



pro Vaše zdraví



RECEPTY A TIPY

25

Drtivá síla,
vysoké otáčky
a harmonie
chuti skvělého
smoothie.

*Technologie, kterou používají skuteční
profesionálové a mistři gastronomie.*

S mixéry G21 připravíte zeleninové a ovocné koktejly během několika vteřin. Mixéry díky vysokému výkonu a ostrým nožům rozmixují suroviny na malé kousky. Zachovávají buněčnou strukturu v mixovaném ovoci a zelenině, a tím poskytují lidskému tělu velké množství vitamínů, které se rychleji vstřebávají.

Perfect Smoothie

Oblíbený mixér s retro designem.

- výkon motoru 1.500 W
- maximální otáčky 35.000 ot/min
- červené, zelené a bílé provedení

Perfect a Smart Smoothie Vitality

V novém moderním designu.

- výkon motoru 1.680 W
- maximální otáčky 32.000 ot/min
- vylepšené chlazení motoru
- vylepšená zvuková izolace motoru
- dokoupitelná menší nádoba
- červené, bílé a grafitově černé provedení




PROGRAMS



1 500 W



35 000 rpm



2.5 l

Perfect Smoothie

Perfect
Smoothie

Vitality



1 680 W



32 000 rpm



2.5 l

Smart
Smoothie

Vitality



Koktejly & mixování

Mixéry G21 dokáží rozmixovat i takové potraviny, jako je například mrkvová nať, která obsahuje velké množství tělu prospěšných vitamínů a živin. Pro klasické mixéry je mrkvová nať těžko zpracovatelná, zatímco mixéry G21 si s ní velmi lehce poradí a rozmixují ji na hladké pyré. Během mixování ovoce a zeleniny v mixérech G21 získáte, na rozdíl od šťávy z odšťavňovače, krémovou napěněnou šťávu, která je plná vitamínů a vlákniny.

Zmrzliny

Příprava domácí zmrzliny s mixérem G21 je velmi jednoduchá. Díky ostrým nožům jsou zmrzlé suroviny rozmixovány tak rychle, že se nestihnou rozehřát, ale pouze rozšlehat. Celý proces přípravy trvá jen několik málo vteřin a můžete si tak chutnou zmrzlinu vytvořit i bez zmrzlinovače. Mixéry si poradí i s konzervovaným ovocem a vytvoří z něj chutné sirupy na polítky lívanců, palačinek nebo zmrzliny.

Vaření

Díky mixérům G21 si připravíte chutnou horkou polévku během několika minut. Vyhnete se nepříjemnému mixování polévky přímo v hrnci na sporáku a následnému mytí mnoha nádob. Všechny ingredience jednoduše vložíte do mixéru a začnete mixovat. Během přípravy si polévku můžete dochucovat a za 5-6 minut je polévka hotová. Díky mixérům si můžete připravit nejen chutné polévky, ale také omáčky, přesnídávky, pomazánky, mleté maso a další.





Perfect Smoothie

Pro milovníky retro designu.



1 500 W



35 000 rpm



2.5 l

Výkon motoru 1.500 W **1**
 Maximální otáčky 35.000 ot/min.

Nože **2**
 Dvojice tříramenných
 jednostranně broušených nožů.

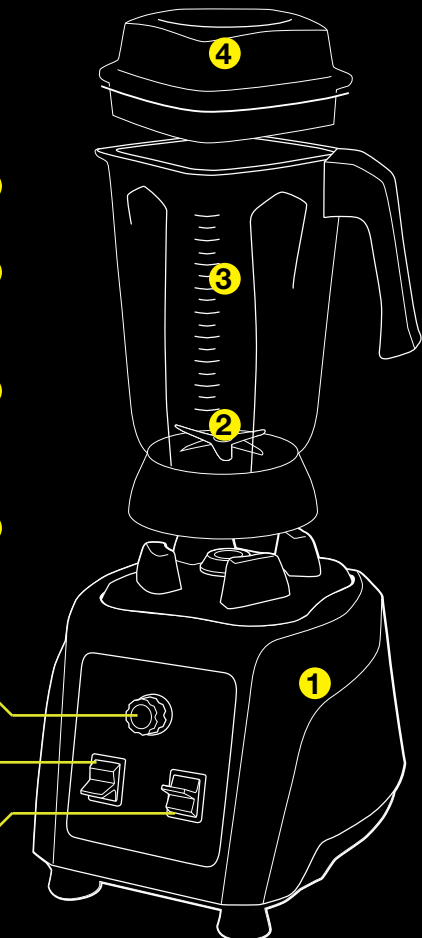
Nádoba o objemu 2,5 l **3**
 Nádoba neobsahuje zdraví
 škodlivý uhlovodík BPA
 (BPA free).

Víko nádoby **4**

Nastavení otáček
 Regulátorem otáček nastavíte rychlost
 otáček mixéru.

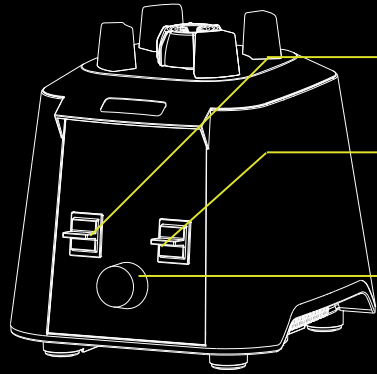
Vypínač
 Tlačítko pro zapnutí a vypnutí přístroje.

Pulzní chod
 Zvýší otáčky na maximum bez ohledu na
 to, jak je nastaven regulátor otáček.



Perfect Smoothie

Vitality



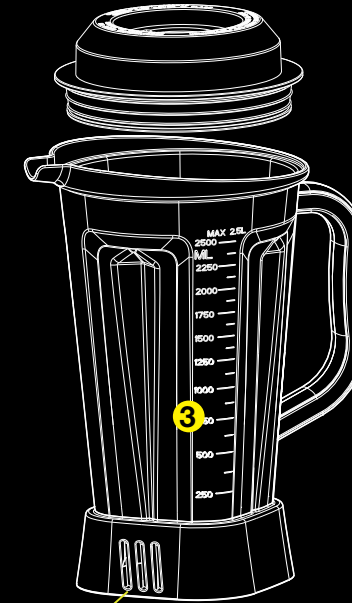
Vypínač

Tlačítko pro zapnutí a vypnutí přístroje.

Pulzní chod

Zvýší otáčky na maximum bez ohledu na to, jak je nastaven regulátor otáček.

Rychlost otáček



1 1.680 W silný vysokorychlostní motor navržený nejen pro komerční účely tak, aby namíchal chutné koktejly v jedné minutě.

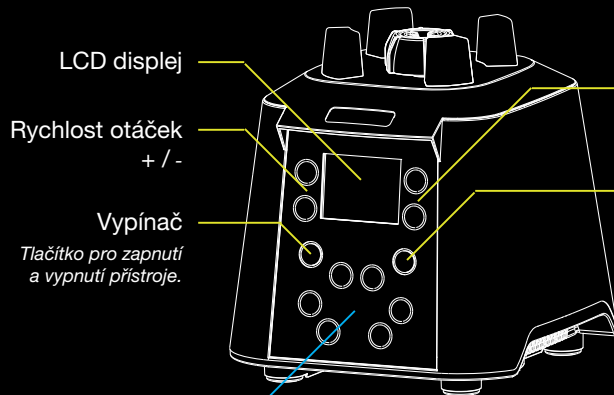
2 Ostré nerezové nože točící se rychlostí 32.000 ot./min skvěle rozmixují jak čerstvé ovoce, tak i led, nebo ořechy.

3 Vysoce kvalitní, nerozbitná a odolná nádoba na mixování o obsahu 2,5 litru.

4 Vylepšené chlazení přináší delší životnost mixéru a zvyšuje dobu mixování předtím, než potravina dosáhne vyšších teplot.

Smart Smoothie

Vitality



LCD displej

Rychlost otáček + / -

Vypínač

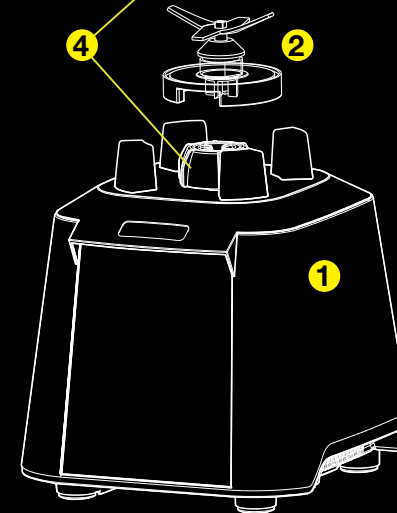
Tlačítko pro zapnutí a vypnutí přístroje.

Regulace času + / -

Nastavení doby mixování.

Pulzní chod

Zvýší otáčky na maximum bez ohledu na to, jak je nastaven regulátor otáček.



Vhodné pro použití v domácím prostředí, v hotelech, kavárnách a juice barech.



1 680 W



32 000 rpm



2,5 l



Programy mixování

Automaticky se nastaví dynamické otáčky i čas.

PROGRAMS

Polévky / Omáčky / Zelenina
Smoothie / Sojové mléko / Ořechy



SMOOTHIE

Smoothie je chlazený nápoj z čerstvého rozmixovaného ovoce nebo zeleniny. Dále se do smoothie může přidávat např. led, jogurt nebo med. Tyto nápoje mohou také obsahovat kousky čokolády, oříšků, ovesných vloček atd. Smoothie nápoje mají konzistenci mléčného koktejlu, jsou tedy hustější než džusy. Oproti klasickým džusům jsou tvořeny pouze rozmixovaným ovocem nebo zeleninou a nejsou dále ředěny vodou.

Čokoládovo – kokosové SMOOTHIE s datlemi (cca 0,5 l)

Ingredience:

- 3 ks banánu
- 2 ks jablek
- 2 lžičce kokosového oleje
- 8 ks čokoládových bobů
- 4 lžičce chia semínek
- 1 lžičce kakaového prášku
- 4 ks datlí
- 1 lžičce MACA prášku
- 1 lžičce LUCUMA

Mandlovo – skořicové SMOOTHIE s Macou (cca 0,5 l)

Ingredience:

- 3 ks banánu
- 3 dcl mandlového mléka
- 1 lžička skořice
- 1 lžičce MACA prášku
- 4 lžičce chia semínek
- 2 lžičce rozmixovat a dvě lžičce po umixování*

Jablíčkově – petrželové SMOOTHIE s Lucumou (cca 0,5 l)

Ingredience:

- 5 ks jablek
- 2 dcl osmotické harmonizované vody
- 100 g petržele
- 100 g polníčku
- 1 lžičce skořice
- 2 lžičce chia semínek
- 1 lžičce LUCUMA

Jahodové SMOOTHIE s Maqui (cca 0,5 l)

Ingredience:

- 1 hrnek jahod
- 2 lžičce chia semínek
- 50 g mandlí
- 1 lžička MAQUI
- 4 ks datlí

Zelená snídaně

Ingredience:

- 3 ks banánu
- 3 dcl lískoořechového mléka
- 1 lžička ječmene
- 1 lžička včelího pylu
- 21 g čokoládové SUNWARRIOR směsi
- 15 ks chlorella
- 2 lžičce chia semínek
- 4 listy hlávkového salátu

Chia JOGURT (dvě porce)

Ingredience:

- 3 dcl kokosového mléka
- 4 lžičce chia semínek

Na dochucení dle chuti palmový nebo datlový sirup, goji, moruše, kakaový raw prášek, skořice a jakékoliv ovoce.

Česneková pomazánka

Ingredience:

- 2 ks zralého avokáda
- 3 stroužky česneku
- šťáva z jednoho citrónu
- himalájská sůl
- pepř
- pažitka na dochucení či jiné čerstvé byliny

Banánová zmrzlina (dvě porce)

Ingredience:

- 3 ks banánu
- na dochucení: skořice, raw drcené kakaové boby, vanilka, agáve sirup

Postup:

Banány nakrájíme na kolečka a dáme zamrazit na 1–2 hodiny. Po zamrazení vložíme banány do mixéru a přidáme trošku vody. Mixujeme do doby, než dostaneme krémovou banánovou zmrzlinu a dle chuti dochutíme. Chceme-li dostat krémovější strukturu zmrzliny, přidáme kešu ořechy a zamixujeme.

Čokoládový PUDINK

Ingredience:

- 2 ks zralého avokáda
- 1 lžičce kokosového oleje
- 1 lžičce kakaového prášku
- 2 lžičce datlového sladidla

Servírujeme na rozkrojeném jablku nebo jiném ovoci.

Rostlinná mléka

Rostlinná mléka z kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamových či piniových oříšků nebo ze slunečnicových, dýňových, konopných semínek atd.

Ingredience:

- 1 hrnek ořechů, ideálně namočených na 4-12 hodin* (mléko lze připravit z jakýchkoliv ořechů- kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamových, piniových či semínek- slunečnicových, dýňových, konopných a dalších)
- 1 lžička medu či sirupu z agáve, datlí, švestek, kokosu (na doslazení, není podmínkou)
- 1 špetka vanilkových drcených bobů, skořice, půl lžičky vanilkového extraktu nebo jakékoliv oblíbené koření (na dochucení, není podmínkou)
- 1 lžička RAW kakaového prášku (pro přípravu RAW kakaa)
- 2-3 hrnky vody- pokud chceme mléko husté, použijeme méně vody a naopak

Postup:

Všechny ingredience dáme do mixéru a rozmixujeme do hladka. Poté přelijeme přes sítko či nalijeme přímo do vaku na oříškové mléko a vymačkáme veškeré mléko. Oříškové mléko může být dále ochuceno skořicí, muškátovým oříškem či jiným oblíbeným kořením. Oříškové mléko může být uchováno v uzavřené láhvi či nádobě v ledničce po dobu 2-4 dnů. Oříšková mléka lze dochutit raw kakaovým práškem, díky čemuž získáte lahodné raw kakao. Rozmixovanou vlákninu z ořechů je možné použít do kaší nebo koktejlů.

*Důvodem namáčení je lepší stravitelnost ořechů a současně aktivace všech enzymů a informací, které jsou v ořechu jako životodárném semenu uloženy.

Makové mléko

Ingredience:

Na výrobu cca 1,2 l makového mléka použijeme:

- 200 g máku
- 2 l vody

Postup:

Mák namočíme na 2-3 hodiny do vlažné vody, poté rozmixujeme v mixéru na nejvyšší otáčky. Vzniklé namixované makové mléko přecedíme přes jemné sítko, nebo plátěný sáček. Chceme-li dostat jemnější strukturu mléka, scezení opakujeme vícekrát.

Recepty byly připraveny ve spolupráci s www.centrumzdravibrno.cz: unikátní a komplexní měření celkového stavu organismu, poradenství, informace z oblasti zdraví a semináře, kurzy a škola RAW food.



Dokonalá
technologie
pomalého
lisování.

Perfect Juicer



80 rpm



500 W



Quiet
operation

Vertikální odšťavňovač G21 Perfect Juicer je vhodnější, pokud máte rádi ve svém džusu více dužniny. Svoji konstrukcí je předurčen na odšťavňování měkkých plodů, citrusů, listové zeleniny či bobulovin.

- výkon motoru 500 W
- maximální otáčky 80 ot/min
- BPA free
- červené, zelené a bílé provedení



Horizontální odšťavňovače G21

Skvělá volba, pokud máte rádi džusy bez dužniny či pokud chcete mít doma multifunkční zařízení, které dokáže mlít maso či vyrábět nudle. Díky své konstrukci je vhodný na tvrdou kořenovou zeleninu, listovou zeleninu, bylinky či různé bobuloviny.

Chamber horizontal

Vybaven systémem Optimal Seal, který zajišťuje tu nejlepší možnou výtěžnost z měkkých i tvrdých surovin.

- výkon motoru 150 W
- maximální otáčky 75 ot/min
- dokoupitelné příslušenství pro mletí masa a výrobu nudlí
- BPA free

Gourmet horizontal

Multifunkční zařízení pro odšťavňování, výrobu nudlí, mletí masa či plnění klobás.

- výkon motoru 150 W
- maximální otáčky 75 ot/min
- výměnný multifunkční nástavec
- BPA free



Horizontální keramický šnek



75 rpm



150 W



Quiet operation

Chamber



Optimal Seal system



Gourmet



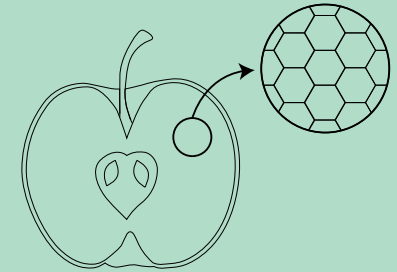
Multifunctional USE





Pomalé odšťavňování zachovává v nápoji více živin, minerálů a enzymů, díky kterým má výbornou chuť.

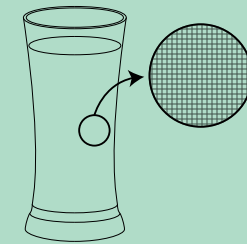
Výhoda zeleninových a ovocných šťáv je dána tím, že se tekutá potrava, získaná oddělením vitálních látek a vody od vlákniny, obzvláště rychle stráví. Při konzumaci dochází k zaživacím pochodům, při kterých se oddělují vitální látky od vlákniny a přinášejí zvýšenou zátěž zaživacích orgánů. Strávení celých ovocných plodů a celé zeleniny potřebuje energii a zdroj této energie je v potravě. Část „hutné“ stravy, kterou sníme, se použije jako „pohonná hmota“ k získání této energie.



Syrové ovoce a zelenina:

Míra trávení a vstřebávání: 17 %

Rychlost trávení a vstřebávání: 3-5 hodin



Džusy vyrobené Perfect Juicerem:

Míra trávení a vstřebávání: 65 %

Rychlost trávení a vstřebávání:

10-15 minut

Výživné fytochemikálie se nacházejí v ovoci a zelenině v 5 různých barvách.

Polyphenol,
Lycopene

Beta-caroten

Folic acid,
vitamin C,
Catechin

Flavonoid

Anthocyan





Sladké a jemné pokušení z přírody. Začněte svůj den s jednoduchým a zdravým smoothie.

Smoothie jsou velmi jednoduchá na přípravu a zároveň bohatá na živiny. Dle použitých ingrediencí připravíte mnoho druhů chutných a krémových smoothie. Například banán a mléko vykouzlí sladkou a jemnou chuť.

Po každé sklenici 100% přírodního džusu se budete cítit skvěle.

Ovoce a zelenina jsou nezbytné pro naše tělo a náš organismus. Rostliny ze země absorbují živiny, které jim umožňují přežít horké léto i mrazivou zimu. Aby se rostliny chránily, produkují po tuto dobu přírodní chemické látky, takzvané fytochemikálie. Tyto fytochemikálie posilují imunitu, mají antioxidační účinky a chrání tělo proti civilizačním chorobám.

perfect Juicer



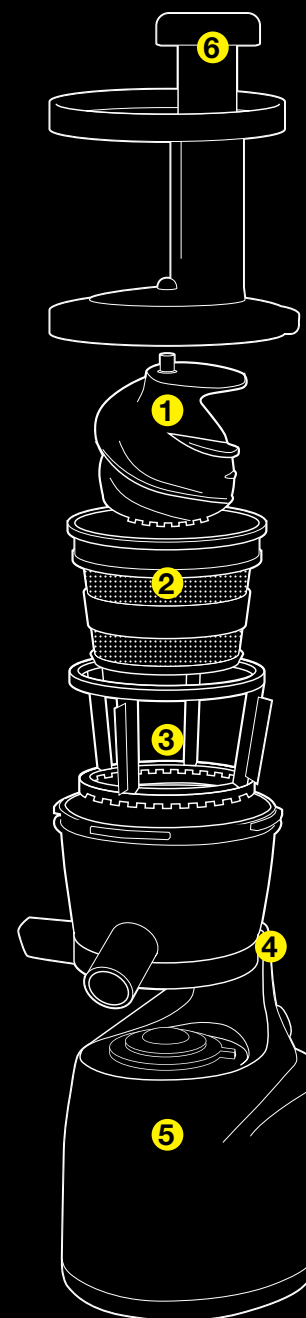
80 rpm



500 W



Quiet operation



1 Odšťavňovací šnek

Díky nízkorychlostní lisovací technologii získáte více džusu, který je jemný a bohatý na živiny.

2 Sítko

Vyrobeno z ekologicky nezávadných materiálů. Zanechává v nápoji méně dužiny.

3 Rotační stěrka

4 Dvoukrokový bezpečnostní systém

Magnetický bezpečnostní senzor vyžaduje správné sestavení pro bezpečné používání přístroje. Je vyroben z ekologicky nezávadných materiálů.

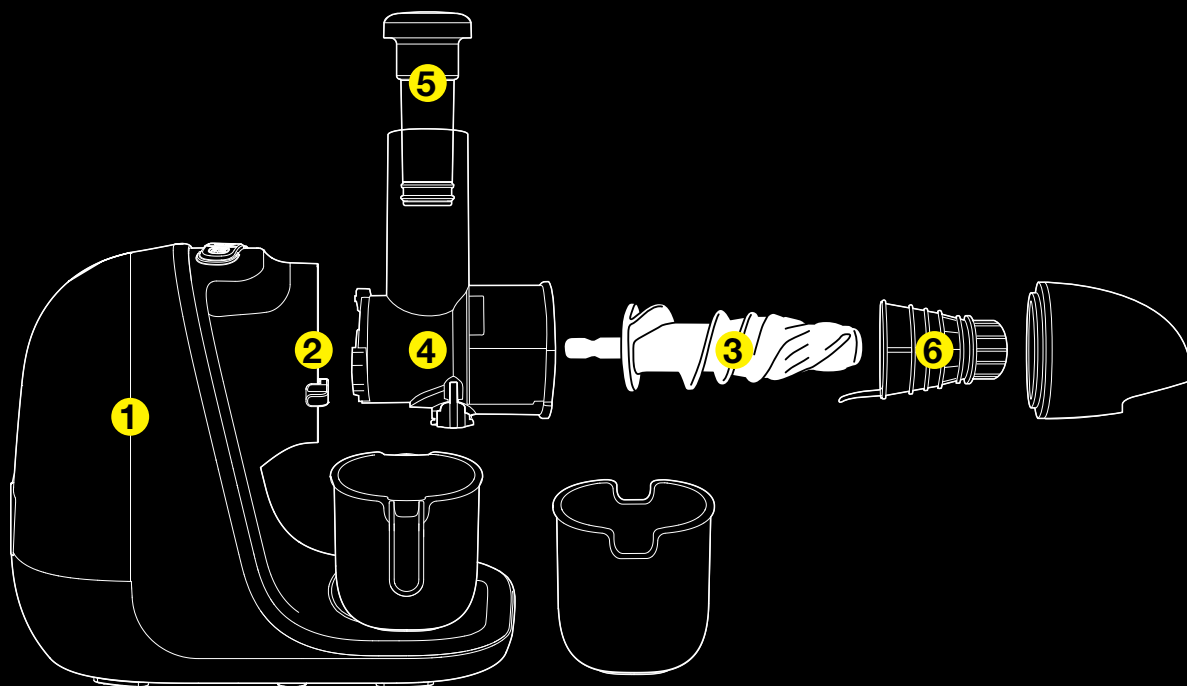
5 Tichý motor

Perfect Juicer využívá výkonný motor s použitím vlastní technologie. Oceníte vysoký výkon motoru a tichý chod.

6 Pěchovadlo



Chamber



- 1** 150 W silný motor spolu se silnou převodovkou zajistí dostatečný výkon na vylisování šťávy ze všech surovin.
- 2** Posuvná páka sloužící k rozlišení tvrdých a měkkých surovin zajišťující maximální výtěžnost a prodloužení životnosti přístroje.
- 3** Díky porcelánovému šneku zůstanou ve šťávě všechny důležité vitamíny a enzymy.
- 4** Plnicí nádoba z BPA free materiálu.
- 5** Pěchovadlo s těsnícím kroužkem, který zajišťuje pročištění odšťavňovače při každém stlačení.
- 6** Jemné sítko se dvoustupňovým systémem lisování zajišťuje maximální možnou výtěžnost. Je vyrobeno z BPA free materiálu.



Horizontal ceramic Squeezing Screw



75 rpm



150 W



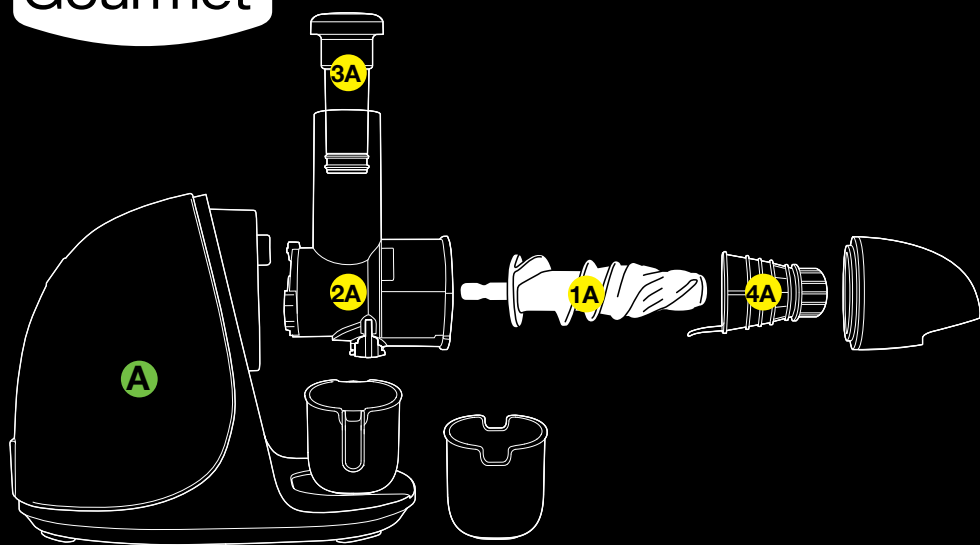
Quiet operation



Adjustable pressure Squeezing Screw



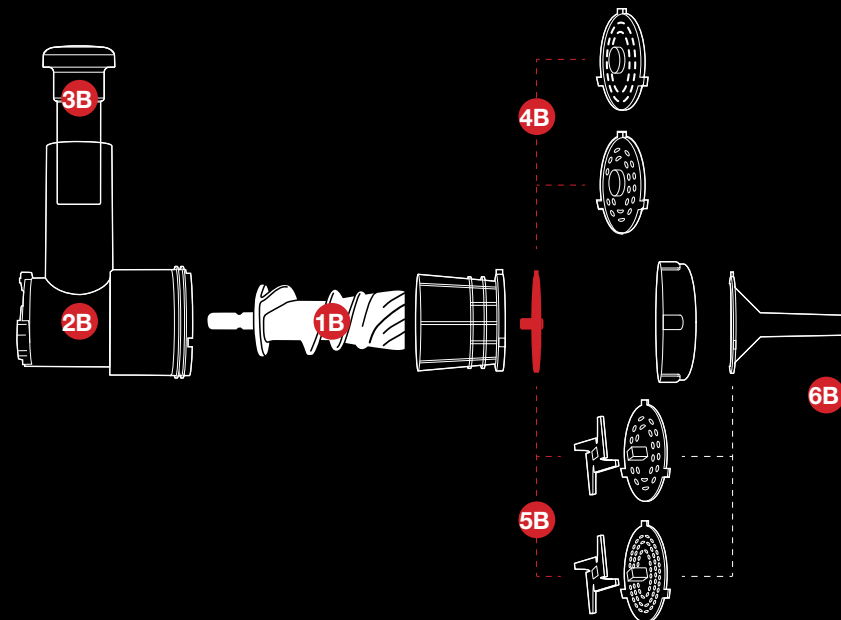
Gourmet



A 150 W silný motor spolu se silnou převodovkou zajistí dostatečný výkon na vylisování šťávy, mletí masa a výrobu nudlí.

Odšťavňovač

- 1A** Díky porcelánovému šneku zůstanou ve šťávě všechny důležité vitamíny a enzymy.
- 2A** Plnicí nádoba z BPA free materiálu.
- 3A** Pěchovadlo s těsnícím kroužkem, který zajišťuje pročištění odšťavňovače při každém stlačení.
- 4A** Jemné sítko se dvoustupňovým systémem lisování zajišťuje maximální možnou výtěžnost. Je vyrobeno z BPA free materiálu.



Mlýnek na maso a nudle

- 1B** Speciálně tvarovaný šnek pro efektivní mletí surovin.
- 2B** Plnicí nádoba z BPA free materiálu.
- 3B** Pěchovadlo bez těsnícího kroužku usnadňující posun tuhých potravin.
- 4B** Výměnné plastové disky pro výrobu kulatých a plochých nudlí.
- 5B** Výměnné kovové disky s rotačními noži pro jemné nebo hrubé mletí masa.
- 6B** Plnicí trubice pro výrobu klobás.





Juice pro očistění organismu (cca 0,2l)

Ingredience:

300 g	karotky
200 g	špenátu

Ingredience:

250 g	karotky
150 g	hlávkového salátu
100 g	špenátu

Ingredience:

300 g	karotky
100 g	červené řepy
100 g	okurky

Ingredience:

300 g	karotky
75 g	červené řepy
125 g	granátového jablka

Juice proti bolesti hlavy a migrénám (cca 0,2l)

Ingredience:

300 g	karotky
100 g	pampelišky
144 g	špenátu

Ingredience:

300 g	karotky
200 g	celer <small>(použijete-li celerovou nať, změřte podíl na 350 g karotky a 150 g celeru)</small>

Juice proti nachlazení (cca 0,2l)

Ingredience:

250 g	karotky
150 g	celer
100 g	ředkviček

Ingredience:

100 g	grapefruitu
50 g	citronu
100 g	pomeranče

Recepty byly připraveny ve spolupráci s www.centrumzdravibmo.cz: unikátní a komplexní měření celkového stavu organismu, poradenství, informace z oblasti zdraví a semináře, kurzy a škola RAW food.

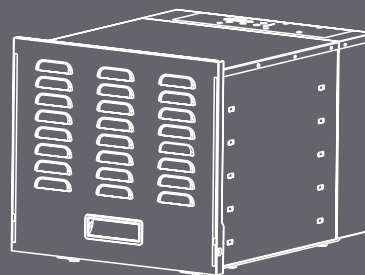
Digitální automatika řídí chod sušičky a zajišťuje rovnoměrné sušení.

Přenechte starost o sušení profesionálním zařízením.

Sušení potravin je jedna z nejstarších konzervačních metod. Tímto šetrným způsobem lze v potravinách zachovat většinu důležitých látek a vitamínů. V sušičkách potravin G21 lze sušit prakticky vše, na co si vzpomenete od bylinek, ovoce, zeleniny až po maso, ze kterého si můžete vyrobit oblíbené Jerky.



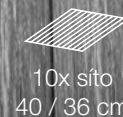
Harmony Platinum



Sušička ovoce Harmony platinum s časovačem

Nejvyšší model řady Harmony s plně digitálním ovládáním v nerez provedení s 10 platy.

- rozměr plata 40 x 36 cm
- výkon 1.000 W
- regulátor nastavení teploty 35 - 68 °C
- digitální časovač
- rozměr 51,1 x 43 x 35,5 cm
- nerezové provedení
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin
- jednoduché ovládání



1 000 W



35-68 °C



časovač



51.1 / 43 / 35.5 cm

Harmony

Small



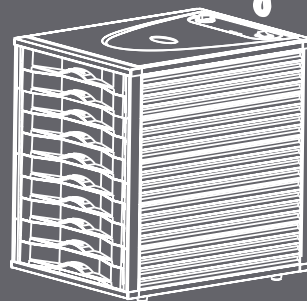
Sušička ovoce Harmony small s časovačem

Nejmenší sušička z řady Harmony s 8 plastovými platy.

- rozměr plata 37 x 29 cm
- výkon 630 W
- regulátor nastavení teploty 32 - 68 °C
- digitální časovač
- rozměr 46 x 33 x 27,5 cm
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin
- jednoduché ovládání

Harmony

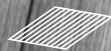
Big



Sušička ovoce Harmony big s časovačem

Střední sušička z řady Harmony s 10 plastovými platy.

- rozměr plata 38 x 34 cm
- výkon 800 W
- regulátor nastavení teploty 32 - 68 °C
- rozměr 50 x 38,5 x 49 cm
- digitální časovač
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin
- jednoduché ovládání



8x síto
37 / 29 cm



630 W



32-69 °C



časovač



46 / 33 / 27,5 cm



10x síto
38 / 34 cm



800 W



32-69 °C



časovač



50 / 38,5 / 49 cm



Marináda na sušené maso

- Jerky

Ingredience:

- 1/2 hrnku sojové omáčky
- 2 lžice třtinového cukru
- 1/2 hrnku worchesterové omáčky
- 1/2 lžičky cibulového prášku
- rozmačkaný stroužek česneku
- 2 lžice kečupu
- 1 3/4 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Nejdůležitější je správný výběr masa. Vyberte kvalitní maso a odstraňte všechny přebývající tuk a tkáň. Tuk snižuje schopnost masa k vysušení.

Aby se Vám maso snadněji krájelo, vložte jej na 30 minut do mrazáku, poté jej otočte a ponechte v mrazáku dalších 15 minut. Maso krájejte po vlákně na slabé plátky.

Maso si před sušením naložte alespoň na 3 hodiny, nejlépe jej nechejte naložené přes noc.

Maso můžete osolit, opepřit, okořenit nebo posypat sušeným česnekem nebo cibulí.

Marinované plátky usušte papírovou utěrkou a umístěte je na plátu (je nutné maso pořádně osušit). Maso sušte, dokud jeho struktura není lehce ohebná. Sušení masa zabere 6 až 16 hodin. Sušené maso by mělo být lehce žvýkavé, ne křehké.

RAW knedlíky

Ingredience:

- 1 hrnek mrkve
- 1 hrnek celeru
- 1 hrnek petržele
- 1 hrnek slunečnicových semínek
- 3 lžice mletých lněných semínek
- 3 lžice psyllia
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/4-1/2 hrnku vody

Očistěte kořenovou zeleninu a pokrájejte nadrobno, abyste ji mohli odměřit na hrnky. Všechnu zeleninu dejte do robotu a mixujte spolu se slunečnicovými semínky do té doby, než se vše rozemele a promíchá. Přidejte namleté zlaté lněné semínko, psyllium a promíchejte. Poté osolte, opepřete a důkladně promixujte. Mělo by se vytvořit těsto, které se nelepí na prsty, ale přesto je pevně spojeno. Pokud směs nedrží, přidejte ještě trochu vody.

Těsto dejte na vál a vytvarujte šišku o velikosti bramborového knedlíku. Knedlík rovnou nakrájejte na jednotlivá kolečka a dejte na sušicí plát. V sušičce zapnuté na 42 °C sušte asi 1-2 hodiny. Knedlík musí zůstat vláčný. Na povrchu je usušený, ale uvnitř stále jemný a krémový.



Recept na RAW knedlíky poskytla restaurace Secret of raw.



Vyžádejte si katalog **Vše pro Váš dům**



katalog **Vše pro Vaši zahradu**



katalog **Hračky**





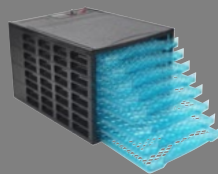
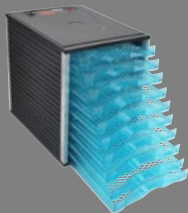
výkonné mixéry „Smoothie“



vertikální odšťavňovač „Juicer“



horizontální odšťavňovač „Chamber a Gourmet“



sušičky ovoce „Harmony“

