



THE MAGIC FILTER

-  **WOW RECIPES** (Page 6) / **USER GUIDE** (Page 11)
-  **WOW REZEPTE** (Seite 12) / **BEDIENUNGSANLEITUNG** (Seite 17)
-  **RECETTES** (Page 18) / **MANUEL D'INSTRUCTIONS** (Page 23)
-  **RECETAS** (Pág 24) / **MANUAL DE INSTRUCCIONES** (Pág 29)
-  **RICETTE** (Pag 30) / **LIBRETTO DI ISTRUZIONI** (Pag 35)



VIDEO DEMO



Welcome to the new era of
Food Filtration & Texture Control
Change the disc, change the texture!

 **ATTENTION!! STEP 4:** Squeeze the pulp using the hand blender (10 seconds). **STEP 5:** Finish the process with the mortar.



 **ACHTUNG!! SCHRITT 4:** Das Fruchtmarm mit dem Stabmixer auspressen (10 Sekunden). **SCHRITT 5:** Den Vorgang mit dem Mörser abschließen.



 **ATTENTION!! ÉTAPE 4:** Pressez la pulpe à l'aide du mixeur plongeant (10 secondes). **ÉTAPE 5:** Terminez l'opération avec le pilon.



 **¡ATENCIÓN! PASO 4:** Exprime la pulpa con la batidora de mano (10 segundos). **PASO 5:** Termina el proceso con el mortero.

 **ATTENZIONE! PASSO 4:** Spremere la polpa con il frullatore (10 secondi). **PASSO 5:** Terminare il processo con il mortaio.

EXAMPLE
Tomato Soup
(Video-demo)



 **Works with any immersion or hand-blender. Hand-blender not included** (if you have a Bamix, use the "Meat&Vegetable" blade, not the "Multi-Purpose" one).

 **Funktioniert mit jedem Stabmixer. Stabmixer nicht inklusive.** (Wenn Sie einen ESGE Zauberstab haben: Verwenden Sie das "Fleisch- und Gemüsemesser" und nicht das "Multimesser").

 **Fonctionne avec un mixeur plongeant quelconque. Mixeur plongeant pas inclus** (si vous avez un Bamix, utilisez la lame « Viande et Légumes » et non la lame « Universelle »).

 **Funciona con cualquier batidora de mano. Batidora de mano no incluida** (si tienes una Bamix, utiliza la cuchilla "Carne y Verduras", no la "Multiusos").

 **Funziona con qualsiasi frullatore manuale. Frullatore a Immersione non incluso** (se hai un Bamix, usa la lama "carne e verdure" e non la "lama multiuso").



THE MAGIC FILTER

VERSIONS

1 Classic



Fixed base
(no discs)

2 Emulsifier



3 Mülsi



4 Mülsi Soul



The Next Evolution in
Food Filtration & Texture Control
Change the disc, change the texture!

THE MAGIC FILTER



Note: The same **discs are compatible with all versions**, except the VM Classic model, which has a fixed (non-removable) base.



The Next Evolution in
Food Filtration & Texture Control
Change the disc, change the texture!



Classic, Mülsi, Mülsi Soul

3L ✓



For large quantities use the Magic Filter straight in a pot or casserole. If necessary, refill the filter with ingredients several times to concentrate the soup, sauce, plant-based milk, or coffee you are making.



Do not place directly on fire. **Maximum temperature 70°.**

New "Zero Plastic" version: Emulsifier

3L ✓



Welcome to the new era of
Food Filtration & Texture Control
 Change the disc, change the texture!



OUR INVENTION IS LIKE A PAN OR A POT: With the same ingredients, we can cook a delicious dish or a disastrous one.

If you want a WOW experience, follow these instructions, and in 3 minutes, you will enjoy the craziest, tastiest, and most economical plant milks, coffee combinations, soups, vinaigrettes, and sauces!!

KEY TRICKS

- 1- Quick filtering:** Lift the filter above the liquid and blend with the immersion blender. You'll see how quickly the pulp is squeezed. Then use the pestle to finish filtering (Page 2, Step 4).
- 2- Larger Quantities** You can use the filter inside any tall pot (Page 4).
- 3- Discs:** The disc defines the texture of your creation. The larger the holes, the thicker and more concentrated the result (Page 6).
- 4- Hand position:** Hold the filter firmly with one hand and operate the immersion blender with the other, moving it up and down. If you're using a Bamix, use the "Meat & Vegetable blade, not the "Multi Purpose" one.
- 5- Suction effect:** Some stick blenders produce a "suction effect" (the blender sticks to the base of the filter). If this happens, avoid the "turbo" position, immerse the blender in the water, turn it on, and make a continuous up-and-down motion without taking the blades out of the mixture and without touching the base of the filter. Emulsify for 1 min.
- 6- Maceration:** If you're not in a hurry, let the mixture macerate for a few minutes before filtering as in Point 1 (Optional).
- 7- Stratification and Nutrition:** Some emulsions may separate into layers or leave a light starchy residue. Stir before consuming. Additionally, this drink, sauce, or soup contains 3 to 5 times more nutrients than its industrial, ultra-processed, packaged versions. In the case of plant milks, hydrolysis and ultra-pasteurization destroy the resistant starch, essential for a healthy gut microbiota, while your homemade plant milk keeps it fully intact.

DISK

TEXTURE

Plant Milk & Coffee combination

NutBag Disk



0,0



SuperBag Disk

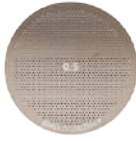


0,3 mm



Soup & Vinagrette

Chinois Disk



0,5 mm



Sauce, Cream,
Shake & Smoothie

Colander Disk



1 mm



Baby Food, Coulis,
Fine Puree

Food Mill Disk



2 mm



*To see the disks included in each version go to www.veganmilker.com



The Next Evolution in
Food Filtration & Texture Control
Change the disc, change the texture!

- ✓ Until you gain confidence with the tool, make only ½ liter.
- ✓ If you want WOW results, follow the recommended amounts and water temperature precisely.

PLANT MILKS

♥ **NUT MILK WITH COCOA:** Put ½ liter of **room temperature water** in the container. Fit the filter. Add 60g of your favorite nut, two tablespoons of cocoa powder (or chocolate bar), your favorite sweetener, a twist of orange peel, and a pinch of salt. *Follow the steps on page 2.* Note: you can use nuts with or without skin, roasted, raw, etc.

♥ **COCONUT MILK:** Put ½ liter of **hot water (70°C)**. Fit the filter. Add: 90g of natural coconut or 50g of dried coconut, a pinch of salt, and your favorite sweetener. *Follow the steps on page 2.* Attention to Natural Alchemy: after 1 day of resting in the fridge, coconut butter solidifies and needs to be heated again to become liquid or used for cooking.

♥ **OAT MILK:** Put ½ liter of **hot water (70°C)**. Fit the filter. Add: 25g of oat flakes, a pinch of salt, a pinch of cinnamon, a twist of lemon peel, a tablespoon of coconut oil, and three pitted dates. *Follow the steps on page 2.* Attention to Natural Alchemy: The result can vary greatly depending on the water temperature and the amount of oats. For a more liquid texture, lower the water temperature to 60°C.

♥ **DUBAI FUSION:** Like the "nut milk" but use high-quality green pistachios, cocoa powder, raw kadayif, and pitted dates. Optional: replace the orange peel with a touch of orange blossom or rose water.

JUICES

♥ **MELON SEED (or pumpkin seeds) JUICE:** Put ½ liter of **room temperature water**. Fit the filter. Add the melon seed bunch and some pieces of melon pulp into the filter. *Follow the steps on page 2.*

♥ **GRAPE JUICE:** Place the filter in the container. Add grapes (without stems) until covering the top of the filter's stainless steel mesh. Blend without applying force, let the blender gradually crush the fruit. If you want a less concentrated juice, add a bit of water at the beginning and *Follow the steps on page 2.*

Note: Keep in mind that many parts of the fruit that are discarded are edible and with this utensil, you can crush, filter, and emulsify in one step, utilizing their full essence. **Examples:** banana peel, avocado pit, strawberry green stem, passion fruit seeds, stems, etc.

BABY FOOD

♥ **ENRICH YOUR BABY'S MILK OR SOUP:** Pour the milk or the soup into the jar, place the filter, pour the enriching ingredients into the filter (nuts, seeds, vegetables...). *Follow the steps on page 2.* Use the Nut Milk Bag Disk (non-perforated) or the Super-Bag Disk (0,3mm). You can also make any plant milk, and then mix it with your baby's milk.

♥ **CREAMS & PUREES:** Cook your baby's favorite vegs. Put them into the filter. *Follow the steps on page 2.* Use the Colander Disk (1mm) or the Food Mill Disk (2000mm).

SOUPS

Until you get the hang of the invention, and before making large quantities in pots, cook only ½ liter!

The pulps resulting from these 3 recipes are wonderful for: spreading on bread, as a base for making a paste, adding as a salad topping, etc.

HOT SOUPS:

♥ **TOMATO SOUP:** Put 500 ml of **hot water** in the container. Fit the filter and add: 200g cherry tomatoes, 30g dried tomato, 1 wedge of onion (with skin) 5g, ½ clove of garlic (with skin) 2g, 25g red bell pepper, 2 dates 20g, 40g cashews, a good pinch of sea salt, 2 tablespoons olive oil 15g, 8 grains black and/or mustard pepper, 6 drops of Tabasco, 2g smoked paprika; 20g celery (OPTIONAL). *Follow the steps on page 2.*

♥ **MUSHROOM SOUP:** Put 500 ml of **hot water** in the container. Fit the filter and add: 180g portobello mushroom (or any you like!), 10g dried mushrooms, 45g cooked chestnuts, 1 wedge of onion (with skin) 10g, ½ clove of garlic (with skin) 2g, 5g dried tomato, 1 wedge of lemon (with skin) 20g, 2 tablespoons mild olive oil 14g, sea salt, 8 grains black pepper, 1 date 10g. *Follow the steps on page 2.*

COLD SOUPS:

♥ **GREEN GAZPACHO:** Put 600 ml of **water** in the container. Fit the filter and add: ½ avocado (with skin and pit) 75g, 15g parsley stems, 25g green parts of leek, 50g kale, 50g spinach, sea salt, 8 grains black pepper, 5g mustard seeds, 3 pitted dates 30g, 1 wedge of lemon (with peel) 20g, 3 tablespoons apple cider vinegar (20g), 4 tablespoons virgin olive oil (30g), 6 drops of Tabasco. *Follow the steps on page 2.*

SAUCES & VINAIGRETTES

Pour water, vinegar, oil, wine, juice, plant milk or a mixture of these liquids in the jar. Pour any herb, branch, spice, root, seed, veg, thorns, stem, shell, peel, fruit, salt, or a mixture of them into the filter. Place the filter in the jar. *Follow the steps on page 2.*

COFFEE & TEA

You are about to try a coffee combination made from whole coffee beans for the first time . Get ready for this new experience:

♥ **CAFFÈ LATTE:** ½ liter of **hot water (70°C)**. Put in the filter 30g of coffee beans, 15g of oat flakes, 50g of your favorite nut, 15g of coconut oil, a few drops of liquid vanilla, and your favorite sweetener. Blend for 1 minute. Let it infuse for 3 minutes. *Follow the steps on page 2.* **Note 1:** If you want a more intense coffee flavor, first blend & filter the coffee beans, let them infuse for 2 minutes, add the rest of the ingredients, and *Follow the steps on page 2.* **Note 2:** If you still want stronger coffee taste, use **coarse ground coffee:** pour it in the filter (30g), add hot water (1/2 liter), and let it infuse 3 minutes. Add the rest of the ingredients. *Follow the steps on page 2.*

♥ **ASIAN STYLE:** Same as Caffé Latté but instead of vanilla & cinnamon, add 1/2 cardamom, 1 clove seed, & spoonfull of Garam Masala.

♥ **PEANUT COFFEE:** Same recipe as "Caffè Latte" but mix the nuts with a handful of shelled peanuts* (peanut shell is rich in Luteolin).

♥ **AVOCACCINO: 650 ml of hot water (70°C).** 1/2 small avocado with skin and pit, 40 grams of coffee beans, a tablespoon of coconut oil, 1 or 2 tablespoons of pure cocoa powder or tablet, 1 wedge of orange with peel (15g), a pinch of salt, your favorite sweetener, or 4 pitted dates. *Follow the steps on page 2.*

♥ **HONG-KONG TEA (Yuenyeung):** In any of the above formulas, add 40g of chai tea and let the mixture infuse for 3 minutes. Then add rest of ingredients. *Follow the steps on page 2.*

♥ **SICILIA NOSTRA:** Like the "Caffè Latte," but replace the nuts with high-quality Sicilian pistachios. Add one tablespoon of cocoa powder, 10g of durum semolina or two pieces of fresh pasta, and two tablespoons of fig molasses or "Mosto Cotto."

Emulsify coffee beans in packaged milk:

Heat the milk in a pot, place the filter, add coffee beans in the filter. *Follow the steps on page 2.*

SPECIAL RECIPES WITHOUT IMMERSION BLENDER

♥ **COFFEE by Immersion** (recipe for 1/2 liter): Place the filter in its container or in a tall, narrow pot. Add 30g of coarsely ground coffee into the filter. Add a little hot water (70°C) and wait 30 seconds. Add the rest of the hot water. Wait 3 to 4 minutes. Lift the filter and press with the pestle. Enjoy!

♥ **TEA INFUSION** (recipe for 1/2 liter): Place the filter in its container or in a tall, narrow pot. Add 30g of tea into the filter. Add hot water. Let it infuse as you usually do with your tea. Remove the filter. Note: If you want to cover the infusion's steam, place the blind disc inside the filter as a lid. You can easily remove it by lightly pressing the side of the disc with your index finger.

♥ **COLD BREW COFFEE:** Place 1/2 liter of room temperature water in the container. Add 30g of coarsely ground coffee into the filter. Let it sit for 12 to 24 hours in the fridge. Lift the filter and press with the pestle. Enjoy your Cold Brew coffee!!





VEGAN MILKER® is a kitchen tool to make all types of gastronomic emulsions (including those from scraps that we would normally throw away):

• Soup, broth, sauces, vinaigrettes, cream, baby food, plant milk, coffee combinations, juice, smoothies, cocktails, etc.

1- ATTENTION & PREVIOUS WARNINGS



• **Bamboo Lid, Wooden Mortar & Handle:** Before first use apply a coat of any edible vegetable oil with a cloth. Repeat the treatment after 24 hours.

• **Dishwasher & Cleaning:** Wash all components with water before using it. All parts can be cleaned in the dishwasher except the bamboo lid, the wooden mortar & handle.

However, we recommend rinsing the utensil with water as soon as you finish using it. If you do not do this and the pulp remains dry, use a brush and hot water.

• **Versatile:** The filter can be used in any kitchen container. Using a taller, narrower container favors the emulsion & filtering.

• **Materials:** The glass container is made of thermal shock resistant Borosilicate. The filter and the disks with pure stainless steel AISI 304. The mortar with wood or bamboo. The Plastics are free of any chemical or toxic element migrating to the food or drinks. Tests handled by Bureau Veritas and TÜV Rheinland in Germany, and by the Plastics Technology Center in Spain. **DO NOT USE HOT WATER OVER 70° C** except with the Emulsionizer® and the glass jar.

• **Stainless steel mesh:** From time to time it is advisable to thoroughly clean the Vegan Milker® steel mesh. Put 1 liter of hot water at 60°C in a saucepan and add 1 tablespoon of baking soda. Submerge the filter mesh for 5 minutes and rub it gently with the help of a toothbrush. It will be like new!

2- VEGAN MILKER® + HAND BLENDER

• *Vegan Milker, The Magic Filter®* works with any professional or domestic hand blender with a: Head (where the blades are placed) equal or less than 7cm diameter, except **Emulsionizer® that needs a head equal or less than 6,5cm diameter**.

• The hand blender is not included (if you have a "Bamix" use the "Meat & Vegetable" blade, not the "Multipurpose" one).

3- PATENTS, TRADEMARKS & GUARANTEE

• *Vegan Milker, The Magic Filter®* is a registered trademark & a patented invention in Europe, China, USA, Mexico, Turkey and other countries.

• Chufamix S.L. will repair or replace the filter within 3 years if its failure has occurred as a result of factory default.

• The micro-perforated tube of the Emulsionizer filter may present dents or ripples due to knocks, pressure from scrubbing, or intense use over the years. These do not affect its functionality and are not considered factory defects.

• Show the receipt, purchase order or screenshot as the "guarantee certificate", or just let us know where you bought it. For any question, contact us on the **veganmilker.com** website, we always answer! Phone: +34 96 1861561



UNSERE ERFINDUNG IST SO ÄHNLICH WIE EINE BRATPFANNE ODER EIN KOCHTOPF:

Mit denselben Zutaten gelingt uns ein leckeres oder aber auch ein verheerend schlechtes Gericht.

Wenn du ein WOW-Erlebnis möchtest, befolge diese Anleitung und in 3 Minuten hast du die verrücktesten, leckersten und preiswertesten PFLANZENMILCHVARIANTEN, KAFFEECOMBINATIONEN, SUPPEN, VINAIGRETTES UND SAUCEN!

WICHTIGE TRICKS

- 1- Schnelles Filtern:** Den Filter über den Flüssigkeitsstand anheben und mit dem Stabmixer pürieren. Du wirst sehen, wie schnell das geht. Anschließend mit dem Mörser den Trester auspressen – der Filtervorgang ist damit abgeschlossen (Seite 2, Schritt 4).
- 2- Kochtopf-Variante:** Du kannst den Filter in jedem hohen Kochtopf verwenden, um größere Mengen zuzubereiten (Seite 4).
- 3- Discs:** Die Disc bestimmt die Textur der Emulsion: Discs mit größeren Öffnungen ergeben eine konzentriertere, kräftigere Emulsion (Seite 6).
- 4- Handhabung:** Halte den Filter mit einer Hand fest und bediene mit der anderen den Stabmixer, mit Auf- und Abwärtsbewegungen. Wenn du einen ESGE Zauberstab hast, verwende das "Fleisch- und Gemüsemesser", nicht das "Multimesser".
- 5- Saugnapf-Effekt:** Bei manchen Stabmixern tritt ein "Saugnapf-Effekt" auf (der Mixer haftet am Boden des Filterbehälters). Vermeide die Stufe „Turbo“. Tauche den Stabmixer in die Flüssigkeit, schalte ihn ein und führe eine kontinuierliche Auf- und Ab-Bewegung aus, ohne die Klingen aus der Mischung zu heben und ohne den Boden des Filters zu berühren. Emulgiere 1 Minute.
- 6- Mazeration:** Wenn du nach dem Emulgieren Zeit hast, lass die Mischung ein paar Minuten ziehen, bevor du sie wie in Punkt 1 beschrieben filterst (Optional).
- 7- Schichtenbildung und Ernährung:** Manche Emulsionen können sich schichtweise trennen oder einen leichten Bodensatz bzw. stärkehaltigen Rückstand hinterlassen. Vor dem Verzehr umrühren. Außerdem enthält dieses Getränk, diese Sauce oder Suppe 3- bis 5-mal mehr Nährstoffe als industriell verarbeitete, verpackte Produkte. Bei pflanzlichen Milchsorten zerstören Hydrolyse und Ultraschallbehandlung (UHT) die resistente Stärke – wichtig für eine gesunde Darmmikrobiota –, während deine selbstgemachte Pflanzenmilch sie vollständig erhält.

SCHEIBE

TEXTUR

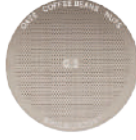
Filterbeutelscheibe



0,0



Super-Filterdisk



0,3 mm



Kegelsiebscheibe



0,5 mm



Feinsiebscheibe



1 mm



Passiermühlescheibe



2 mm



Pflanzenmilch & Kaffeekombinationen

Suppe & Vinaigrette

Soße, Sahne,
Shake & Smoothie

Babynahrung,
Coulis, Feinpüree

*Die in jeder Version enthaltenen Scheiben finden Sie unter www.veganmilker.com



Die nächste Evolution der
Lebensmittelfiltration & Texturkontrolle
Wechsle die Scheibe, ändere die Textur!

- ✓ Bis Du mit dem Gerät vertraut bist, solltest Du erst mal nur ½ Liter machen.
- ✓ Wenn Du WOW-Ergebnisse möchtest, halte Dich genau an die empfohlenen Mengen und die Wassertemperatur.

PFLANZENMILCH

♥ **NUSSMILCH MIT KAKAO:** ½ Liter Wasser (**Raumtemperatur**) in den Behälter geben. Den Filter einsetzen. 60 g Deiner Lieblingsnüsse, zwei Esslöffel Kakaopulver (oder einen Schokoriegel), Deinen Lieblingssüßstoff, ein Stück Orangenschale und eine Prise Salz dazugeben. *Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.* Hinweis: Man kann die Nüsse mit oder ohne Haut, geröstet, roh usw. verwenden.

♥ **KOKOSMILCH:** ½ Liter **heißes Wasser (70°)** einfüllen. Filter einsetzen. Folgende Zutaten hineingeben: 90 g frische oder 50 g getrocknete Kokosnuss, eine Prise Salz und den Süßstoff, den Du am liebsten magst. *Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.* Nach einem Tag im Kühlschrank wird die Kokosnussbutter fest und muss erwärmt werden, damit sie wieder flüssig wird, oder zum Kochen verwendet werden kann.

♥ **HAFERMILCH:** ½ Liter **heißes Wasser (70°)** eingießen. Filter einsetzen. Folgende Zutaten hineingeben: 25 g Haferflocken, eine Prise Salz, eine Prise Zimt, ein Stück Zitronenschale, einen Esslöffel Kokosöl und drei entsteinte Datteln. *Bitte Anweisungen von Seite 2 befolgen.* Das Ergebnis kann je nach Temperatur des Wassers und der Hafermenge stark variieren. Für eine flüssigere Konsistenz die Wassertemperatur auf 60° senken.

♥ **DUBAI FUSION:** Wie die Nussmilch, aber mit hochwertigen grünen Pistazien, Kakaopulver, rohem Kadayif und entsteinten Datteln. Optional: Ersetzen Sie die Orangenschale durch einen Hauch Orangenblüten- oder Rosenwasser.

SÄFTE

♥ **SAFT AUS MELONENKERNEN(oder Kürbiskernkaffee):** ½ Liter **Wasser bei Zimmertemperatur** einfüllen. Filter einsetzen. Die Kerne und ein Stück Melone hineingeben. Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.

♥ **TRAUBENSAFT:** Den Filter in den Behälter einsetzen. Die Trauben (ohne Stiele) in den Filterbehälter geben, bis der obere Teil des Edelstahlgewebes des Filters bedeckt ist. Den Stabmixer einsetzen und das Obst ohne Kraftaufwand pürieren. Wenn Du den Saft nicht so konzentriert haben möchtest, am Anfang etwas Wasser dazugeben und die *Anweisungen auf Seite 2 befolgen.*

Hinweis: Bitte bedenken, dass viele Teile des Obstes, die weggeworfen werden, essbar sind und man es mit diesem Gerät, in einem einzigen Schritt zerkleinern, filtern und emulgieren kann, um all die Inhaltsstoffe der Frucht zu nutzen. **Bei-spiele:** Bananenschale, Avocadokern, grüner Blütenboden der Erdbeere, Kerne der Passionsfrucht, Stängel von Gemüse- und Pflanzenstiele, usw.

BABYNAHRUNG

♥ **BEREICHERN SIE DIE MILCH ODER SUPPE IHRES BABYS:** Gießen Sie die Milch oder Suppe in den Behälter, setzen Sie den Filter ein, geben Sie die bereichernden Zutaten in den Filter (Nüsse, Samen, Gemüse ...). Befolgen Sie die Schritte auf Seite 2. Verwenden Sie die Filterbeutelscheibe (nicht perforiert) oder die Super-Filterdisk (0,3 mm). Sie können auch jede Pflanzenmilch herstellen und sie dann mit der Milch Ihres Babys mischen.

♥ **CREMES & PÜREES:** Kochen Sie das Lieblingsgemüse Ihres Babys. Geben Sie es in den Filter. Befolgen Sie die Schritte auf Seite 2. Verwenden Sie die Feinsiebscheibe (1 mm) oder die Passiermühlescheibe (2 mm).

SUPPEN

Bis Du den Dreh raus hast, und bevor Du anfängst größere Mengen in Töpfen zu machen, erst mal nur ½ Liter kochen!

Der aus diesen 3 Rezepten entstehende Trester eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, als Grundlage für Pasta, als Topping für Salate, usw.

HEISSE SUPPEN:

♥ **TOMATENSUPPE:** 500 ml **heiBes Wasser** in den Behälter gießen. Den Filter einsetzen und Folgendes hineingeben: Cherrytomaten 200g, getrocknete Tomaten 30g, 1 Scheibe Zwiebel (mit Haut) 5g, ½ Zehe Knoblauch (mit Haut) 2g, roter Pfeffer 25g, 2 Datteln 20g, Cashewnüsse 40g, Meersalz (eine gute Prise), natives Olivenöl 2 Esslöffel 15g, 8 schwarze Pfefferkörner und/oder Senfkörner, Tabasco 6 Tropfen, geräuchertes Paprikapulver 2g; Sellerie 20g (OPTIONAL). *Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.*

♥ **PILZSUPPE:** 500 ml **heiBes Wasser** in den Behälter gießen. Filter einsetzen und Folgendes hinzugeben: 180g Portobello-Pilze (oder andere, die Du magst!), 10g getrocknete Pilze, 45g gekochte Kastanien, 1 Scheibe Zwiebel (mit Schale) 10g, ½ Knoblauchzehe (mit Schale) 2g, getrocknete Tomaten 5g, 1 Zitronenscheibe (mit Schale) 20g, Olivenöl mild 2 Esslöffel 14g, Meersalz, 8 schwarze Pfefferkörner, 1 Dattel 10g. *Bitte den Anweisungen auf Seite 2 folgen.*

KALTE SUPPEN:

♥ **GREEN GAZPACHO:** 600 ml **Wasser** in den Behälter geben. Den Filter einsetzen und folgende Zutaten hinzufügen: ½ Avocado (mit Schale und Stein) 75 g, Petersilienstängel 15 g, Lauchgrün 25 g, Grünkohl 50 g, Spinat 50 g, Meersalz, 8 schwarze Pfefferkörner, 5 g Senfkörner, 3 Datteln (entsteint) 30 g, 1 Zitronenscheibe (mit Schale) 20 g, Apfelessig 3 Esslöffel (20 g), natives Olivenöl 4 Esslöffel (30 g), Tabasco 6 Tropfen. *Bitte den Anweisungen auf Seite 2 folgen.*

SAUCEN & VINAIGRETTE

Gießen Sie Wasser, Essig, Öl, Wein, Saft, Pflanzenmilch oder eine Mischung dieser Flüssigkeiten in den Behälter. Geben Sie Kräuter, Zweige, Gewürze, Wurzeln, Samen, Gemüse, Dornen, Stängel, Schalen, Schalen, Früchte, Salz oder eine Mischung davon in den Filter. Setzen Sie den Filter in den Behälter ein. *Befolgen Sie die Schritte auf Seite 2.*

KAFFEE & TEE

Du bist dabei, zum ersten Mal eine Kaffeemischung zu probieren, bei der ganze Kaffeebohnen zum Einsatz kommen. Bist Du bereit für diese neue Erfahrung?

♥ **CAFFÈ LATTE.** ½ Liter **heiBes Wasser (70°)**. 30 g Kaffeebohnen, 15 g Haferflocken, 50 g Deiner Lieblingsnüsse oder grob gemahlener Kaffee, 15 g Kokosöl, ein paar Tropfen flüssige Vanille und deinen Lieblingssüßstoff in den Filter geben. 1 Minute lang pürieren. 3 Minuten ziehen

lassen. Bitte den Anweisungen auf Seite 1 folgen. **Hinweis 1:** Wenn Du lieber ein intensiveres Kaffee-Aroma haben möchtest, emulgiere zuerst die Kaffeebohnen, 2 Minuten ziehen lassen, dann die restlichen Zutaten untermischen und die Anweisungen auf Seite 2 beachten.

Hinweis 2: Für einen noch intensiveren Kaffeegeschmack grob gemahlene Kaffeebohnen (30g) verwenden: Geben Sie ihn in den Filter, fügen Sie heißes Wasser (1/2 Liter) hinzu und lassen Sie ihn 3 Minuten ziehen. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Befolgen Sie die Schritte auf Seite 2.

♥ **ERDNUSSKAFFEE:** Gleiches Rezept wie "Caffé Latte", aber mit einer Handvoll Erdnüsse* mit Schale (*reich an Luteolin).

♥ **AVOCACCINO: 650 ml heißes Wasser (70°).** 1/2 Avocado mit Schale und Stein, 40 g Kaffeebohnen, ein Esslöffel Kokosnussöl, 1 bis 2 Esslöffel reines Ka-kaopulver, 1 Orangenscheibe mit Schale (15 g), eine Prise Salz, Dein Lieblings-süßstoff oder 4 entsteinte Datteln. Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.

♥ **HONG-KONG TEE (Yuenyeung):** In eines der oben genannten Rezepte 40 g Chai-Tee geben und die Mischung 3 Minuten ziehen lassen. Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.

♥ **ASIATISCHE VARIANTE:** Wie "Kaffee Latte", aber statt Vanille und Zimt 1 Nelkensämen, 1/2 Kardamom und einen Teelöffel Garam Masala hinzufügen.

♥ **SICILIA NOSTRA:** Wie der "Caffè Latte", aber ersetzen Sie die Nüsse durch hochwertige sizilianische Pistazien. Fügen Sie einen Esslöffel Kakaopulver, 10 g Hartweizengrieß oder zwei Stücke frische Pasta und zwei Esslöffel Feigenmelasse oder Mosto Cotto hinzu.

KAFFEEBOHNEN IN VERPACKTER MILCH EMULGIEREN:

Milch in einem Topf erhitzen, Filter einsetzen, Kaffeebohnen nach Geschmack in den Filter geben. Bitte die Anweisungen auf Seite 2 befolgen.

SPEZIALREZEPTE OHNE STABMIXER

♥ **EINTAUCHKAFFEE** (Rezept für 1/2 Liter): Den Filter in seinen Behälter oder in einen hohen, schmalen Topf stellen. 30 g grob gemahlene Kaffeebohnen in den Filter geben. Ein wenig heißes Wasser (70°) zugeben und 30 Sekunden ziehen lassen. Den Rest des heißen Wassers hinzufügen. 3 bis 4 Minuten warten. Den Filter herausnehmen und mit dem Mörser zerdrücken. Lecker!

♥ **TEE AUFGUSS** (Rezept für 1/2 Liter): Den Filter in seinen Behälter oder in einen hohen, schmalen Topf stellen. 30 g Tee in den Filter geben. Mit heißem Wasser aufgießen. Ziehen lassen, so, wie Du es mit Deinem Tee immer machst. Den Filter herausnehmen. Hinweis: Wenn Du den aufsteigenden Dampf des Aufgusses abdecken möchtest, legst Du die Disk ohne Perforierung als Deckel auf den Filter. Ist ganz einfach zu entfernen, indem Du leicht mit dem Zeigefinger auf die Seite der Disc drückst.

♥ **COLD BREW KAFFEE:** (KAFFEE DURCH KALTE EXTRAKTION): 1/2 Liter Wasser bei Raumtemperatur in den Behälter geben. 30 g grob gemahlene Kaffeebohnen in den Filter geben. 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Den Filterbehälter leicht anheben, mit dem Mörser pressen und schon ist er fertig, der Cold Brew Kaffee!



VEGAN MILKER® ist ein Küchengerät, das alle Arten von gastronomischen Emulsionen herstellt (auch aus Resten, die wir normalerweise wegwerfen würden):

- Suppen, Brühen, Saucen, Vinaigrettes, Sahne, Babynahrung, Pflanzenmilch, Kaffeekombinationen, Säfte, Smoothies, Cocktails, uvm.

1 - ACHTUNG & WICHTIGE HINWEISE



- **Bambusdeckel, Holz-Mörser & Griff:** **Vor der ersten Verwendung eine Schicht** Die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

- **Spülmaschine & Reinigung:** Alle Komponenten vor der Verwendung mit Wasser reinigen. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden, außer dem Bambusdeckel, dem Holz-Mörser und dem Griff. Es wird jedoch empfohlen, das Gerät sofort nach Gebrauch mit Wasser abzuspülen. Wenn dies nicht erfolgt und die Rückstände eintrocknen, verwenden Sie eine Bürste und heißes Wasser.

- **Vielseitigkeit:** Der Filter kann in jedem Küchengefäß verwendet werden. Die Verwendung eines höheren, schmalen Behälters begünstigt die Emulsion und das Filtern.

- **Materialien:** Der Glasbehälter besteht aus Borosilikatglas, das gegen thermische Schocks beständig ist. Der Filter und die Scheiben bestehen aus reinem Edelstahl AISI 304. Kunststoffbehälter und Filter: Zertifiziert von Bureau Veritas und TÜV Rheinland in Deutschland und von AIMPLAS (Plastics Technology Centre) in Spanien.

VERWENDEN SIE KEIN HEISSES WASSER ÜBER 70° C, außer mit dem Emulsionsspender und dem Glasbehälter.

- **Edelstahlsieb:** Von Zeit zu Zeit (insbesondere, wenn Sie Vegan Milker® zum Kaffeekochen verwenden) ist es ratsam, das Vegan Milker® Stahlsieb gründlich zu reinigen. Geben Sie 1 Liter 60 °C heißes Wasser in einen Topf und fügen Sie 1 Esslöffel Natron hinzu. Tauchen Sie das Filtergewebe für 5 Minuten ein und reiben Sie es vorsichtig mit Hilfe einer Zahnbürste. Es wird wie neu!

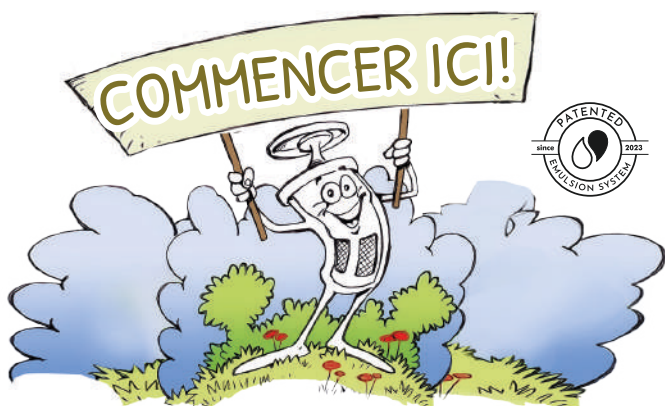
2 - VEGAN MILKER® + STABMIXER

- Funktioniert mit jedem professionellen oder haushaltsüblichen Stabmixer mit einem: Kopf (an dem sich die Klingen befinden), der einen Durchmesser von maximal 7 cm hat, mit Ausnahme des **Emulsionizer®, der einen Kopf mit einem Durchmesser von maximal 6,5 cm benötigt.**

- Der Stabmixer ist nicht enthalten (Wenn du einen ESGE Zauberstab hast, verwende das "Fleisch- und Gemüsemesser", nicht das "Multimesse").

3 - PATENTE, MARKEN & GARANTIE

- *Vegan Milker, The Magic Filter®* ist eine eingetragene Marke und eine patentierte Erfindung in Europa, China, USA, Mexiko, Vietnam, Türkei, usw.
- Chufamix S.L. repariert oder ersetzt den Filter innerhalb von 3 Jahren wenn der Defekt auf einen Fabrikfehler zurückzuführen ist.
- Das mikroperforierte Rohr des Emulsionizer® Filters kann Dellen oder Wellen aufweisen, die durch Stöße, Druck beim Schrubben oder intensiven Gebrauch im Laufe der Jahre entstehen. Diese beeinträchtigen die Funktionalität nicht und gelten nicht als Fabrikfehler.
- Zeigen Sie die Quittung oder die Bestellnummer als „Garantiezerifikat“ vor. Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte über die **www.veganmilker.com** – wir antworten immer! Telefon: +34 96 1861561



NOTRE INVENTION EST COMME UNE POÊLE OU UNE CASSE-ROLE: Avec les mêmes ingrédients, nous pouvons cuisiner un plat délicieux ou désastreux.

Si vous voulez une expérience WOW, suivez ces instructions et en 3 minutes, vous profiterez des LAITS VÉGÉTAUX, COMBINAISONS DE CAFÉ, SOUPES, VINAIGRETTES ET SAUCES les plus fous, savoureux et économiques !!!

TRUCS CLÉS

1- Filtration rapide : Soulevez le filtre au-dessus du liquide et mixez avec le mixeur plongeant. Vous verrez à quelle vitesse la pulpe est pressée.

Ensuite, utilisez le pilon pour finir la filtration (Page 2, Étape 4).

2- Grandes quantités : Le filtre peut être utilisé dans n'importe quelle casserole haute pour préparer de plus grandes quantités (Page 4).

3- Disques : Le disque détermine la texture de votre préparation. Plus les trous sont grands, plus l'émulsion sera épaisse et concentrée (Page 6).

4- Position des mains : Tenez le filtre fermement d'une main et actionnez le mixeur de l'autre en effectuant des mouvements de haut en bas. Si vous utilisez un Bamix, choisissez la lame "viande et légumes" et non la lame "multi-usages".

5- Effet de succion : Certains mixeurs plongeants peuvent créer un "effet de succion" (le mixeur colle à la base du filtre). Si cela se produit, évitez la position "turbo". Plongez le mixeur dans le liquide, allumez-le et effectuez un mouvement continu de haut en bas, sans sortir les lames du mélange ni toucher la base du filtre. Émulsionnez pendant 1 minute.

6- Macération : Si vous n'êtes pas pressé, laissez macérer le mélange quelques minutes avant de filtrer comme indiqué au Point 1. (Optionnel).

7- Stratification et nutrition : Certaines émulsions peuvent se séparer en couches ou laisser un léger résidu ou dépôt d'amidon. Remuez avant de consommer. De plus, cette boisson, sauce ou soupe contient 3 à 5 fois plus de nutriments que les versions industrielles ultra-transformées et emballées. Dans le cas des laits végétaux, l'hydrolyse et l'ultra-pasteurisation détruisent l'amidon résistant, essentiel pour une flore intestinale saine, tandis que votre lait végétal maison le conserve intact.

Laits végétaux & Combinaisons de café

DISQUE

Disque Sac à-Lait



0,0



Disque Superbag



0,3 mm



Soupe & Vinaigrette

Disque Chinoise



0,5 mm



Sauce, crème,
shake & smoothie

Disque Passoire



1 mm



Aliments pour bébé,
coulis, purée fin

Disque Moulin à Légume



2 mm



***Pour voir les disques inclus dans chaque version, rendez-vous sur www.veganmilk.com**



La prochaine évolution du
Filtrage et du Contrôle de la Texture
Changez de disque, changez de texture !

✓ Jusqu'à ce que vous ayez pris confiance avec l'outil, préparez seulement ½ litre.

✓ Si vous voulez des résultats WOW, suivez scrupuleusement les quantités et la température de l'eau recommandées.

LAITS VÉGÉTAUX

♥ **LAIT DE FRUITS SECS AU CACAO:** Mettez ½ litre **d'eau à température ambiante** dans le récipient. Installez le filtre. Ajoutez 60 g de votre fruit sec préféré, deux cuillères à soupe de cacao en poudre (ou une barre de chocolat), votre édulcorant préféré, un zeste d'orange et une pincée de sel. *Suivez les étapes de la page 2. Remarque:* vous pouvez utiliser des fruits secs avec ou sans peau, grillés, crus, etc.

♥ **LAIT DE COCO:** Mettez ½ litre **d'eau chaude (70°)**. Installez le filtre. Ajoutez 90 g de noix de coco naturelle ou 50 g de noix de coco déshydratée, une pincée de sel, et votre édulcorant préféré. *Suivez les étapes de la page 2.* Attention à l'*Alchimie Naturelle* : après un jour de repos au réfrigérateur, la crème de coco se solidifie et il faut la réchauffer pour la rendre liquide, ou l'utiliser pour cuisiner.

♥ **LAIT D'AVOINE:** Mettez ½ litre **d'eau chaude (70°)**. Installez le filtre. Ajoutez 25 g de flocons d'avoine, une pincée de sel, une pincée de can-nelle, un zeste de citron, une cuillère à soupe d'huile de coco et trois dattes dénoyautées. *Suivez les étapes de la page 2.* Attention à l'*Alchimie Naturelle*: Le résultat peut varier beaucoup en fonction de la température de l'eau et de la quantité d'avoine. Pour une texture plus liquide, abaissez la température de l'eau à 60°.

♥ **DUBAI FUSION** : Comme le lait de noix, mais avec des pistaches vertes de haute qualité, du cacao en poudre, du kadayif cru et des dattes dénoyautées. Facultatif : remplacez les zestes d'orange par un soupçon de fleur d'oranger ou d'eau de rose.

JUS

♥ **JUS DE GRAINES DE MELON (ou graines de courge):** Mettez ½ litre **d'eau à température ambiante**. Installez le filtre. Mettez dans le filtre les graines et quelques morceaux de pulpe du melon. *Suivez les étapes de la page 2.*

♥ **JUS DE RAISIN:** Placez le filtre dans le récipient. Mettez les raisins (sans branche) jusqu'à ce qu'ils couvrent le dessus de la maille en acier inoxydable du filtre. Mettez le mixeur et, sans forcer, laissez-le broyer doucement les fruits. Si vous souhaitez un jus moins concentré, ajoutez un peu d'eau au début et *Suivez les étapes de la page 2.*

Remarque: Notez que de nombreuses parties des fruits qui sont jetées sont comestibles et que, grâce à cet ustensile, vous pouvez broyer, filtrer et émulsionner en une seule étape en utilisant toute leur essence.

Exemples: la peau de la banane, le noyau de l'avocat, les "queues" vertes de la fraise, les graines du fruit de la passion, tiges variées, etc.

ALIMENTATION POUR BÉBÉ

♥ **ENRICHISSEZ LE LAIT OU LA SOUPE DE VOTRE:** Versez le lait ou la soupe dans le récipient, insérez le filtre, ajoutez les ingrédients enrichissants dans le filtre (noix, graines, légumes...). *Suivez les étapes de la page 2.* Utilisez le Disque Sac (non perforé) ou le disque Super-Bag (0,3 mm). Vous pouvez également préparer n'importe quel lait végétal, puis le mélanger avec le lait de votre bébé.

♥ **CRÈMES ET PURÉES:** Faites cuire les légumes préférés de votre bébé. Placez-les dans le filtre. Suivez les étapes de la page 2. Utilisez le Disque Passoire (1 mm) ou le Disque Moulin à Légumes (2 mm).

SOUPES

Jusqu'à ce que vous maîtrisiez l'invention, et avant de passer à de grandes quantités dans des casseroles, préparez seulement ½ litre ! Les pulpes résultantes de ces 3 recettes sont merveilleuses pour: tartiner sur du pain, comme base pour faire une pâte, ajouter comme «garniture» à une salade, etc.

SOUPES CHAUDES:

♥ **SOUPE DE TOMATE:** Mettez 500 ml **d'eau chaude** dans le récipient. Installez le filtre et ajoutez : 200 g de tomates cerises, 30 g de tomates séchées, 1 quartier d'oignon (avec la peau) 5 g, ½ gousse d'ail (avec la peau) 2 g, 25 g de poivron rouge, 2 dattes 20 g, 40 g de noix de cajou, sel marin (une bonne pincée), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge 15 g, 8 grains de poivre noir et/ou de moutarde, 6 gouttes de Tabasco, 2 g de paprika fumé; 20 g de céleri (OPTIONNEL). *Suivez les étapes de la page 2.*

♥ **SOUPE DE CHAMPIGNONS:** Mettez 500 ml **d'eau chaude** dans le récipient. Installez le filtre et ajoutez : 180 g de champignons portobello (ou d'autres que vous aimez), 10 g de champignons séchés, 45 g de châtaignes cuites, 1 quartier d'oignon (avec la peau) 10 g, ½ gousse d'ail (avec la peau) 2 g, 5 g de tomate séchée, 1 quartier de citron (avec la peau) 20 g, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive douce 14 g, sel marin, 8 grains de poivre noir, 1 datte 10 g. *Suivez les étapes de la page 2.*

SOUPES FROIDES:

♥ **GREEN GAZPACHO:** Mettez 600 ml **d'eau** dans le récipient. Installez le filtre et ajoutez : ½ avocat (avec la peau et le noyau) 75 g, 15 g de tiges de persil, 25 g de restes verts de poireau, 50 g de chou kale, 50 g d'épinards, sel marin, 8 grains de poivre noir, 5 g de graines de moutarde, 3 dattes (dénoyautées) 30 g, 1 quartier de citron (avec la peau) 20 g, 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre (20 g), 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge (30 g), 6 gouttes de Tabasco. *Suivez les étapes de la page 2.*

SAUCES ET VINAIGRETTES

Versez de l'eau, du vinaigre, de l'huile, du vin, du jus, du lait végétal ou un mélange de ces liquides dans le bocal ou le récipient. Ajoutez des herbes, des branches, des épices, des racines, des graines, des légumes, des épinces, des tiges, des coquilles, des épluchures, des fruits, du sel ou un mélange de ces éléments dans le filtre. Placez le filtre dans le récipient. *Suivez les étapes de la page 2.*

CAFÉ & THÉ

Vous êtes sur le point d'essayer pour la première fois une combinaison de café préparée à partir du grain de café entier. Préparez-vous pour cette nouvelle expérience:

♥ **CAFFÈ LATTE:** ½ litre **d'eau chaude (70°)**. Mettez dans le filtre 30 g de grains de café, 15 g de flocons d'avoine, 50 g de votre fruit sec préféré, 15 g d'huile de coco, quelques gouttes de vanille liquide et votre édulcorant

préféré. Mixez pendant 1 minute. Laissez infuser pendant 3 minutes. *Suivez les étapes de la page 2.* **Remarque 1:** Si vous voulez un goût de café plus intense, émulsionnez d'abord les grains de café, laissez infuser pendant 2 minutes, ajoutez le reste des ingrédients et *Suivez les étapes de la page 2.* **Remarque 2:** **Pour un café encore plus intense, utilisez du café moulu grossièrement (30g):** versez-le dans le filtre, ajoutez de l'eau chaude (1/2 litre) et laissez infuser pendant 3 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients. *Suivez les étapes de la page 2.*

♥ **CAFE-CACAHUËT:** Même recette que le «Caffè Latte» mais mélangez les fruits secs avec une poignée de cacahuètes en coque (riche en lutéoline).

♥ **AVOCACCINO: 650 ml d'eau chaude (70°).** ½ avocat avec la peau et le noyau, 40 g de grains de café, une cuillère à soupe d'huile de coco, 1 ou 2 cuillères à soupe de cacao en poudre ou en tablette, 1 quartier d'orange avec la peau (15 g), une pincée de sel, votre édulcorant préféré ou 4 dattes dénoyautées. *Suivez les étapes de la page 2.*

♥ **THÉ HONG-KONG (Yuenyeung):** Dans n'importe laquelle des formules ci-dessus, ajoutez 40 g de thé chai et laissez infuser le mélange pendant 3 minutes. *Suivez les étapes de la page 2.*

♥ **STYLE ASIATIQUE :** Comme le « Café Latte », mais à la place de la vanille et de la cannelle, ajoutez une graine de clou de girofle, une demi-gousse de cardamome et une cuillère à café de garam masala.

♥ **SICILIA NOSTRA :** Comme le « Caffè Latte », mais remplacez les noix par des pistaches siciliennes de haute qualité. Ajoutez une cuillère à soupe de cacao en poudre, 10 g de semoule de blé dur ou deux morceaux de pâtes fraîches, et deux cuillères à soupe de mélasse de figues ou de Mosto Cotto.

Émulsionner les grains de café dans le lait emballé:

Chauffez le lait dans une casserole, installez le filtre, mettez dans le filtre les grains de café selon votre goût. *Suivez les étapes de la page 2.*

RECETTES SPÉCIALES SANS MIXEUR PLONGEANT

♥ **CAFÉ par Immersion** (recette pour ½ litre): Mettez le filtre dans son récipient ou dans une casserole haute et étroite. Ajoutez dans le filtre 30 g de café moulu grossièrement. Ajoutez un peu d'eau chaude (70°) et attendez 30 secondes. Ajoutez le reste de l'eau chaude. Attendez 3 à 4 minutes. Élevez le filtre et pressez avec le pilon. Dégustez !

♥ **INFUSION DE THÉ** (recette pour ½ litre): Mettez le filtre dans son récipient ou dans une casserole haute et étroite. Ajoutez dans le filtre 30 g de thé. Ajoutez de l'eau chaude. Laissez infuser comme vous le faites habituellement avec votre thé. Retirez le filtre. Remarque: Si vous souhaitez couvrir la vapeur de l'infusion, placez le disque aveugle à l'intérieur du filtre comme un couvercle. Vous pourrez le retirer facilement en appuyant légèrement sur le côté du disque avec votre index.

♥ **COLD BREW COFFEE (CAFÉ PAR EXTRACTION À FROID):** Mettez ½ litre d'eau à température ambiante dans le récipient. Ajoutez dans le filtre 30 g de café moulu grossièrement. Laissez reposer de 12 à 24 heures au réfrigérateur. Élevez le filtre et pressez avec le pilon. Dégustez votre café Cold Brew!



VEGAN MILKER® est un outil de cuisine pour réaliser tous types d'émulsions gastronomiques (compris celles à partir de restes que nous jetterions normalement):

- Soupes, bouillons, sauces, vinaigrettes, crèmes, aliments pour bébé, laits végétaux, combinaisons de café, jus, smoothies, cocktails, etc.

1- ATTENTION & AVERTISSEMENTS PRÉALABLES



- **Couvercle en bambou, Mortier en bois & Manche:** Avant la première utilisation, appliquez une couche d'huile végétale comestible à l'aide d'un chiffon. Répétez après 24 heures.
- **Lave-vaisselle & Nettoyage:** Lavez tous les composants à l'eau avant utilisation. Toutes les pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle sauf le couvercle en bambou, le mortier en bois et le manche. Cependant, nous recommandons de rincer l'ustensile à l'eau dès que vous avez fini de l'utiliser. Si vous ne le faites pas et la pulpe sèche, utilisez une brosse et de l'eau chaude.
- **Polyvalence:** Le filtre peut être utilisé dans tout récipient de cuisine. L'utilisation d'un récipient plus haut et étroit favorise l'émulsion et le filtrage.
- **Matériaux:** Le récipient en verre est fabriqué en borosilicate résistant aux chocs thermiques. Le filtre et les disques sont en acier inoxydable pur AISI 304. Le plastique est certifié par Bureau Veritas et TÜV Rheinland en Allemagne et par AIMPLAS (Institut Technologique du Plastique) en Espagne. **N'UTILISEZ PAS D'EAU CHAUDE À PLUS DE 70° C**, sauf avec l'émulsionneur et le récipient en verre.
- **Maille en acier inoxydable:** De temps en temps (surtout si vous utilisez le Vegan Milker® pour faire du café), il est conseillé de nettoyer soigneusement la maille en acier du Vegan Milker®. Mettez 1 litre d'eau chaude à 60°C dans une casserole et ajoutez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude. Immergez la maille du filtre pendant 5 minutes et frottez-la doucement à l'aide d'une brosse à dents. Il sera comme neuf !

2- VEGAN MILKER® + MIXEUR PLONGEANT

- *Vegan Milker, The Magic Filter®* fonctionne avec tout mixeur plongeant professionnel ou domestique ayant une : Tête (où se trouvent les lames) d'un diamètre égal ou inférieur à 7 cm, sauf **Emulsionizer® qui nécessite une tête égal ou inférieur à 6,5cm de diamètre.**
- Le mixeur plongeant n'est pas inclus (Si vous avez un Bamix, utilisez la lame « Viande et Légumes » et non la lame « Universelle »).

3 - BREVETS, MARQUES & GARANTIE

- *Vegan Milker, The Magic Filter®* est une marque déposée et une invention brevetée en Europe, Chine, USA, Mexique, Turquie, etc..
 - Chufamix S.L. réparera ou remplacera le filtre dans un délai de 3 ans en cas de défaut de fabrication.
 - Le tube micro-perforé du filtre Emulsionizer® peut présenter des bosses ou des ondulations dues à des chocs, à la pression lors du frottement ou à une utilisation intensive au fil des années. Cela n'affecte pas sa fonctionnalité et n'est pas considéré comme un défaut de fabrication.
 - Présentez le reçu ou la commande d'achat comme « certificat de garantie »
- » Pour toute question, contactez-nous via le site www.veganmilker.com, nous répondons toujours! Téléphone: +34 96 1861561

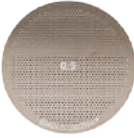


NUESTRO INVENTO ES COMO UNA SARTÉN O UNA OLLA:
Con los mismos ingredientes podemos cocinar un plato delicioso o uno desastroso.

Si quieres una experiencia WOW, sigue estas instrucciones y en 3 minutos gozarás de las LECHES VEGETALES, COMBINACIONES DE CAFÉ, SOPAS, VINAGRETAS Y SALSAS más locas, sabrosas y ahorrativas!!

TRUCOS CLAVE

- 1- Filtrado rápido:** Levanta el filtro por encima del líquido y tritura con la batidora de mano. Verás cómo la pulpa se exprime rápidamente. Luego usa el mortero para terminar el filtrado (Página 2, Paso 4).
- 2- Grandes cantidades:** Puedes usar el filtro dentro de cualquier olla (Pág 4).
- 3- Discos:** El disco determina la textura de tu preparación. Cuanto más grandes sean los orificios, más espesa y concentrada será la emulsión (Página 6).
- 4- Posición de las manos:** Sujeta el filtro firmemente con una mano y maneja la batidora con la otra, realizando movimientos de arriba abajo. Si utilizas una Bamix, usa la cuchilla “Carne & Verduras”, no la cuchilla “Multiusos”.
- 5- Efecto de succión:** Algunas batidoras de mano pueden producir un “efecto de succión” (la batidora se pega a la base del filtro). Si ocurre, evita la posición “turbo”. Sumerge la batidora en el líquido, enciéndela y realiza un movimiento continuo de arriba abajo, sin sacar las cuchillas de la mezcla ni tocar la base del filtro. Emulsiona durante 1 minuto.
- 6- Maceración:** Si no tienes prisa, deja reposar la mezcla unos minutos antes de filtrarla como se indica en el Punto 1 (Opcional).
- 7- Estratificación & Nutrición:** Algunas emulsiones pueden separarse en capas o dejar un ligero residuo o poso de almidón. Remueve antes de consumir. Además, esta bebida, salsa o sopa contiene de 3 a 5 veces más nutrientes que sus versiones industriales, ultraprocesadas y envasadas. En el caso de las leches vegetales, la hidrólisis y la ultrapasteurización destruyen el almidón resistente —clave para una microbiota intestinal sana—, mientras que tu leche vegetal casera lo conserva intacto.

	DISCO	TEXTURA
Leches vegetales & Combinaciones de café	Disco Bolsa Leche  0,0	
	Disco SuperBag  0,3 mm	
Sopas & Vinagretas	Disco Chino  0,5 mm	
Salsas, Cremas, Batidos & Smoothies	Disco Colador  1 mm	
Baby Food, Coulis, Puré Fino	Disco Pasapuré  2 mm	

*Para ver los discos incluidos en cada versión entra en www.veganmilker.com



La próxima evolución en
Filtrado & Control de Textura
Cambia el disco, cambia la textura!

- ✓ **Hasta coger confianza** on la herramienta, elabora solo ½ litro.
- ✓ **Si quieres unos resultados WOW** sigue al dedillo las cantidades y temperatura del agua recomendadas.

LECHES VEGETALES

♥ **LECHE DE FRUTOS SECOS CON CACAO:** Pon ½ litro de **agua a temperatura ambiente** en el recipiente. Encaja el filtro. Añade 60g de tu fruto seco favorito, dos cucharadas de cacao en polvo (o barra de chocolate), tu endulzante favorito, un “twist” de piel de naranja y una pizca de sal. *Sigue los pasos de la página 2.* Nota: Se pueden usar frutos secos con piel, sin piel, tostados, crudos, etc.

♥ **LECHE DE COCO:** Pon ½ litro de **agua caliente (70°)**. Encaja el filtro. Mete dentro: 90g de coco natural o 50g de coco deshidratado, una pizca de sal, y tu endulzante favorito. *Sigue los pasos de la página 2.* Atención con la Alquimia Natural: tras 1 día de reposo en la nevera la manteca de coco se solidifica y hay que calentarla otra vez para que se haga líquida, o usarla para cocinar.

♥ **LECHE DE AVENA:** Pon ½ litro de **agua caliente (70°)**. Encaja el filtro. Mete dentro: 25g de copos de avena, una pizca de sal, una pizca canela, un “twist” de piel de limón, una cucharada de aceite de coco y tres dátiles sin hueso. *Sigue los pasos de la página 2.* Atención con la Alquimia Natural: El resultado puede variar mucho dependiendo de la temperatura del agua y de la cantidad de avena. Para una textura más líquida, bajar la temperatura del agua a 60°.

♥ **DUBAI FUSION:** Como la leche de frutos secos, pero usa pistacho verde de alta calidad, cacao en polvo, kadayif crudo y dátiles deshuesados. Opcional: sustituye la piel de naranja por un toque de agua de azahar o de rosas.

ZUMOS

♥ **ZUMO DE SEMILLAS DE MELÓN (o de calabaza):** Pon ½ litro de **agua a temperatura ambiente**. Encaja el filtro. Mete en el filtro la ristra de semillas y unos trozos de pulpa del melón. *Sigue los pasos de la página 2.*

♥ **ZUMO DE UVA:** Coloca el filtro en el recipiente. Mete la uva (sin rama) hasta cubrir la parte superior de la malla de acero inoxidable del filtro. Mete la batidora y sin hacer fuerza, deja que vaya triturando la fruta suavemente. Si deseas el zumo menos concentrado, añade al principio un poco de agua y *Sigue los pasos de la página 2.*

Nota: Ten en cuenta que muchas partes de la fruta que se desechan son comestibles y que con este utensilio puedes triturar, filtrar y emulsionar en un solo paso aprovechando toda su esencia. **Ejemplos:** la piel de la banana, el hueso del aguacate, el “rabo” verde de la fresa, las semillas de la granadilla, tallos varios, etc.

COMIDA PARA BEBÉS

♥ **ENRIQUECE LA LECHE O LA SOPA DE TU BEBÉ:** Vierte la leche o la sopa en el recipiente, coloca el filtro y añade los ingredientes enriquecedores al filtro (nueces, semillas, vegetales...). Sigue los pasos de la página 2. Usa el Disco Bolsa Leche (no perforado) o el Disco Super Bag (0,3 mm). También puedes preparar cualquier leche vegetal y luego mezclarla con la leche de tu bebé.

♥ **CREMAS Y PURÉS:** Cocina las verduras favoritas de tu bebé. Colócalas en el filtro. Sigue los pasos de la página 2. Usa el Disco Colador (1 mm) o el Disco Pasapuré (2 mm).

SOPAS

Hasta que le pilles el truco al invento, y antes de pasarte a hacer grandes cantidades en cazuelas, ¡cocina solo ½ litro!

Las pulpas resultantes de estas 3 recetas son maravillosas para: untar en el pan, como base para elaborar una pasta, añadir como “topping” de una ensalada, etc.

SOPAS CALIENTES:

♥ **SOPA DE TOMATE:** Mete 500 ml de **agua caliente** en el recipiente. Encaja el filtro e introduce: Tomate cherry 200g, Tomate deshidratado 30g, 1 gajo de Cebolla (con la piel) 5g, ½ diente de Ajo (con la piel) 2g, Pimiento rojo 25g, 2 Dátiles 20g, Anacardos 40g, Sal marina (un buen pellizco), Aceite de oliva virgen 2 cucharadas soperas 15g, 8 granos Pimienta negra y/o de mostaza, Tabasco 6 gotas, Pimentón ahumado 2g; Apio 20g (OPCIONAL). *Sigue los pasos de la página 2.*

♥ **SOPA DE CHAMPIÑÓN:** Mete 500 ml de **agua caliente** en el recipiente. Encaja el filtro e introduce: Champiñón portobello (¡U otros que te gusten!) 180g, Seta deshidratadas 10g, Castañas cocidas 45g, 1 gajo de Cebolla (con la piel) 10g, ½ diente de Ajo (con la piel) 2g, Tomate deshidratado 5g, 1 gajo de limón (con la piel) 20g, Aceite de oliva suave 2 cucharadas soperas 14g, Sal marina, 8 granos Pimienta negra, 1 dátil 10g. *Sigue los pasos de la página 2.*

SOPAS FRÍAS:

♥ **GREEN GAZPACHO:** Mete 600 ml de **agua** en el recipiente. Encaja el filtro e introduce: ½ Aguacate (con la cáscara y el hueso) 75g, Tallos de perejil 15g, Restos verdes del puerro 25g, Col Kale 50g, Espinacas 50g, *Sal marina*, 8 Granos de pimienta negra, 5g de semillas de mostaza, 3 Dátiles (sin hueso) 30g, 1 gajo de limón (con cáscara) 20g, Vinagre de manzana 3 cucharadas soperas (20g), Aceite de oliva virgen 4 cucharadas soperas (30g), Tabasco 6 gotas. *Sigue los pasos de la página 2.*

SAUCES & VINAIGRETES

Vierte agua, vinagre, aceite, vino, jugo, leche vegetal o una mezcla de estos líquidos en recipiente. Añade hierbas, ramas, especias, raíces, semillas, vegetales, espinas, tallos, cáscaras, pieles, frutas, sal o una mezcla de estos en el filtro. Coloca el filtro en el recipiente. *Sigue los pasos de la página 2.*

CAFÉ & TÉ

Estás a punto de probar por primera vez una combinación de café elaborada a partir del grano de café entero. Prepárate para esta nueva experiencia:

♥ **CAFFÈ LATTE:** ½ litro de **agua caliente (70°)**. Mete en el filtro 30g de café en grano, 15g de copos de avena, 50g de tu fruto seco favorito, 15g de aceite de coco, unas gotas de vainilla líquida y tu endulzante favorito.

Bate 1 minuto. Deja infusionar 3 minutos. *Sigue los pasos de la pág 2.*

Nota 1: Si quieres un sabor a café más intenso emulsiona primero los granos de café, deja infusionar 2 minutos, añade el resto de ingredientes y *Sigue los pasos de la pág 2.*

Nota 2: Si aún deseas un sabor a café más intenso, usa **café molido grueso**: vierte 30g en el filtro, añade 1/2 litro de agua caliente y déjalo infusionar durante 3 minutos. Añade el resto de los ingredientes. *Sigue los pasos de la página 2.*

♥ **CAFÉ DE CACAHUETE:** Misma receta del "Caffè Latte" pero mezcla los frutos secos con un puñado de cacahuetes con cáscara (rica en Luteolina).

♥ **AVOCACCINO: 650ml de agua caliente (70°).** 1/2 aguacate con piel y hueso, 40 gramos de café en grano, una cucharada de aceite de coco, 1 o 2 cucharadas de cacao puro en polvo o en tableta, 1 gajo de naranja con piel (15g), una pizca de sal, tu endulzante favorito o 4 dátiles sin hueso. *Sigue los pasos de la página 2.*

♥ **TÉ HONG-KONG (Yuenyeung):** En cualquiera de las fórmulas de arriba, añade 40g de té chai y deja infusionar la mezcla 3 minutos. *Sigue los pasos de la página 2.*

♥ **ESTILO ASIÁTICO** (receta de nuestra madrina **Marisa Baqué**): Misma receta del Café Latte pero en vez de canela y vainilla añade 1 semilla de clavo, 1/2 de cardamomo, y una cucharadita de Garam Masala.

♥ **SICILIA NOSTRA:** Como el "Caffè Latte" pero sustituye los frutos secos por pistachos sicilianos de alta calidad, añade una cucharada de cacao en polvo, 10 g de semola de grano duro o dos trozos de pasta fresca, y dos cucharadas de melaza de higo o "Mosto Cotto".

Emulsiona granos de café en leche envasada:

Calienta la leche en una cazuela, mete el filtro, mete en el filtro granos de café al gusto. *Sigue los pasos de la página 2.*

RECETAS ESPECIALES SIN BATIDORA DE MANO

♥ **CAFÉ por Inmersión** (receta para 1/2 litro): Mete el filtro en su recipiente o en una cazuela alta y estrecha. Añade dentro del filtro 30g de café molido grueso. Añade un poco de agua caliente (70°) y espera 30 segundos. Añade el resto de agua caliente. Espera 3 a 4 minutos. Eleva el filtro y prensa con el mortero. ¡A disfrutar!

♥ **INFUSIÓN DE TÉ** (receta para 1/2 litro): Mete el filtro en su recipiente o en una cazuela alta y estrecha. Añade dentro del filtro 30g de té. Añade agua caliente. Déjalo infusionar como lo haces siempre con tu Té. Retira el filtro. Nota: Si deseas tapar el vapor de la infusión, coloca el disco ciego dentro del filtro a modo de tapa. Lo podrás sacar fácilmente pulsando levemente el lateral del disco con tu dedo índice.

♥ **COLD BREW COFFEE** (CAFÉ POR EXTRACCIÓN EN FRÍO): Mete 1/2 litro de agua a temperatura ambiente en el recipiente. Añade dentro del filtro 30g de café molido grueso. Déjalo reposar de 12 a 24 horas en la nevera. Eleva el filtro y prensa con mortero. ¡Disfruta de tu café Cold Brew !



VEGAN MILKER® es una herramienta de cocina para crear todo tipo de emulsiones gastronómicas (incluidas aquellas con restos de alimentos que normalmente desecharíamos):

- Sopas, caldos, salsas, vinagretas, cremas, papillas, leches vegetales, combinaciones de café, zumos, batidos, cócteles, etc.

1- ATENCIÓN Y ADVERTENCIAS PREVIAS



- **Tapa de bambú, mortero y mango de madera:** **Antes del primer uso, aplica** una capa de aceite vegetal comestible con un paño. Repite el tratamiento después de 24 horas.
- **Lavavajillas y limpieza:** Lava todos los componentes con agua antes de usarlos. Todas las piezas pueden limpiarse en el lavavajillas, excepto la tapa de bambú, el mortero y el mango de madera. Sin embargo, recomendamos enjuagar el utensilio con agua inmediatamente después de usarlo. Si no lo haces y la pulpa se seca, utiliza un cepillo y agua caliente.
- **Versatilidad:** El filtro puede usarse en cualquier recipiente de cocina. Usar un recipiente más alto y estrecho favorece la emulsión y el filtrado.
- **Materiales:** El recipiente de vidrio está hecho de borosilicato resistente a los choques térmicos. El filtro y los discos están hechos de acero inoxidable puro AISI 304. Los plásticos están libres de componentes tóxicos. Certificado por Bureau Veritas y TÜV Rheinland en Alemania, y por AIMPLAS en España.

NO USAR AGUA CALIENTE A MÁS DE 70° C (excepto con Emulsionizer y la jarra de vidrio)

- **Malla de acero inoxidable:** Esporádicamente conviene limpiar a fondo la malla de acero. Poner en una cazuela 1 litro de agua caliente a 60°C y añadir 1 cucharada grande de bicarbonato. Sumergir la malla del filtro durante 5 minutos y frotarla con suavidad con ayuda de un cepillo de dientes. ¡Quedará como nuevo!

2- VEGAN MILKER® + BATIDORA DE MANO

- *Vegan Milker, The Magic Filter*® funciona con cualquier batidora de mano profesional o doméstica con: Cabezal (donde se colocan las cuchillas) de un diámetro igual o inferior a 7cm, excepto en el caso de **Emulsionizer® que debe ser igual o inferior a 6,5cm.**
- La batidora de mano no está incluida.

3 - PATENTES, MARCAS Y GARANTÍA

- *Vegan Milker, The Magic Filter*® es una marca registrada y una invención patentada en Europa, China, USA, México, Brasil, etc.
- Chufamix S.L. reparará o reemplazará el filtro dentro de los 3 años si el defecto se debe a un fallo de fábrica.
- El tubo microperforado del filtro Emulsionizer puede presentar abolladuras u ondulaciones debido a golpes, presión al fregar o uso intenso con los años. Estas no afectan su funcionalidad y no se consideran defectos de fábrica.
- Muestra el recibo o la orden de compra como "certificado de garantía". O sencillamente, dinos donde lo compraste.
- Para cualquier consulta, contáctanos a través del sitio web

www.veganmilker.com: ¡siempre respondemos!

Teléfono: +34 96 1861561



LA NOSTRA INVENZIONE È COME UNA PADELLA O UNA PENTOLA: Con gli stessi ingredienti possiamo cucinare un piatto delizioso o disastroso.

Se vuoi un'esperienza WOW, segui queste istruzioni e in 3 minuti godrai dei LATTI VEGETALI, COMBINAZIONI DI CAFFÈ, ZUPPE, CONDIMENTI E SALSE più pazzi, gustosi ed economici!!

TRUCCHI CHIAVE

- 1- Filtraggio rapido:** Solleva il filtro sopra il liquido e frulla con il mixer a immersione. Vedrai quanto rapidamente la polpa viene spremuta. Poi usa il pestello per completare il filtraggio (Pagina 2, Passaggio 4).
- 2- Grandi quantità:** Il filtro può essere utilizzato in qualsiasi pentola alta per preparare quantità maggiori (Pagina 4).
- 3- Dischi:** Il disco determina la consistenza della tua preparazione. Più grandi sono i fori, più densa e concentrata sarà l'emulsione (Pagina 6).
- 4- Posizione delle mani:** Tieni saldamente il filtro con una mano e aziona il mixer con l'altra, muovendolo su e giù. Se utilizzi un Bamix, scegli la lama "carne e verdure" e non quella "multiuso".
- 5- Effetto ventosa:** Alcuni mixer a immersione possono creare un "effetto ventosa" (il mixer aderisce alla base del filtro). Se succede, evita la posizione "turbo". Immergi il mixer nel liquido, accendilo e muovilo continuamente su e giù senza sollevare le lame dal composto e senza toccare la base del filtro. Emulsiona per 1 minuto.
- 6- Macerazione:** Se non hai fretta, lascia macerare il composto per alcuni minuti prima di filtrarlo come indicato al Punto 1. (Opzionale.)
- 7- Stratificazione e nutrizione:** Alcune emulsioni possono separarsi in strati o lasciare un leggero residuo o deposito di amido. Mescola prima di consumare. Inoltre, questa bevanda, salsa o zuppa contiene da 3 a 5 volte più nutrienti rispetto alle versioni industriali ultraprocesse e confezionate. Nel caso dei latti vegetali, l'idrolisi e la ultrapastorizzazione distruggono l'amido resistente, essenziale per una flora intestinale sana, mentre il tuo latte vegetale fatto in casa lo mantiene intatto.

DISCO

CONSISTENZA

Latti vegetali & Combinazioni di caffè

Disco Borsa-Latte



0,0



Disco SuperBag



0,3 mm



Zuppa & vinaigrette

Disco Cinoise



0,5 mm



Salsa, panna,
frullato & smoothie

Disco Colino



1 mm



Pappa per bambini,
Coulis & purea fine

Disco Passaverdure



2 mm



*Per vedere i dischi inclusi in ogni versione vai su www.veganmilk.com



La prossima evoluzione nella
Filtrazione e nel Controllo della Texture
Cambia disco, cambia consistenza !

- ✓ **Finché non avrai acquisito sicurezza con l'utensile, prepara solo ½ litro.**
- ✓ **Se vuoi risultati WOW, segui scrupolosamente le quantità e la temperatura dell'acqua raccomandate.**

LATTI VEGETALI

♥ **LATTE DI FRUTTA SECCA AL CACAO:** Metti ½ litro di **acqua a temperatura ambiente** nel contenitore. Installa il filtro. Aggiungi 60 g della tua frutta secca preferita, due cucchiaini di cacao in polvere (o una barretta di cioccolato), il tuo dolcificante preferito, una scorza d'arancia e un pizzico di sale. *Segui i passaggi della pagina 2.* Nota: puoi usare frutta secca con o senza buccia, tostata, cruda, ecc.

♥ **LATTE DI COCCO:** Metti ½ litro di **acqua calda (70°)**. Installa il filtro. Aggiungi 90 g di cocco naturale o 50 g di cocco disidratato, un pizzico di sale, e il tuo dolcificante preferito. *Segui i passaggi della pagina 2.* Attenzione all'Alchimia Naturale: dopo un giorno di riposo in frigorifero, la crema di cocco si solidifica e devi riscaldarla per renderla liquida, o usarla per cucinare.

♥ **LATTE D'AVENA:** Metti ½ litro di **acqua calda (70°)**. Installa il filtro. Aggiungi 25 g di fiocchi d'avena, un pizzico di sale, un pizzico di cannella, una scorza di limone, un cucchiaino di olio di cocco e tre datteri snocciolati. *Segui i passaggi della pagina 2.* Attenzione all'Alchimia Naturale: Il risultato può variare molto a seconda della temperatura dell'acqua e della quantità di avena. Per una consistenza più liquida, abbassa la temperatura dell'acqua a 60°.

♥ **DUBAI FUSION:** Come il "latte di frutta secca", ma con pistacchi verdi di alta qualità, cacao in polvere, kadayif crudo e datteri denocciolati. Facoltativo: sostituire la scorza d'arancia con un tocco di fiori d'arancio o acqua di rose.

SUCHI

♥ **SUCCO DI SEMI DI MELONE (o semi di Zucca):** Metti ½ litro di acqua a temperatura ambiente. Installa il filtro. Metti nel filtro i semi e alcuni pezzi di polpa del melone. *Segui i passaggi della pagina 2.*

♥ **SUCCO D'UVA:** Poni il filtro nel contenitore. Metti l'uva (senza rami) fino a coprire la parte superiore della rete in acciaio inox del filtro. Metti il frullatore e, senza forzare, lascia che macini dolcemente i frutti. Se vuoi un succo meno concentrato, aggiungi un po' di acqua all'inizio e *Segui i passaggi della pagina 2.*

Nota: Tieni presente che molte parti dei frutti che vengono scartate sono commestibili e, grazie a questo utensile, puoi macinare, filtrare ed emulsionare in un solo passaggio usando tutta la loro essenza. **Esempi:** la buccia della banana, il nocciolo dell'avocado, i "gambi" verdi della fragola, i semi del frutto della passione, gambi vari, ecc.

ALIMENTI PER BAMBINI

♥ **ARRICCHISCI IL LATTE O LA ZUPPA DEL TUO BAMBINO:** Versa il latte o la zuppa nel contenitore, inserisci il filtro e aggiungi gli ingredienti nutrienti nel filtro (noci, semi, verdure...). *Segui i passaggi a pagina 2.* Usa il Disco Sacca-Latte (non perforato) o il Disco Super-Bag (0,3 mm). Puoi anche preparare qualsiasi latte vegetale e poi mescolarlo con il latte del tuo bambino.

♥ **CREME E PASSATI:** Cuoci le verdure preferite del tuo bambino. Metti le verdure nel filtro. *Segui i passaggi a pagina 2.* Usa il Disco Colino (1 mm) o il Disco Passaverdure (2 mm).

ZUPPE

Finché non padroneggi l'invenzione, e prima di passare a quantità maggiori nelle pentole, prepara solo ½ litro!

Le polpe risultanti da queste 3 ricette sono meravigliose per: spalmare sul pane, come base per fare una pasta, aggiungere come "condimento" a un'insalata, ecc.

ZUPPE CALDE:

♥ **ZUPPA DI POMODORO:** Metti 500 ml di **acqua calda** nel contenitore. Installa il filtro e aggiungi: 200 g di pomodorini, 30 g di pomodori secchi, 1 spicchio di cipolla (con la buccia) 5 g, ½ spicchio di aglio (con la buccia) 2 g, 25 g di peperone rosso, 2 datteri 20 g, 40 g di anacardi, sale marino (un buon pizzico), 2 cucchiai di olio d'oliva extra vergine 15 g, 8 grani di pepe nero e/o di senape, 6 gocce di Tabasco, 2 g di paprika affumicata; 20 g di sedano (OPZIONALE). *Segui i passaggi della pagina 2.*

♥ **ZUPPA DI FUNGHI:** Metti 500 ml di **acqua calda** nel contenitore. Installa il filtro e aggiungi: 180 g di funghi portobello (o altri che ti piacciono), 10 g di funghi secchi, 45 g di castagne cotte, 1 spicchio di cipolla (con la buccia) 10 g, ½ spicchio di aglio (con la buccia) 2 g, 5 g di pomodoro secco, 1 spicchio di limone (con la buccia) 20 g, 2 cucchiai di olio d'oliva dolce 14 g, sale marino, 8 grani di pepe nero, 1 dattero 10 g. *Segui i passaggi della pagina 2.*

ZUPPE FREDE:

♥ **GAZPACHO VERDE:** Metti 600 ml di **acqua** nel contenitore. Installa il filtro e aggiungi: ½ avocado (con la buccia e il nocciolo) 75 g, 15 g di gambi di prezzemolo, 25 g di resti verdi di porro, 50 g di cavolo riccio, 50 g di spinaci, sale marino, 8 grani di pepe nero, 5 g di semi di senape, 3 datteri (snocciolati) 30 g, 1 spicchio di limone (con la buccia) 20 g, 3 cucchiai di aceto di mele (20 g), 4 cucchiai di olio d'oliva extra vergine (30 g), 6 gocce di Tabasco. *Segui i passaggi della pagina 2.*

SALSE E VINAIGRETTE

Versare acqua, aceto, olio, vino, succo, latte vegetale o una miscela di questi liquidi nel contenitore. Versare erbe, rami, spezie, radici, semi, verdure, spine, steli, gusci, bucce, frutti, sale o una miscela di questi nel filtro. Inserire il filtro nel contenitore. *Seguire i passaggi a pagina 2.*

CAFÈ & TÈ

Stai per provare per la prima volta una combinazione di caffè preparata con il chicco di caffè intero. Preparati a questa nuova esperienza:

♥ **CAFFÈ LATTE:** ½ litro di **acqua calda (70°)**. Metti nel filtro: 30g di chicchi di caffè, 15g di fiocchi d'avena, 50 g di frutta secca, 15g olio di cocco, alcune gocce di vaniglia liquida, cannella e il tuo dolcificante preferito. Frulla per 1 minuto. Lascia macerare per 3 minuti. *Segui i passaggi della pagina 2.* **Nota 1:** Se vuoi un gusto di caffè più intenso, emulsiona prima i chicchi di caffè, lascia macerare per 2 minuti, aggiungi il resto degli ingredienti e Segui i passaggi della pagina 2.

Nota 2: Per un sapore di caffè ancora più intenso, usa caffè macinato grossolanamente (30 g): versalo nel filtro, aggiungi 1/2 L di acqua calda

e lascialo in infusione per 3 minuti. Aggiungi il resto degli ingredienti.
Segui i passaggi a pagina 2.

♥ **PEANUT COFFEE:** Stessa ricetta del "Caffè Latte" ma mescola la frutta secca con una manciata di arachidi con la buccia* (ricca di luteolina).

♥ **AVOCACCINO:** 650 ml di **acqua calda (70°)**. ½ avocado con la buccia e il nocciolo, 40 g di chicchi di caffè, un cucchiaino di olio di cocco, 1 o 2 cucchiaini di cacao in polvere o in barretta, 1 spicchio di arancia con la buccia (15 g), un pizzico di sale, il tuo dolcificante preferito o 4 datteri snocciolati.. *Segui i passaggi della pagina 2.*

♥ **TÈ HONG-KONG (Yuenyeung):** In una qualsiasi delle formule sopra, aggiungi 40 g di tè chai e lascia macerare la miscela per 3 minuti.
Segui i passaggi della pagina 2.

♥ **STILE ASIATICO (meravigliosa ricetta della nostra madrina Marisa Baqué):** Come il "Café Latte", ma al posto di vaniglia e cannella, aggiungi 1 seme di chiodo di garofano, 1/2 baccello di cardamomo e un cucchiaino di Garam Masala.

♥ **SICILIA NOSTRA:** Come il "Caffè Latte", ma sostituite la frutta secca con pistacchi siciliani di alta qualità. Aggiungete un cucchiaino di cacao in polvere, 10 g di semola di grano duro o due pezzi di pasta fresca e due cucchiaini di melassa di fichi o "Mosto Cotto".

Emulsionare i chicchi di caffè nel latte imbottigliato:

Riscalda il latte in una casseruola, installa il filtro, metti nel filtro i chicchi di caffè a tuo piacimento. *Segui i passaggi della pagina 2.*

RICETTE SPECIALI SENZA FRULLATORE A IMMERSIONE

♥ **CAFFÈ per Immersione** (ricetta per ½ litro): Metti il filtro nel suo contenitore o in una casseruola alta e stretta. Aggiungi nel filtro 30 g di caffè macinato grossolanamente. Aggiungi un po' di acqua calda (70°) e aspetta 30 secondi. Aggiungi il resto dell'acqua calda. Aspetta 3 o 4 minuti. Solleva il filtro e premi con il pestello. Gusta!

♥ **INFUSIONE DI TÈ** (ricetta per ½ litro): Metti il filtro nel suo contenitore o in una casseruola alta e stretta. Aggiungi nel filtro 30 g di tè. Aggiungi acqua calda. Lascia in infusione come fai di solito con il tuo tè. Rimuovi il filtro. Nota: Se vuoi coprire il vapore dell'infusione, posiziona il disco cieco all'interno del filtro come un co-perchio. Potrai rimuoverlo facilmente premendo leggermente sul lato del disco con il dito indice.

♥ **COLD BREW COFFEE:** Metti ½ litro di acqua a temperatura ambiente nel contenitore. Aggiungi nel filtro 30 g di caffè macinato grossolanamente. Lascia riposare da 12 a 24 ore in frigorifero. Solleva il filtro e premi con il pestello. Gusta il tuo caffè Cold Brew!





VEGAN MILKER® è un utensile da cucina per creare tutti i tipi di emulsioni gastronomiche (inclusi quelli ricavati da scarti che normalmente butteremmo via):

- Zuppe, brodi, salse, vinaigrette, panna, omogeneizzati, latte vegetale, miscele di caffè, succhi, frullati, cockt.

1- ATTENZIONE & AVVERTENZE PRELIMINARI

- **Coperchio in bambù, mortaio e manico in legno: Prima del primo utilizzo, applicare** uno strato di olio vegetale commestibile con un panno. Ripetere il trattamento dopo 24 ore.

- **Lavastoviglie & Pulizia:** Lavare tutti i componenti con acqua prima dell'uso. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie, ad eccezione del coperchio in bambù, del mortaio e del manico in legno. Tuttavia, si consiglia di risciacquare l'utensile con acqua subito dopo l'uso. Se non lo fate e i residui si seccano, utilizzate una spazzola e acqua calda.

- **Versatilità:** Il filtro può essere utilizzato in qualsiasi contenitore da cucina. L'uso di un contenitore più alto e stretto favorisce l'emulsione e il filtraggio.

- **Materiali:** Il contenitore in vetro è realizzato in borosilicato resistente agli shock termici. Il filtro e i dischi sono in acciaio inossidabile puro AISI 304. La plastica è priva di componenti tossici. Certificato da Bureau Veritas e TÜV Rheinland in Germania e da AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spagna.

NON USARE ACQUA CALDA OLTRE 70° C, tranne che con Emulsionizer e il barattolo di vetro.

- **Maglia in acciaio inox:** Di tanto in tanto è consigliabile pulire a fondo la rete in acciaio Vegan Milker®. Metti 1 litro di acqua calda a 60°C in una casseruola e aggiungi 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Immergere la rete del filtro per 5 minuti e strofinarla delicatamente con l'aiuto di uno spazzolino da denti. Sarà come nuovo!

2- VEGAN MILKER® + FRULLATORE A IMMERSIONE

- *Vegan Milker, The Magic Filter®* funziona con qualsiasi frullatore a immersione professionale o domestico con: Testa (dove sono posizionate le lame) di diametro pari o inferiore a 7 cm, eccetto

Emulsionizer® che necessita di una testa di diametro inferiore a 6,5cm.

- Il frullatore a immersione non è incluso (se hai un BAMIX usa la lama affilata e non la "lama universale").

3 - BREVETTI, MARCHI & GARANZIA

- *Vegan Milker, The Magic Filter®* è un marchio registrato e un'invenzione brevettata in Euro-pa, Cina, USA, Messico, Vietnam, Turchia e altri mercati.

- Chufamix S.L. riparerà o sostituirà il filtro entro 3 anni in caso di difetti di fabbricazione.

- Il tubo microforato del filtro Emulsionizer® può presentare ammaccature o ondulazioni dovute a urti, pressione durante lo sfregamento o uso intenso nel corso degli anni. Questi non influiscono sulla funzionalità e non sono considerati difetti di fabbricazione.

- Presentare la ricevuta o l'ordine d'acquisto come "certificato di garanzia", oppure dicci semplicemente dove l'hai acquistato.

- Per qualsiasi domanda, contattaci tramite il sito

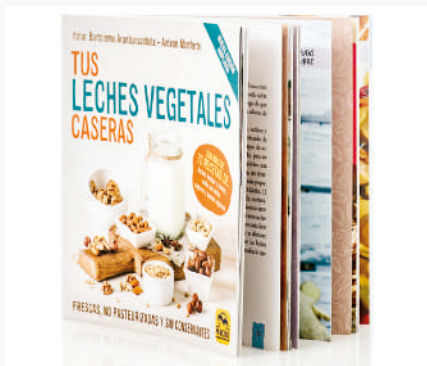
www.veganmilk.com, rispondiamo sempre!

Téléfono: +34 96 1861561

Free



RECIPE BOOK



Ebook available in all languages. Please check our web.



Click here



Klicken Sie hier



Cliquez ici



Haz click aquí



Clicca qui



Loved our invention? Rate us!



Te gustó la Chufamix?
¡Valóranos!



Chufamix®S.L.

Address: Teixidors 7, 46120
Alboraia, València. Spain (Europe)

Phone: +34 96 1861561

Fax: +34 96 1854510

Mail: info@veganmilker.com

www.veganmilker.com

Patented Technology in: CHINA: CN118660658 &
CN104125789 MEXICO: MX 352430 & 2024/057198
EUROPE: EP4193886 & EP2814362 TURKEY: TR 2024
004930 T4 & TR 2017 13909 T4 U.S. Patent No.
12390039; 11730299 & 10349771
OTHER COUNTRIES: India, Colombia, Vietnam, Brazil...