

S M E G



ESTRATTORE DI SUCCO

S M E G



Elisir di BENESSERE

Per chi ama nutrirsi in modo sano, fare sport, per chi desidera variare la propria dieta e... per chi è curioso di provare nuovi sapori!

L'estrattore Smeg produce un **succo di altissima qualità**, ricco di gusto e colore dei suoi ingredienti, grazie ad un'estrazione completamente a freddo, senza l'utilizzo di lame ma attraverso una lenta e potente rotazione della coclea.

Il *sistema di spremitura lenta SST™ (43 giri al minuto)* rispetta le proprietà organolettiche di frutta e verdura poiché non ne disperde i principi attivi.

Questo tipo di estrazione si differenzia, infatti, da quella di centrifughe e di alcuni robot poiché non taglia, non sminuzza, non frulla e non ossida gli ingredienti.

Grazie alla tecnologia dell'estrattore è possibile quindi gustare un succo che è un vero e proprio **concentrato di sani nutrienti**.

.....
Il meglio della frutta
E DELLA VERDURA
.....

Usare l'estrattore è molto semplice: scegli i tuoi ingredienti e prepara subito il tuo *succo preferito*.

Il caricamento è verticale e veloce e permette di inserire la quantità di frutta e verdura desiderata senza sbagliare.

La coclea, durante la sua lenta ma potente rotazione, cattura gli ingredienti e li *spreme lentamente*, preservando così il gusto e gli elementi nutritivi.

Grazie allo speciale tappo, la camera di spremitura inizia a riempirsi con il succo dei diversi ingredienti, che vengono gentilmente mescolati, per essere gustati in un corposo **succo fresco ed omogeneo**.

L'estrattore Smeg consente di **regolare la densità** tramite l'apposita leva e raccogliere facilmente le fibre di scarto tramite il beccuccio dedicato.

È dotato sia di un *sistema di controllo* per un'accensione in totale sicurezza che della **funzione Reverse** che, in caso di blocco, consente di invertire il verso di rotazione della coclea per ristabilire il normale funzionamento.



.....
Una struttura ad
ALTA EFFICIENZA
.....



1
Esclusiva
Slow
Squeezing
Technology™

Tecnologia di seconda generazione per un'eccellente estrazione del succo.

4
Leva di
controllo
e Juice Cap

La leva permette di scegliere la corposità del succo mentre i residui escono dal beccuccio dedicato.

2
Velocità di
spremitura
e funzione
Reverse

La velocità di rotazione è di 43 RPM. La funzione di rotazione invertita sblocca l'estrattore in caso di arresto per accumulo di pezzetti.

5
Componenti
in Tritan™
& Ultem™*

Materiali di alta qualità, resistenti, sicuri (senza BPA) e semplici da pulire.

*ULTEM™ è un marchio registrato di SABIC.

3
Filtro con
fori stretti
e fori larghi

A seconda del filtro utilizzato si ottiene un succo più denso o più liquido e con meno residui.



POTENTE
silenziosa
EFFICIENTE

.....
Gamma
COLORI
.....

*Un
concentrata*
di
COLORI



AZZURRO

SJF01PBEU



NERO

SJF01BLEU



PANNA

SJF01CREU



ROSSO

SJF01RDEU



AZZURRO

SJF01PBEU

.....
Vitamine
A PROFUSIONE
.....





SUCCO DI CAROTA

Le carote contengono un'elevata quantità di vitamina A e beta carotene. Sono verdure che potenziano la vista e danno vitalità. Il succo di carota ha un bel colore, un sapore dolce e favorisce l'assorbimento dei nutrienti.



Le carote contengono poca acqua quindi, se vuoi migliorare l'estrazione del succo, puoi aggiungere un po' di mela.



1

Le carote sono dure pertanto è consigliabile tagliarle in pezzi delle dimensioni di un dito.



2

Chiudere la leva, inserire le carote nell'apparecchio e azionarlo.



3

Quando l'estrazione sta per terminare, aprire parzialmente la leva e rimuovere la polpa compressa.

TÈ DI PERA E ZENZERO

Lo zenzero è efficace contro il raffreddore e la tosse. La pera contiene luteolina, efficace contro la bronchite e il catarro.



Immergere prima lo zenzero in acqua tiepida se si preferisce un sapore meno piccante.



1

Estrarre il succo della pera con la buccia utilizzando l'estrattore.



2

Bollire l'acqua, lo zenzero e il miele insieme e filtrarli, quindi lasciare raffreddare.



3

Miscelare il succo di pera con il preparato.

SUCCO DISINTOSSICANTE

Il succo disintossicante è ottimo per rigenerare la pelle e l'organismo. La spremitura lenta ne esalta il sapore naturale e ne preserva i nutrienti.



Quando si preparano succhi con frutta e verdura mista consigliamo di alternare l'inserimento degli ingredienti più succosi con quelli meno succosi.



1

Tagliare broccoli, cavoli, pomodori e carote a cubetti.



2

Coprire gli ingredienti con acqua, bollire il tutto e lasciare raffreddare.



3

Chiudere la leva, inserire gli ingredienti nell'apparecchio e iniziare l'estrazione del succo.



4

Aggiungere una banana o una mela a piacere per dare più sapore al succo.





SUCCO D'UVA

Il succo d'uva dolce contiene molte antocianine che prevengono l'invecchiamento. Se assunta come succo estratto, l'uva preserva tutte le proprietà nutritive contenute nei suoi semi e nella buccia.



Puoi aggiungere del pomodoro se preferisci un succo più denso e corposo.



1

Separare gli acini dal raspo e pulirli.



2

Chiudere la leva e azionare l'apparecchio. Quando il succo inizia a fuoriuscire aprire parzialmente la leva.



3

Per un gusto più ricco chiudere e aprire ripetutamente la leva durante l'estrazione.



4

Quando l'estrazione sta per terminare, aprire parzialmente la leva e rimuovere la polpa compressa.



GELATO DI FRUTTA

Per aumentare la cremosità puoi aggiungere del latte condensato. Se ti piace il gelato dolce puoi aggiungere un cucchiaino di miele mentre se lo preferisci più aspro, una cucchiainata di yogurt bianco.



Per un minore apporto calorico utilizzate dello yogurt magro al posto della panna montata.



1

Estrarre il succo dalla frutta che più si preferisce.



2

Mischiare il succo ottenuto con la panna montata e congelare.



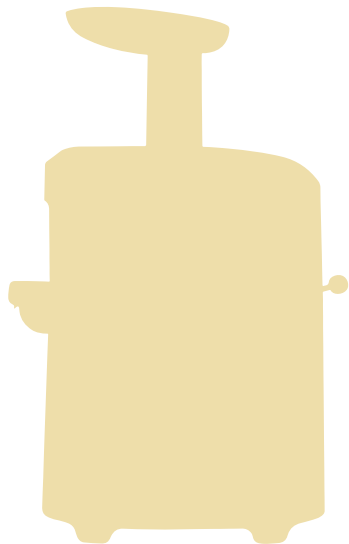
3

Aggiungere miele o latte scremato in polvere se il succo è ottenuto da frutti meno dolci o dalla verdura.



4

Se grattato con i rebbi di una forchetta ogni una o due ore il gelato diventa più cremoso.



SJFO1

ESTRATTORE

linea anni '50

Caratteristiche tecniche

Tecnologia a Spremitura Lenta SST™

Rotazione: 43 giri/min

Leva per regolazione densità succo

Contenitore di spremitura da 500ml in TRITAN™

Coclea e Cestello porta filtro in ULTEM™*

Cestello porta filtro con 4 spatole in silicone per succhi più omogenei

Funzione 'Reverse'

Potenza: 150W

Piedini anti-scivolo

Peso netto: 7,2 Kg

Colori disponibili

SJFO1BLEU Nero

SJFO1CREU Panna

SJFO1PBEU Azzurro

SJFO1RDEU Rosso



Accessori inclusi



Filtro a fori stretti



Filtro a fori larghi



Pestello



Caraffa per il succo (1 lt)



Caraffa per la polpa (1,6 lt)



2 spazzolini per la pulizia



Ricettario con 12 ricette e consigli per l'uso

*ULTEM™ è un marchio registrato di SABIC.

GLI ALTRI DELLA FAMIGLIA



Tostapane 2x2 fette



Tostapane 2x4 fette



Macchina del caffè



Bollitore elettronico



Bollitore



Impastatrice



Frullatore



Spremiagrumi



Smeg S.p.A

Via Leonardo da Vinci, 4 42016

Guastalla (RE) ITALY

Tel. 0522 8211 - Fax 0522 821451

smeg.it - smeg50style.com

