartweizengrieß geben.



Mischen.



Rest der Eimasse dazugeben.



Mischen bis zur richtigen Konsistenz.



Matrize aufschrauben und Nudeln pressen.

Nudelmaschine

LUNA

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Die Luna ist das junge, moderne Gerät für den kleineren und mittleren Haushalt. Sie vereint edles Design mit hoher Funktionalität und passt mit den wählbaren Farben in jede Küche. Bedienungsfreundlichkeit und einfache Reinigung sind bei der Luna ebenso selbstverständlich wie Zuverlässigkeit und robuste Bauweise. Das Kneten des Nudelteiges erfolgt direkt in der Nudelmaschine und nach Einsatz der gewünschten Matrize startet per Knopfdruck das Pressen der Nudeln, ohne dass diese verkleben. Mit dem Fassungsvermögen von 500 g Mehl oder Grieß produzieren Sie in der Luna bis zu 1.500 g frische Pasta in der Stunde! Die große Auswahl an hochwertigen Nudelmatrizen sorgt für Abwechslung und garantiert den Nudelspaß für die ganze Familie. Eine schicke, robuste Maschine für alle Pastafans!



Anthrazit



Cremeweiß



Deshalb die

LUNA

- Modernes Design
- Einfache Handhabung
- Beste Nudelqualität
- Leichte Reinigung
- Ölbadgetriebe
- Robuster Industriemotor
- Hochwertige Materialien
- Qualität aus dem Hause Häussler



Passende
Abdeckhauben
auf Seite 201



Cremeweiß

Die technischen Details der LUNA

Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß ergibt 750 g Nudeln*	
Leistung	ca. 1,5 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	22 x 32 x 36,5 cm	
Gewicht	13 kg	
Antriebsleistung	0,12 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-Stecker	
Matrizenumfang	Ø 46,5 mm	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste 	
LUNA Cremeweiß	3/300184	
LUNA Anthrazit	3/300187	
LUNA Verkehrsrot	3/300817	
LUNA Grau-Aluminium	3/300815	

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Passende Matrizen finden Sie ab Seite 192 zur Auswahl!

Zubehörtipp

Nudelschneider mit Adapter-Set für LUNA

Nudelschneider 3/300602
Adapter-Set LUNA 3/300603

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 186



Video zum Nudelschneider im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.

In vier verschiedenen Farben



Cremeweiß
3/300184



Anthrazit
3/300187



Verkehrsrot
3/300817



Grau-Aluminium
3/300815

Zum Nudelmachen braucht es viel Kraft und dementsprechend hochwertige Bauteile. An den massiven Ausführungen der Mischwelle, der Pressschnecke, der Überwurfmutter und der Matrizen erkennen Sie die Langlebigkeit der Häussler Nudelmaschinen.





Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische Spirelli (Matrize Nr. 49)
- 4 Strauchtomaten
- 150 g Speck (Guanciale oder Pancetta)
- 1 rote Paprika
- 1 Peperoncino
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Tomatensugo
- Salz, Zucker, Pfeffer

Buch-
tipp



Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse. Nudelbuch, Artikel-Nr. 200929

Nudelrezept Spirelli all'amatriciana

Die Strauchtomaten vom Strunk entfernen, unten einritzen, im kochenden Wasser 20-25 Sekunden blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Nun feine Würfel schneiden.

Bei der Paprika den Strunk und Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel, Knoblauchzehe und Peperoncino sehr fein hacken und den Speck fein würfeln.

Danach Speck, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl langsam anrösten bis alles schön bräunt. Mit dem Tomatensugo aufgießen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Die Spirelli nach Grundrezept herstellen und abkochen. Nun zur Sauce Tomaten, Paprika und Peperoncino geben und noch einmal aufkochen. Die Spirelli abgießen, noch warm mit der Sauce vermischen und anrichten.

Nudelmaschine

EMMA

Bewährte Technik in modernem Design!

Die Nudelmaschine Emma ist kompakt, praktisch und schön! Sie ist stark und allzeit einsatzbereit für den großen Nudelhunger Ihrer Familie. Zaubern Sie einfach auf Knopfdruck frische Spaghetti, Bandnudeln oder sogar frischen Maultaschenteig. Die Emma mischt und presst die Nudeln selbstständig und leistungsstark: Bis zu 3 kg Nudeln in der Stunde schafft die Emma. Die große Auswahl an hochwertigen Matrizen (Nudelpressformen) wird Sie begeistern. Serienmäßig erhalten Sie eine Standardmatrize nach Ihrer Wahl dazu.

Das moderne, zeitlose Design macht die Emma zum Schmuckstück Ihrer Küche. In der April 2013 Ausgabe des ETM TESTMAGAZIN ist unsere Nudelmaschine Emma mit der Note „sehr gut“ bewertet worden und als Testsieger aus dem Vergleichstest hervorgegangen!



Die technischen Details der EMMA

Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)
Abmessungen B x T x H	32 x 43 x 42 cm
Gewicht	26 kg
Antriebsleistung	0,25 kW, Industriemotor
Anschlusswert	230 V
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker
Matritzenumfang	Ø 59 mm
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste
Nudelschneider (Seite 186)	3/300602
EMMA	2/302201

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 192

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 186
Nudelschneider 3/300602





Passende
Abdeckhauben
auf Seite 201



Deshalb die **EMMA**

- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien
- Edles Design

Unsere Nudelmaschinen
sind leicht zu reinigen.



Nudelmaschine PN 100

Ideal für die Familie

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die PN100 ist mit der bewährten Technik unserer robusten Maschinen ausgestattet. Sie ist bestens geeignet für das einfache und zeitsparende Zubereiten frischer Teigwaren. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dosierbecher geben Sie die Zutaten (max. 1.000 g Mehl oder Grieß) der gewünschten Teigart in die Maschine. Innerhalb weniger Minuten knetet die Maschine mehr als

1.400 g frischen Teig fix und fertig zur weiteren Verarbeitung. Anschließend einfach die gewünschte Nudelmatrize einsetzen und auspressen. Die so hergestellte Pasta kann gleich im heißen Wasser abgekocht (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder zur Bevorratung getrocknet werden. Die PN100 ist die perfekte Maschine für Familien, Pastafans oder kleine Gastronomiebetriebe – denn selbst zubereitete Pasta ist immer ein wahrer Genuss.



Passende
Abdeckhauben
auf Seite 201



Die technischen Details der PN 100

Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*	
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	26 x 54 x 25 cm	
Gewicht	22,5 kg	
Antriebsleistung	0,37 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-Stecker	
Matritzenumfang	Ø 59 mm	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste 	
Nudelschneider (Seite 186)	3/300602	
PN 100	3/300005	

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20-30 % Gewichtsverlust).

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 186
Nudelschneider 3/300602



Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 192



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Häussler PN 100	
SEHR GUT	92,09 %
Im Test: 3 elektrische Nudelmaschinen Testurteile: 1× sehr gut, 1× gut, 1× befriedigend www.etm-testmagazin.de	Heft 01/2017

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
Endnote 1,2
sehr gut
Häussler PN 100
Perfekte Nudeln im Handumdrehen
<small>Im Test: elektrische Nudelmaschinen Ausgabe 5/2015 - www.hausgarten-test.de</small>

Deshalb die PN 100

- Hohe Leistung
- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien



Zubehör Nudelschneider



Nudelschneider für Emma und PN 100

Diese neue Entwicklung aus dem Hause Häussler ist perfekt auf die Nudelmaschinen Emma und PN100 abgestimmt und löst die bisherige Abschneidevorrichtung ab. Von Grund auf neu konzipiert lässt sich der Nudelschneider sowohl für Kurz- als auch Langware einsetzen. Kurze Suppennudeln oder lange Spaghetti? Nach Belieben sind die Längen dazwischen stufenlos einstellbar. Neu ist auch die Ausführung des Schneidmessers. Es ist aus lebensmittelechtem Kunststoff, schneidet präzise die Nudeln und schont die Matrizen. Selbst bei kurzen Intervallen bleiben die Nudeln gut in Form. Das Gerät ist handlich, lässt sich gut aufsetzen und leicht reinigen. Rundum eine sinnvolle und hilfreiche Ergänzung zur Nudelmaschine.

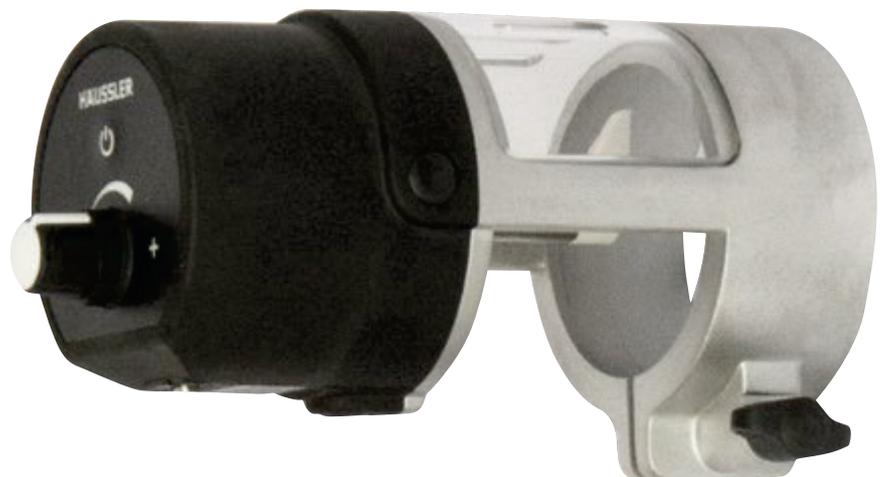
3/300602



- Kompakt, handlich, leicht
Angenehme Handhabung
- Komfort
Kein manuelles Abschneiden nötig
- Für Kurz- und Langware
Länge per Intervall einstellbar
- Präzision
Neue Messerform
- Einfache Montage
Durchdachte Spannvorrichtung
- Nahezu verschleißfrei
Kunststoffmesser schont Matrize
- Modernes Design
Ansprechende Gestaltung

Der Nudelschneider ist die perfekte Ergänzung zu den Nudelmaschinen PN 100 und EMMA. Für den Einsatz an der LUNA ist ein Adapter erhältlich.

Video zum Nudelschneider im Einsatz finden Sie bei uns auf der Homepage beim Produkt.



Zubehör

Adapter für Luna



Nudelschneider Adapter-Set für LUNA

Dieses Adapter-Set wurde speziell für die Nudelmaschine LUNA konzipiert. Mit ihm lässt sich der Nudelschneider auch an der LUNA einsetzen. Der Adapter wird auf die Überwurfmutter gesetzt und rastet mit einem hörbaren Klicken ein. Nun kann der Nudelschneider angesetzt und fixiert werden. Im Set ist auch ein kleineres Messer enthalten – passend zu den LUNA-Matrizen. So macht das Nudelmachen noch mehr Spaß!

3/300603



Teigabstecher

Für das Nudelschneiden von Hand ist dieses Werkzeug überaus praktisch. Speziell beim Herstellen von Langware, wie zum Beispiel Spaghetti, Linguine oder Makkaroni, empfiehlt sich der Teigabstecher. Aber auch für Nudeln von mittlerer Länge ist er gut einsetzbar und macht Freude. Nur für ganz kurze Nudeln ist er weniger geeignet. Ansonsten ist der Teigabstecher durch seine Edelstahlplatte vielseitig zu nutzen: Zum Bearbeiten von Teig, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr.

Maße: 12 x 8,5 cm.

3/302618

Nudelmaschinen PAKETE



Nudelmaschine PN100



Nudelmaschine Emma



Nudelmaschine Luna

Nudelmaschine Starter PAKET

Paket 1 enthält:

- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49

Paket mit Luna Cremeweiß	3/303873
Paket mit Luna Anthrazit	3/303462
Paket mit Luna Grau-Aluminium	3/303609
Paket mit Luna Verkehrsrot	3/303606
Paket mit PN 100	3/303465
Paket mit Emma	3/303875



Nudelmaschine Comfort PAKET

Paket 2 enthält:

- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Nudelschneider (Luna-Paket enthält passenden Adapter)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- 5 kg Dinkelgrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49
- Matrize Reismudel Nr. 312
- Matrize Muschel Nr. 50 a

Paket mit Luna Cremeweiß	3/303672
Paket mit Luna Anthrazit	3/303673
Paket mit Luna Grau-Aluminium	3/303675
Paket mit Luna Verkehrsrot	3/303674
Paket mit PN 100	3/303671
Paket mit Emma	3/303676



Matrizen für die vielfältigsten Nudelformen

Ø 0,8 mm

Suppennudeln fein, Nr.1:
Ø 0,8 mm

LUNA	3/300537
PN 100/EMMA	3/300560
PN/Pasta300	3/300271

Ø 1 mm

Suppennudeln fein, Nr.2:
Ø 1 mm

LUNA	3/300538
PN 100/EMMA	3/300231
PN/Pasta300	3/300272

Ø 1,5 mm

Spaghetti, Nr.4:
Ø 1,5 mm

LUNA	3/300562
PN 100/EMMA	3/300232
PN/Pasta300	3/300273

Ø 1,75 mm

Spaghetti, Nr.5:
Ø 1,75 mm

LUNA	3/300539
PN 100/EMMA	3/300233
PN/Pasta300	3/300274

Ø 2,2 mm

Spaghetti, Nr.7:
Ø 2,2 mm

LUNA	3/302172
PN 100/EMMA	3/300234
PN/Pasta300	3/300275

1,8 mm

Schnittnudeln, Nr.17:
Breite 1,8 mm

LUNA	3/300540
PN 100/EMMA	3/300238
PN/Pasta300	3/300279

2 mm

Ovale Nudeln, Nr.11:
Breite 2 mm

LUNA	3/302933
PN 100/EMMA	3/300235
PN/Pasta300	3/300276

Ovale Nudeln, Nr.12:
Breite 2,4 mm

LUNA	3/302935
PN 100/EMMA	3/300236
PN/Pasta300	3/300277

2,4 mm

Spaghetti Quadri, Nr.23:
Breite 1,5 mm

LUNA	3/303250
PN 100/EMMA	3/303246
PN/Pasta300	3/303255

1,5 mm

Gewellte Bandnudel, Nr. 56:
Breite 12 mm

LUNA	-
PN 100/EMMA	3/300265
PN/Pasta300	3/300307

12 mm

Bucatini*, Nr. 27:
Ø 3 mm

LUNA	3/302230
PN 100/EMMA	3/302231
PN/Pasta300	3/302232

Ø 3 mm

Makkaroni, Nr. 28:
Ø 2,5 mm

LUNA	3/300544
PN 100/EMMA	3/300248
PN/Pasta300	3/300289

Ø 2,5 mm

Makkaroni, Nr. 29:
Ø 4,5 mm

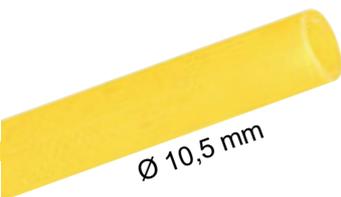
LUNA	3/300545
PN 100/EMMA	3/300249
PN/Pasta300	3/300290

Ø 4,5 mm

Makkaroni, Nr. 30:
Ø 6 mm

LUNA	3/302158
PN 100/EMMA	3/300250
PN/Pasta300	3/300291

Ø 6 mm



Ø 10,5 mm

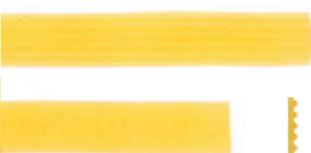
Makkaroni, Nr. 31:
Ø 10,5 mm

LUNA	-	-
PN100/EMMA	3/300251	
PN/Pasta300	3/300292	



Gedrehte Makkaroni, Nr. 110:
Ø 8 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300254	
PN/Pasta300	3/300293	



Zackenbandnudel*, Nr. 58:
Breite 7,5 mm

LUNA	3/303251	
PN 100/EMMA	3/303249	
PN/Pasta300	3/303258	



5 mm

Bandnudel, Nr. 19:
Breite 5 mm

LUNA	3/300541	
PN 100/EMMA	3/300239	
PN/Pasta300	3/300280	



7,5 mm

Bandnudel, Nr. 20:
Breite 7,5 mm
Nudelstärke 0,8 mm

LUNA	3/300542	
PN100/EMMA	3/300240	
PN/Pasta300	3/300281	



7,5 mm

Bandnudel, Nr. 20a:
Breite 7,5 mm

LUNA	3/302903	
PN100/EMMA	3/302904	
PN/Pasta300	3/302905	

*Matrizen ohne Tefloneinsatz



Bandnudel, Nr. 21:
Breite 9,5 mm

LUNA	3/300543	
PN 100/EMMA	3/300241	
PN/Pasta300	3/300282	

9,5 mm

Bandnudel, Nr. 22:
Breite 14 mm

LUNA	3/302159	
PN 100/EMMA	3/300318	
PN/Pasta300	3/300319	

14 mm

Flachteigmatrize* fest,
Nr. 99:

LUNA, 9 cm	3/300548	
PN 100/EMMA, 9,5 cm	3/300269	
PN/Pasta 300	-	-

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Teigplattenbreite
je nach Maschine

Flachteigmatrize* verstellbar,
Nr. 99 V:

LUNA, 11 cm	3/302174	
PN 100/EMMA, 15 cm	3/300270	
PN/Pasta 300, 19 cm	3/300311	

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Teigplattenbreite
je nach Maschine

Blindmatrize (Mischmatrize)

LUNA	3/300840	
PN 100/EMMA	3/300483	
PN/Pasta300	3/300485	



Zubehör-Tipp für Nudelmacher:
Pinzette, 30 cm. Ideal zum Anrichten von
Langnudeln wie Spaghetti oder Bucatini.
Die Nudeln lassen sich gut greifen, ein-
drehen und schön auf dem Teller präsen-
tieren. Gehört in jede gute Nudelküche.

Pinzette	3/304029	
----------	----------	--



Spätzle*, Nr. 10:
Breite 3,5 mm

LUNA	3/300563	-
PN 100/EMMA	3/300264	-
PN/Pasta300	3/300302	-



Wellenspätzle, Nr. 422 C:
Breite 5 mm

LUNA	3/300549	-
PN 100/EMMA	3/300263	-
PN/Pasta300	3/300306	-



enge Windung

Spirelli, Nr. 49 a:
Ø 7 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300242	-
PN/Pasta300	3/300283	-



Spirelli, Nr. 49 c:
Ø 7 mm

LUNA	3/300547	-
PN 100/EMMA	3/300244	-
PN/Pasta300	3/300285	-



Spirelli, Nr. 49 d:
Ø 10 mm

LUNA	3/300778	-
PN 100/EMMA	3/300245	-
PN/Pasta300	3/300286	-



Tripolino, Nr. 360:
Breite 10 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300552	-
PN/Pasta300	3/300557	-



Studentennudel Nr. 390:
Ø 9 mm

Als lange Saucennudel und als kurze Suppennudel geeignet.		
LUNA	3/302207	-
PN 100/EMMA	3/302182	-
PN/Pasta300	3/302213	-



Zöpfe, Nr. 51:
Ø 9 mm

LUNA	3/302206	-
PN 100/EMMA	3/302181	-
PN/Pasta300	3/302212	-



Trompete*, Nr. 380:
Breite 9 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300554	-
PN/Pasta300	3/300559	-



Small Torchietto, Nr. 273

LUNA	3/301349	-
PN 100/EMMA	3/301348	-
PN/Pasta 300	-	-



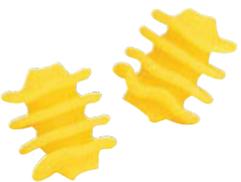
Spaccatelle, Nr. 268

LUNA	3/301358	-
PN 100/EMMA	3/301359	-
PN/Pasta 300	-	-



Torchietto, Nr. 254

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301345	-
PN/Pasta 300	-	-



Radiator*, Nr. 260:
Breite 16,5 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300825	-
PN/Pasta300	3/300310	-



Gnocchetti*, Nr. 340:
Breite 11 mm

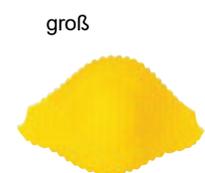
LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300550	-
PN/Pasta300	3/300555	-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Orecchiette, Nr. 181

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301347	-
PN/Pasta 300	-	-



groß

Muscheln* groß, Nr. 50 a:
Breite 24 mm

LUNA	3/300561	-
PN 100/EMMA	3/300258	-
PN/Pasta300	3/300298	-



Blume*, Nr. 374:
Breite ca. 17 mm

LUNA	3/303629	-
PN 100/EMMA	3/300824	-

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Tulpe*, Nr. 252:
ca. 11,5 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303244	-
PN/Pasta300	3/303253	-



Schnecke, Nr. 370:
Breite 10,5 mm

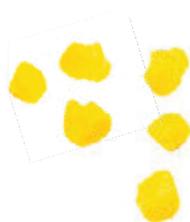
LUNA	3/303252	-
PN 100/EMMA	3/300553	-
PN/Pasta300	3/300558	-



Reisnudel*, Nr. 312:
Breite ca. 11 mm

LUNA	3/303628	-
PN 100/EMMA	3/300827	-
PN/Pasta 300	-	-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Riebele*, Nr. 285:
Breite ca. 4 mm

LUNA	3/303627	-
PN 100/EMMA	3/300826	-
PN/Pasta 300	-	-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet

4,5 mm



Hörnle, Nr. 35:
Ø 4,5 mm

LUNA	3/300546	-
PN 100/EMMA	3/300255	-
PN/Pasta300	3/300294	-

6,5 mm



Hörnle, Nr. 36:
Ø 6,5 mm

LUNA	3/302173	-
PN 100/EMMA	3/300256	-
PN/Pasta300	3/300295	-

10,5 mm



Hörnle, Nr. 37: 10,5 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300257	-
PN/Pasta300	3/300296	-



Drachenhörnle, Nr. 38:
Ø 9,5 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/302183	-
PN/Pasta300	3/302211	-



Tiere Bauernhof*, Nr. 500:
Breite ca. 16 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	Katze & Kuh	-
Artikelnr.	3/300261	-



PN 100/EMMA Schwein & Huhn
Artikelnr. 3/302306



PN/Pasta 300 Kuh, Schwein, Katze
Artikelnr. 3/300300



Fledermaus*, Nr. 529/02:
Breite ca. 19 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300822	-
PN/Pasta 300	-	-



Kürbis*, Nr. 529/04:
Breite ca. 16 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300823	-
PN/Pasta 300	-	-



Route, Nr. 270:

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301344	-
PN/Pasta 300	-	-



Buchstaben*, Nr. 330:
Breite 7 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300268	-
PN/Pasta300	3/300304	-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Zahlen*, Nr. 331:
Breite ca. 4 x 7 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300260	-
PN/Pasta300	3/300299	-

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Auto*, Nr. 530:
Breite 16 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303248	
PN/Pasta300	3/303257	



Weihnachtsnudeln*, Nr. 501:
ca. 19 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300262	
PN/Pasta300	3/300301	

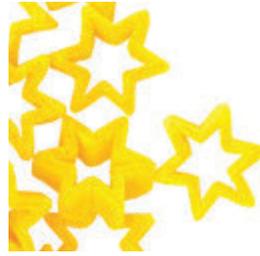
Achtung: Stern nur bei Matrice für PN300 dabei



Sterne*, Nr. 325:
Breite 5 mm

LUNA	3/300564	
PN 100/EMMA	3/300267	
PN/Pasta300	3/300305	

Form ist nur für Nudelschneider geeignet



Star Macaroni, Nr. 378:

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301346	
PN/Pasta 300	-	-



Herz*, Nr. 520:
Breite ca. 13 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303247	
PN/Pasta300	3/303256	



Gnocchi*, Nr. 212:
Breite ca. 24 mm

LUNA	3/300981	
PN 100/EMMA	3/303642	
PN/Pasta 300	-	-

Form ist nur für Kartoffelteig geeignet
Nicht für den Nudelschneider geeignet





REZEPT: Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

Gnocchi:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 300-350 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 1,5 TL Salz
- Muskat
- 50 g Parmesan

Salbeibutter:

- 120 g Butter
- 15-20 Salbeiblätter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz, weißer Pfeffer

Achtung:

Die Gnocchi kann man nicht trocknen. Das Rezept kann max. 2x hintereinander gemacht werden. Die Maschine wird sonst zu warm und der Teig klebt. Dann muss 2 Stunden gewartet werden.

Zubereitung:

Zuerst Kartoffeln kochen, pellen und dann mindestens 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch verlieren diese Feuchtigkeit und eignen sich optimal für Gnocchi. Die Kartoffeln sollten dabei nur mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden.

Nach 3 Tagen dann die Kartoffeln mit einer Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Ei, Salz, Muskat und Parmesan zugeben. Nach und nach den Grieß zugeben und mit der Hand vermengen.

Teig darf nicht zu feucht sein – bei Bedarf kann hier die Menge vom Grieß erhöht werden.

Den fertig gemischten Teig in die Nudelmaschine geben und auspressen. Auf ein mit Grieß oder Dunst bemehltes Tuch geben. Dies verhindert das Zusammenkleben. Anschließend die Gnocchi im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zubereitung Salbeibutter:

Für die Salbeibutter den Knoblauch reiben, Zwiebel fein schneiden, 1 EL Butter in der Pfanne auslassen, Zwiebeln darin andünsten. Restliche Butter dazugeben und schmelzen. Den Salbei fein schneiden, mit dem Knoblauch zugeben und abschmecken.

Zum Schluss die gekochten Gnocchi darin schwenken und genießen!



Gnocchi*, Nr. 212:
Breite ca. 24 mm

LUNA 3/300981
PN 100/EMMA 3/303642

Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN 100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf.

1/300842



Zubehör

Tipps zur Matrizenreinigung:

Wir empfehlen die Matrizen in einem mit Wasser befüllten Behälter im Kühlschrank aufzubewahren (das Wasser bitte täglich erneuern). Vor der nächsten Verwendung trocknen Sie die Matrizen mit einem Tuch ab. Nun pressen Sie bei der Nudelherstellung zuerst den alten Teig mit dem frischen heraus und schneiden den alten Teig einfach ab. Werden die Matrizen längere Zeit nicht benutzt, frieren Sie die Matrizen am besten ein. Vor dem nächsten Nudelmachen legen Sie die Matrizen dann vorher etwa 5 Stunden zum Auftauen in lauwarmes Wasser. Trocknen Sie die Matrizen vor der Verwendung mit einem Tuch ab und entsorgen Sie die alten Teigreste, die aus der Matrize gepresst werden.



Matrzenschlüssel für EMMA und PN 100

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302822



Matrzenschlüssel für LUNA

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302824



Matrzenschlüssel für Pasta 300

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302874



Messbecher für Nudelmaschinen

Messen Sie mit einem Blick die richtige Menge Wasser oder Ei auf die Mehl- oder Grießmenge. Der passende Messbecher ist bei den Maschinen im Lieferumfang enthalten.

① LUNA	1/300841	
② PN 100 / EMMA	1/300487	
③ PN 300	1/300488	



Tischroller

Machen Sie die PN 100, Teigknetmaschine Alpha und Alpha 2G mobil. Manchmal ist Mobilität von Nöten. Mit dem Tischroller kann die Nudelmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht, werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. (Ohne Gerät)

Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443



Holzunterlage

Schaffen Sie mehr Platz für die Nudelhorden! Auch Optisch wird das moderne Design der PN 100 durch diese Unterlage unterstrichen. Aus Buchenholz, für die Nudelmaschine PN 100. (Ohne Gerät)

Maße: 40 x 20 x 5 cm

2/302440



Häussler Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929

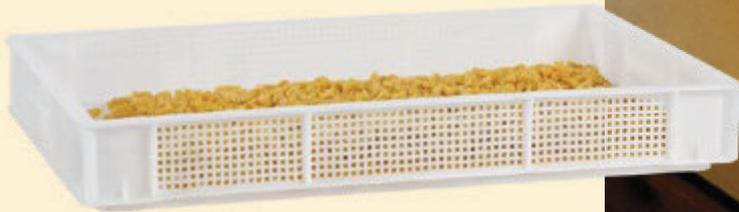
Trockenhorde aus PVC

Die stapelbare PVC-Nudelhorde ist seitlich und unten mit Löchern versehen. Vorteil: Die Luft kommt von allen Seiten an die Ware, was den Trocknungsvorgang beschleunigt und zuverlässiger macht.

Maße B x T x H:

40 x 60 x 8,2 cm

2/200786



Gewebe für Nudelhorden

2/205012

1 m²(65 x 158 cm)

2/205011

2 m²(130 x 158 cm)

Zubehör



Wagen für PVC-Nudelhorden, fahrbar

Stapeln Sie bequem Ihre PVC-Nudelhorden mit 40 x 60 cm. Auch für Gärboxen verwendbar.

Maße B x T x H: 40 x 60 x 18 cm

Gewicht: 3,9 kg

2/201458

Nudelhorden

Zum Trocknen frischer Nudeln. Auf diesen speziellen Nudelhorden in verschiedenen Größen können Sie die frisch gepressten Teigwaren auslegen und trocknen.

Holz	40 x 50 x 6 cm	2/200783	
Holz	60 x 80 x 4 cm	2/200784	



Abdeckhauben

Schützt Ihre Nudelmaschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Airtex-Material.

1 Luna	3/303726	
2 PN 100	3/303725	
3 Emma	3/302653	



1



2



3



302653 Abdeckung Emma auch passend für Teigknetmaschine Alpha

Verpackung und Co.



Nudelverpackungen aus Papier, 30 Stück

Die natürliche Art hausgemachte Nudeln zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Nudelpäckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei und das Papier ist gut von Hand beschriftbar.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel	Art.-Nr.
9 x 4,5 x 26 cm	200 g / 100 g	2/303592
11,5 x 7 x 24,5 cm	400 g / 200 g	2/303593
15,5 x 7 x 24,5 cm	600 g / 300 g	2/303594



Nudelverpackungen, 100 Beutel

Die eigenen Kreationen schön verpacken. Durch die Klarheit wird das Handgemachte deutlich unterstrichen.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel*	Art.-Nr.
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	2/201810
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	2/200787
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	2/200615
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	2/200788
23,0 x 39,0 cm	1.500 g / 450 g	2/200789

* Das Gewicht von Suppennudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.



Papier-Clips, weiß

Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluss-Clips sind Ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen. 80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790



Nudeletiketten

Damit verleihen Sie Ihren Nudelpäcken ein professionelles Design. Natürliche Farben und beste Klebeeigenschaften, ca. 75 x 105 mm, Aufdruck „Feine Hausmacher-Nudeln“.

25 Stück	2/303109
1 Rolle 100 Stück	2/303108
1 Rolle 500 Stück	2/303107



Maismehl

Ideal zum Backen und Nudelnmachen. Unser Maismehl ist stärkehaltig und hat einen hohen Kohlenhydratanteil. Kann Spuren von Weizen enthalten.

1 kg-Packung 1/301356

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg 2/303074
5 kg 2/303076
25 kg 2/303295

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

1 kg 1/100807
5 kg 1/100808
25 kg 1/302755

Häussler Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929

Zutaten

Rote Linsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten, rote-Linsen Nudeln. Glutenfrei, vegan und ohne Zusatzstoffe. Dieses Mehl ergibt proteinreiche Nudeln mit viel Ballaststoffen. Rote Linsen verfügen über enorm viel Protein und sind deshalb als Sportlernahrung sehr beliebt. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und hervorragend im Geschmack. Auch die rote Farbe, die sich allerdings beim Kochen etwas verliert, ist sehr attraktiv.

1 kg 2/303728

Kichererbsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten, Kichererbsennudeln. Rezept für Häussler Nudelmaschinen: Tolle Alternative zu herkömmlichen Mehlen. Nussig-süßlicher Geschmack und dezent gelbe Farbe. Protein- und ballaststoffreich. Zum Nudelmachen oder auch für Falafel, Pfannkuchen, Pürees sowie zum Andicken von Saucen.

1 kg 2/303729



Gewürze & Kräuter



Currypulver

Für aromatische Curry-Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben. Zutaten: Curcuma, Chili, Koriander, Bockshornklee, Fenchel, Cumin, Salz.

100 g
3/303097



Spinatpulver

Für grüne Nudeln mit Spinataroma! Je nach Geschmack ca. 20 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302287
500 g
3/300797



Steinpilzpulver

Für Nudeln mit Steinpilz-aroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/300872



Paprikapulver

Edelsüß. Gemahlen. Zur Herstellung von roten Paprikanudeln sowie zum Würzen in der Küche. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
Art.-Nr. 3/302759



Tomatenpulver

Für rote Nudeln mit Tomatengeschmack! Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302286
500 g
3/300794



Selleriepulver

Für Nudeln mit würzigem Selleriearoma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302762



Kräuter-Nudel-Gewürzmischung

Zutaten: Mit Melisse, Petersilie, Dill, Salz, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Karotten, Schnittlauch. Zugabe ca. 25 g auf 500 g Grieß.

100 g
3/302978
500 g
3/300873



Italienische Kräuter

Gibt Ihren Nudeln eine italienische Note. Extra fein gemahlen. Zutaten: Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Rosmarin. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302763



Knoblauchpulver

Für Nudeln mit mildem Knoblaucharoma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/302760



Curcuma pulver

Für goldgelbe Nudeln. Je nach Farbwunsch ca. 1/2 TL Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
3/300800



Bärlauch

Für Nudeln mit Bärlaucharoma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

Bärlauchpulver 100 g
1 kg
3/300875

Bärlauch geschnitten 100 g
1 kg
3/300874



Johanniskernmehl

Natürliches Binde- und Verdickungsmittel. Zur Herstellung von glutenfreien Teigwaren ca. 20 g auf 1 kg Mehl zugeben.

100 g
3/303098



Rote-Bete-Pulver

Für rote Nudeln mit Rote-Bete Aroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g
Art.-Nr. 3/302761



Cayennepfeffer

Zum Würzen oder für pikante Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

Zutaten: Chili

100 g
3/302758



Sepia-Tintenfisch-Farbe

Für trendige schwarze Pasta. Zugabe je nach Geschmack. 1 Beutel (4 g) auf 400 g Hartweizengrieß.

Inhalt: 8 x 4 g Packung.
8 x 4 g
3/302301

Gewürzdosen

Zur praktischen Aufbewahrung von Gewürzen.

Klein, 5,8 x 9,5 cm
3/303775

Groß, 7,0 x 14,5 cm
3/303776

