

PACO[®]
JET


SWISS
MADE

Die Pacojet Coupe Sets für Pacojet 2 und Pacojet 2 PLUS

Mehr Einsatzmöglichkeiten, herausragende Ergebnisqualität

Für nicht
gefrorene
Lebensmittel



WHEN COOKING BECAME SWISS.[®]



2-Klingen-Messer



4-Klingen-Messer



Schlagscheibe



Frisch zubereitet

Höchstleistung „à la minute“

Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen: Mit der Entscheidung für ein Pacojet **Coupe Set wird der Einsatzbereich des Pacojet 2 und Pacojet 2 **PLUS** um die Verarbeitung nicht gefrorener Lebensmittel erweitert.**

Das einzigartige Pacojet-Funktionsprinzip führt Messer bzw. Schlagscheibe „top-down“ vom Becherrand bis zum -boden und verarbeitet Frischeprodukte absolut schonend und gleichmäßig zu Top-Ergebnissen.

- **Schneiden statt Quetschen:** Bei der Verarbeitung mit den extrem scharfen Messern bleiben Farbe und Struktur der Lebensmittel zwischen den glatten Schnittkanten erhalten.
- **Wärmeübertragung ausgeschlossen:** Die Übertragung von Wärme ist dank schneller Verarbeitung und intelligenter Konstruktion ausgeschlossen. Perfekt für Geschmack, Farbe und Hygiene.
- **Unverdünnter Geschmack:** Durch das „top-down“ Prinzip arbeiten die Messer ohne zusätzliche Flüssigkeitszufuhr absolut zuverlässig.
- **100%ige Ausbeute:** Selbst kleinste Mengen lassen sich perfekt verarbeiten und restlos aus dem Becher entnehmen.
- **Maximale Frische:** Bei einer Verarbeitungszeit von nur einer Minute mit dem Pacojet 2 und Pacojet 2 **PLUS** können z. B. zwei Portionen Tatar, fünf Portionen Sahne etc. „à la minute“ zubereitet werden.
- **Vorteile der Wiederholfunktion:** Zeiteinsparung und perfekte Konsistenzen bei Pacojet 2 mit der Schlagscheibe und mit allen Coupe Set Werkzeugen bei Pacojet 2 **PLUS**.

Das Pacojet **Coupe Set ist einfach unverzichtbar für alle, die den Pacojet 2 und den Pacojet 2 **PLUS** möglichst vielseitig einsetzen wollen!**

Achtung! Das Pacojet Coupe Set **PLUS** ist nur kompatibel mit Pacojet **PLUS** Geräten. Bitte beachten Sie die Pacojet Coupe Set Bedienungsanleitung.


Bei Pacojet 1 und Pacojet 2: Überprüfen Sie zwischen den einzelnen Verarbeitungsdurchgängen die ordnungsgemäße Befestigung des verwendeten Coupe Set Werkzeuges.



Präzisionswerkzeuge für vielfältige Ergebnisqualität

Die Einsatzbereiche der Pacojet **Coupe Sets** sind vielfältig und die Texturen der verarbeiteten Lebensmittel durch die Wiederhol- und Überdruckfunktion zusätzlich variierbar.

Einsatz- und Variationsmöglichkeiten des **Coupe Sets**

Pacojet Coupe Set	Fleisch	Fisch
 <p>2-Klingen-Messer Zum Zerkleinern von Fleisch /Fisch, Gemüse, Kräutern, Obst, Nüssen u.v.m.</p>	<p>Ein Durchlauf: <i>Tatar mit lockerer Konsistenz, grobe Farcen, Füllungen, Hackfleisch u.v.m.</i></p> <p>Bsp. mit Überdruck: <i>Rindertatar wird feiner und kompakter</i></p>	<p>Ein Durchlauf: <i>Tatar mit lockerer Konsistenz, grobe Fischfarce, Fischburger u.v.m.</i></p> <p>Bsp. mit Überdruck: <i>Sehr feines, moussiges Tatar</i></p>
 <p>4-Klingen-Messer Für Farcen, Mousses, Pürees, Terrinen, Aufstriche, Saucen, Kräuteröle u.v.m.</p>	<p>Zwei Durchläufe: <i>Feine Farcen für cremige Terrinen, Aufstriche</i></p>	<p>Zwei Durchläufe: <i>Feine Farcen für cremige Terrinen/Aufstriche, schlägt luftiges Fisch-Mousse</i></p>
 <p>Schlagscheibe Für flüssige Lebensmittel: Sahne und Eiweiß, Früchtecremes, Milchshakes, mixed Drinks u.v.m. Vorteile der Wiederhol-funktion: Zeiteinsparung und perfekte Konsistenzen z. B. bei Sahne, Eischnee u.v.m.</p>		<p>Zwei Durchläufe: <i>Luftig-cremiges Räucherfisch-Mousse (Fisch vorab mit dem 4-Klingen-Messer hacken)</i></p>
<p>Messerzange</p>	<p>Zum sicheren Montieren der extrem scharfen 2- und 4-Klingen-Messer</p>	

Vorteile Pacojet Coupe Set PLUS:

- **Erweiterung der Verarbeitungsmöglichkeiten** durch die Wiederholfunktion des Pacojet 2 **PLUS**.
- Vereinfachte Verarbeitungsschritte und **Zeitersparnis** durch individuelle Programmierung der Wiederholungen.
- Die Wiederholfunktion ist beim Pacojet 2 **PLUS** für alle Coupe Set Werkzeuge verfügbar. Beim Pacojet 2 ist diese Funktion nur für die Schlagscheibe vorhanden.



Vorher-Nachher: Beispiele für die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für „Mise en Place“ oder „à la minute“ Verarbeitung. Gehackte Kräuter, Nüsse, Farcen, Fischtatar, Schlagrahm u.v.m.

mit Beispielen

Gemüse	Nüsse	Kräuter	Desserts
Ein Durchlauf: Fein gehacktes frisches Gemüse	Ein Durchlauf: Fein gehackte Nüsse	Zwei Durchläufe: Gehackte, fein und streufähig zerkleinerte Kräuter	Ein Durchlauf: Schokolade-Callets/ Drops reiben
Ein Durchlauf: Pürees (gekochtes Gemüse)	Zwei oder mehr Durchläufe: z. B.: Cashew-Mousse, Erdnussbutter (für die Vegi/Vegane Küche)	Zwei Durchläufe: Kräuteröle, Kräuterbutter, Garnituren	Ein oder zwei Durchläufe: Pürees, Coulis, Saucen, u.v.m.
		Zwei Durchläufe: Kräuter-Frischkäse- Mousse, Kräuter- Quark-Aufstriche	Ein oder mehrere Durchläufe: Schlagsahne, geschlagenes Eiweiß, aromatisierte Schlag- cremes mit natürlichen Frucht- pürees Bsp. mit Überdruck: Sehr feinporige Sahne mit lockerer Textur für höhere Standzeit und mehr Stabilität

- **Luftigere und noch cremigere Konsistenzen** durch die Wiederholfunktion
- Ein ganz neues Mundgefühl
- Emulsionen erreichen ein neues Level
- Pasten und Farcen werden noch feiner und perfekt durchmischt





Tatar

*100g Rinderhüfte / 1 Bd.
Schnittlauch / 10g Olivenöl /
1 Spritzer Mineralwasser /
1 Msp. Dijonsenf / etwas Chiliöl*

Fleisch würfeln und in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 2-Klingen-Messer 1-mal ohne Überdruck verarbeiten. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit Öl, Wasser, Senf und Chiliöl zum Tatar geben. Mischen und abschmecken.

Guacamole

2 Avocados / 1 Tomate / 10g Olivenöl / 15g Limettensaft / 5g Koriandergrün / Salz / Pfeffer

Avocados halbieren, entkernen und schälen, Tomate vierteln und mit den übrigen Zutaten in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 2-Klingen-Messer 2-mal ohne Überdruck verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pacojet Service GmbH
Vertrieb und Technik
79725 Laufenburg (Baden) | Deutschland
Tel. +49 77 63 803 488 0
info@pacojet.de

www.pacojet.com



Geflügelpraline

*300g Geflügelbrust /
10g Austernsauce /
Mie de Pain*

Fleisch würfeln und mit der Austernsauce in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 4-Klingen-Messer 1-mal ohne Überdruck verarbeiten und kleine Bällchen formen. In Mie de Pain wälzen und in heißem Fett kurz ausbacken.

Geflügelfarce

*400g Geflügelfleisch /
300g Sahne / 12g Salz*

Fleisch würfeln und mit den übrigen Zutaten in einen Pacossier®-Becher geben. Mit dem 4-Klingen-Messer 2-mal mit Überdruck verarbeiten.



Himbeer-Mousse

*350g Sahne 35% /
100g Himbeeren oder
Himbeermark /
40g Puderzucker*

Sahne und Pacossier®-Becher gut kühlen. Alle Zutaten in den gekühlten Pacossier®-Becher füllen und mit der Schlagscheibe 2-mal mit Überdruck aufschlagen.

Milchshake

*200g kalte Milch /
1–2 Kugeln Eiscreme*

Milch und Eiscreme in einen Pacossier®-Becher geben. Mit der Schlagscheibe 2-mal mit Überdruck aufschlagen.

THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE®.