
PRO

JUICER





Dragi kupci

Čestitamo vam na izboru pri kupovini i hvala na poverenju. Znamo da nećete biti razočarani najnovijim **Pro V đuserom!**

Pro V đuser nije proizvod masovne proizvodnje sa kratkim rokom trajanja, on je dragulj za Vašu kuhinju.

Najvažniji alat u Vašoj kuhinji oduvek su i uvek će biti visoko kvalitetni aparati. Oni su jednostavno neophodni za uspešno kuhanje. Kako bismo Vam pomogli da dostignete ovaj uspeh, ali i da Vam olakšamo korišćenje **Pro V đusera**, sastavili smo ovo uputstvo.

Hvala na poverenju i želimo Vam sve najbolje!

UPUTSTVO

UPOZNAVANJE SA PROIZVODOM

Cediljka za sok je laka za korišćenje, ali je važno da ne koristite suviše jak pritisak. To znači da je 20 % pritiska i 80 % okreta, najlakši i najbrži način postizanja rezultata. Okrećite levo i desno, ne samo u jednom pravcu, jer u suprotnom trud će biti uzaludan.



Pro V juicer set

JABUKE

Jabuke su veoma lake za ceđenje. Uzmite celu jabuku, stavite je u posudu za ceđenje, sa peteljkom na dnu. Namestite cediljku vertikalno na jabuku i dubite voće pritiskajući kružnim pokretima. Što brže okrećete, to je lakše. Ako koristite brašnjave, mekane ili čak suve jabuke, preporučujemo Vam da ih prvo izrendate (pogledajte pod sokovi od povrća).



PAPAJA

Presecite papaju na pola, dva okreta i sok je napravljen. Koštice ostaju u filteru.

Upozorenje!

Nemojte piti sok sa košticama, jer uzrokuju ozbiljnu dijareju.



GROŽĐE

Stavite grožđe sa peteljkama u posudu za cedenje, cedite blagim pritiskom, povremeno kuckajući kako bi se filter očistio. Prednost je u tome što koštice neće biti smrvljene. Istu primenu koristite i za bobičasto voće kao što su jagode, maline, ribizle itd.



POMORANDŽE

Samo isecite vrhove pomorandže i pritisnite je celu; sa pravom količinom pritiska možete cediti pomorandžu jednu za drugom bez potrebe čišćenja filtera u međuvremenu. Na ovaj način možete napraviti pola litre soka od pomorandže za samo par sekundi.



PARADAJZ

Uzmite celi paradajz, stavite ga u poklopac, dva okreta i dobijate paradajz pastu gore, a sok dole.



UPUTSTVO



KARAMBOLE

Postupite isto kao i sa pomorandžama. Zahvaljujući zatvorenoj posudi, sok Karambole može biti potpuno čist, i bez pravljenja nereda.



LUBENICE

Pomoću poklopca zagrebite lubenicu kao sladoled, stavite u posudu, dva okreta i rezultat je hladan i osvežavajući napitak.



VELIKO VOĆE

Sve vrste dinja ili grejpfrut moraju biti isečene na četiri ili čak osam delova, ako je neophodno.



KIVI

Stavite ceo kivi (neoljušten) u poklopac, iscedite sok i izvadite ljusku.

ANANAS

Isecite ananas na tanke kriške, presecite na pola i uklonite koren iz sredine, koji je drvenast i ne sadrži sok. Stavite te polovine sa korom u posudu i za par sekundi dobićete sveže iscedeđen sok.



UPUTSTVO

KOKTELI I MEŠANA PIĆA

Ako spojite posudu u kojoj se cedi sok i poklopac, rezultat je šejker koji 100 % ne propušta tečnost sa strane. Ovako možete iznenaditi Vaše goste najboljim aperitivima.



POVRĆE

Za sok od povrća (šargarepa, krompir, celer...) neophodno je da povrće bude sitno izrendano. Stavite takvo (izrendano) u poklopac i iscedite sok.



VAŽNO!

Zdravstveni aspekt sveže iscedeđenih sokova je u tome da se vitamini razlažu u vazduhu u roku od 20 minuta, tako da bi sokovi tako ceđeni do tog vremena trebalo odmah da se popiju.

Možete koristiti voće i voćne sokove za razne vrste dijeta, jer Vam krmno bilje omogućuje da duže budete siti.

Osećaćete se bolje i celokupan nivo života će biti blago poboljšan.

Svi sokovi su takođe pogodni za dijabetičare, uz izuzetak soka od grožđa i alkoholnih pića.

Preporučujemo Vam korišćenje zrelog i mekog voća, osim jabuka, jer su one delimično sočne i slatke i lake za ceđenje.



Distribucija



011 / 20 28 600

www.tv-shop.tv

office@tv-shop.tv