

Odšťavňovač na ovoce a zeleninu – návod na použití

Charakteristika produktu:

- Odšťavníte veškeré tvrdé i měkké ovoce
- Bez mechanických složitostí bez elektrické energie
- Použitelný kdykoli a kdekoli
- Materiál: nerezová ocel + ABS + guma
- Funkce: odšťavňování ovoce a zeleniny
- Velikost: červená nádoba 18,5 x 9,5 cm, stříbrná nádoba 18 x 10 cm
- Váha: 1,13 kg / set
- Velikost balení: 41 x 23,5 x 25 cm

Balení obsahuje:

- Odšťavňovač (5 částí)
- Spirálový kráječ se škrabkou se zdobící násadou
- Zdobící kráječ
- Vykrajovač kuliček
- Nůž s vlnkováním ostřím



Zdravotní aspekt čerstvě lisovaných šťáv spočívá v tom, že vitamíny se rozkládají ve vzduchu během 20 minut, tzn. šťávy musí být bezprostředně vypity. Ovoce a ovocné šťávy mohou sloužit k perfektní dietě, protože vláknina zabraňuje pocitu hladu. Budete se cítit lépe a vitálněji, protože hladina cukru v krvi se zvyšuje jen nepatrně. Všechny šťávy jsou vhodné i pro diabetiky s výjimkou hroznové šťávy a alkoholických nápojů. Doporučujeme použít zralé a měkké ovoce, kromě jablek, protože ty jsou obzvlášť šťavnaté a sladké a snadno zpracovatelné.

POMERANČE

Seřezněte pouze vršek pomeranče, nasadte do lisovače a celé stlačte. Se správným množstvím tlaku můžete vymáčet jeden pomeranč za druhým bez potřeby průběžného čištění filtru. Tímto způsobem můžete vytvořit půl litru pomerančového džusu za pár sekund.



RAJČATA

Vezměte celé rajče, umístěte do lisu a dvakrát otočte. Na hoře vzniká rajčatový protlak, do lu rajčatová šťáva.



KARAMBOLA

Postup je stejný jako u pomerančů. Díky užší vlně nádobě, je šťáva s karamboly na prosto čistší a nevzniká nepohodlí.



12

VODNÍ MELOUN

Pomocí vřetelky vydloubejte vodní meloun jako z mrzliny, umístěte jej do lisovače, 2krát otočte a výsledkem je chladný a osvěžující nápoj.



VELKÉ OVOCE

Sladký meloun, galia nebo medový meloun, pomelo nebo grapefruit se musí nakrájet na čtvrtiny nebo dokonce na osminy, pokud je potřeba.



KIWI

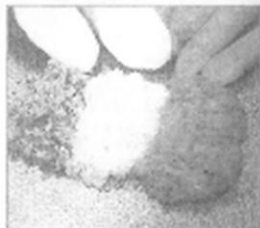
Umístěte kiwi s kůží do vřetelky, extrahujte šťávu a odstraňte kůži.



13

ZELENINA

Pro zeleninové šťávy na pír. z mrkve, brambor, celeru a pod., musí být zelenina nejlépe jemně nastrouhána. Nastrouhanou surovinu pak umístíte do víka s lisem a extrahujete šťávu.



KOKTEJLY A MIXOVANÉ DRINKY

Připijete-li koktejlu k červené mléčné vytvoříte šejkr, který je 100% těsnící. Tímto způsobem můžete pie kvapit své návštěvníky těmi nejlepšími aperitivy a koktejly.



JABLKA

Lisovat jablka je velice snadné. Vezměte celé jablko a dejte ho do lisovacího kontejneru se stopkou dolů. Umístíte extraktor svítle na jablko a vydlačíte ovoce otáčivými pohyby. Čím rychleji otáčíte, tím jednodušší to je. Používáte-li moučnaté, zrněknuté nebo celkem vysušené jablka, doporučujeme je nejlépe nastrouhat (viz zeleninové džusy).



PAPÁJA

Rozříznete papaju na půl - pouze se dvěma otáčkami získáte papajový džus. Jádýrka papaje zůstávají ve filtru.



HROZNY

Dejte hrozny se stopkami a stonky do lisovacího kontejneru, zmáčknete s lehkým tlakem a příležitostně vyklepejte filtr. Výhodou je, že jádýrka nejsou rozdrcena. Stejný postup aplikujte u všeho bobulového ovoce, např. černý rybíz, maliny, jahody a pod.



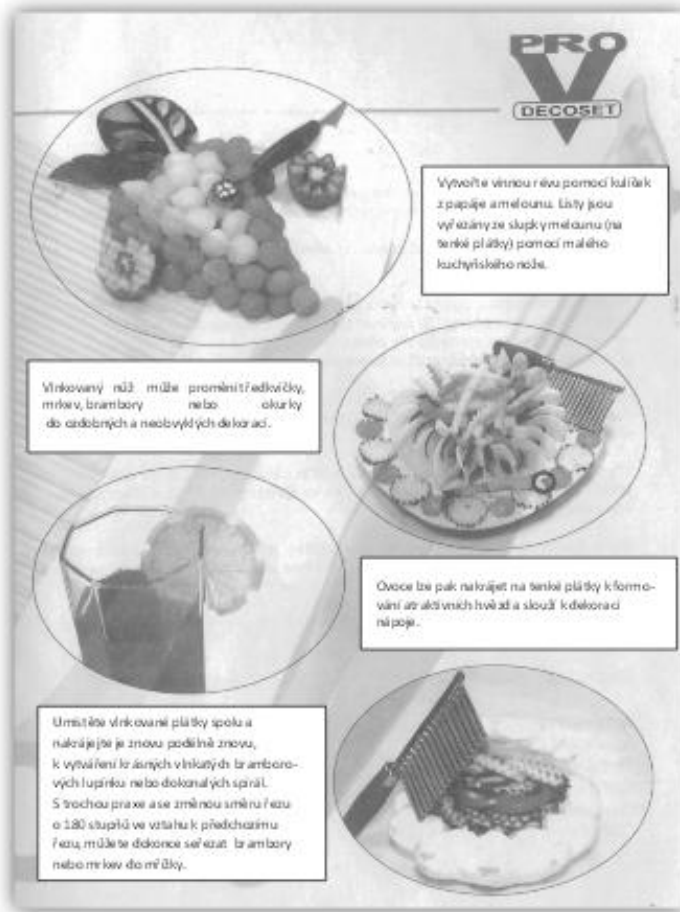
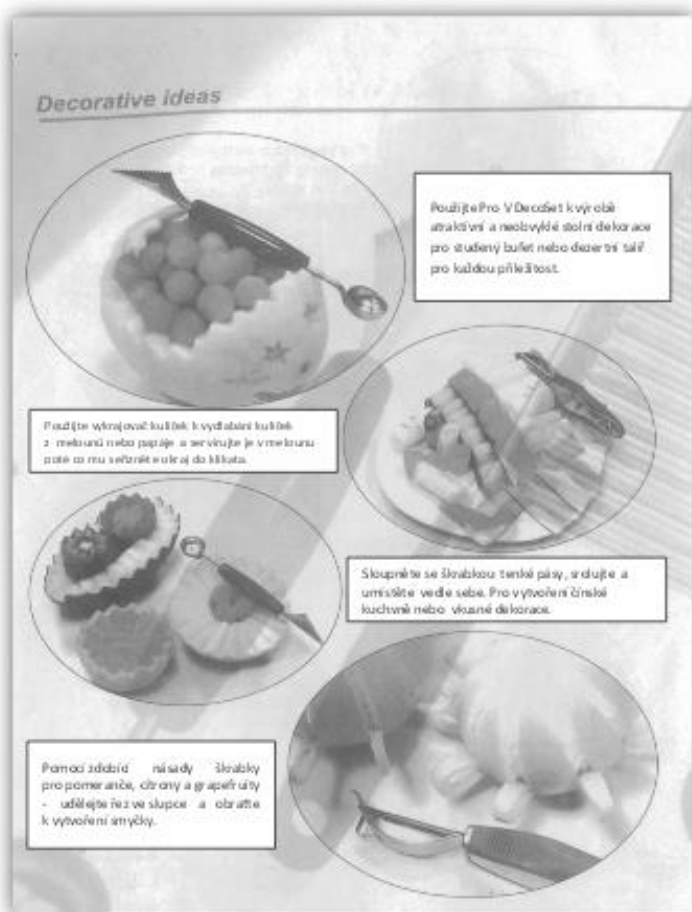
ANANAS

Na krájejte ananas na hrubé plátky, rozřízíte na polovinu a odstráňte jádro ze středu - je dřevnaté a bez šťávy. Umístíte půlky ananasu s kůží do lisovacího kontejneru a za pár sekund vykouzíte a nasovo ušťávu.



Tipy a triky pro vyřezávání:

Řezby vystavované po delší dobu, by měly být postříkány studenou (a pokud možno demineralizovanou) vodou každých 20 - 30 minut, aby se zabránilo zabarvení. Zelenina nebo ovoce k vyřezávání by měly být před použitím vždy uloženy do ledové vody po dobu několika hodin. Ovoce, jako jablka, hrušky nebo banány, stejně tak i houby, začnou hnědnout brzy po vyřezání. Pro prevenci, byste měli Vaše umělecké dílo ihned po dokončení postříkat nebo potřít citronovou šťávou (rozpusťte trochu kyseliny askorbové v teplé vodě). Pokud nepotřebujete dekorace ihned, skladujte je v uzavíratelných nádobách nebo pečlivě zabalte do plastové fólie. Čím méně vzduchu se dostane k vyřezaným plochám, tím déle bude ovoce vypadat jako čerstvě vyřezané. Skladujte dokončené objekty v chladném prostředí-nejlépe v lednici.





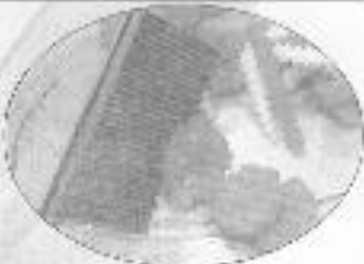
Škrabka (h) je ideální pro řezání zeleniny nebo ovoce na tenké proužky.

Zabíací sada škrabky (h) může být použita k oloupení slupky ovoce i do páráků.



Spíráčkový křížek (g) je vhodný pro výrobu dekorativních spirál z okurky, ředvičky, mrkve, apod.

Vlnkový nůž (f) se používá k řezání do zubkovaných plátků nebo do míčky.



Zabíací křížek (i) může být použit pro řez do hlubokých vlnů u rajčat, kiwi, melounů, atd.

Vykrajovač kuříček (e) nabízí kopečky i kuříčky z ovoce a zeleniny.

