

S M E G



EXTRACTEUR DE JUS

S M E G



Elixir de BIEN-ÊTRE

Pour ceux qui aiment manger sain et faire du sport, pour ceux qui souhaitent changer leur alimentation et pour ceux qui sont curieux d'essayer de nouvelles saveurs !

L'extracteur de jus Smeg produit un jus *de qualité supérieure*, riche en goût et haut en couleurs, grâce à une technique de pressage à froid qui n'utilise pas de lames mais une rotation lente et puissante de sa vis de pressage.

La *technologie de pressage lente SST™ (43 rotations par minute)* respecte les propriétés nutritives des fruits et légumes car elle ne disperse pas leurs principes actifs.

Ce type d'extraction se différencie, en effet, de celles des centrifugeuses et de quelques robots ; car l'extracteur de jus ne coupe pas, n'émiette pas, ne mixe pas et n'oxyde pas les ingrédients.

Avec l'extracteur de jus, il est possible de goûter des jus qui sont de véritables **concentrés de nutriments**.

.....
Le meilleur des fruits
ET DES LÉGUMES
.....

L'**extracteur de jus** est *très simple d'utilisation* : vous choisissez vos ingrédients et il prépare instantanément votre *jus préféré*.

Les **ingrédients** sont **chargés** *rapidement* et de **façon verticale**, ce qui permet d'insérer la quantité précise de fruits et de légumes désirée.

La vis de pressage et la raclette rotative reproduisent l'action *classique de pressage manuel* en appuyant doucement les ingrédients contre les parois du filtre, afin de préserver le goût et les éléments nutritifs.

La présence d'un bouchon garde le jus dans la cuve pour mélanger parfaitement les ingrédients de différents types et ainsi obtenir un **jus frais et homogène**.

Le levier de régulation permet d'**ajuster la densité** du jus et sa teneur en pulpe qui est orientée vers une sortie spécialement prévue à cet effet.

L'extracteur de jus est doté d'un *système de contrôle* pour une sécurité optimale. Si l'extracteur est bloqué, la **fonction Reverse** permet de faire tourner la vis dans le sens contraire afin de débloquer les éventuels résidus d'aliments.



.....
Une structure de
HAUTE QUALITÉ
.....



1 Exclusive Slow Squeezing Technology™

Technologie de seconde génération pour une extraction excellente du jus.

2 Vitesse de pressage et fonction Reverse

La vitesse de pressage lente de 43 tours/min conserve le goût et les nutriments et rend le jus plus naturel. La fonction Reverse permet de débloquer d'éventuels résidus.

4 Levier de régulation densité du jus

Le levier permet de choisir la densité du jus pendant que la pulpe résiduelle sort à travers le bec dédié.

5 Composants en Tritan™ & Ultem™*

Matériels de haute qualité, résistants, robustes (sans BPA) et simples à nettoyer.

*ULTEM™ est une marque déposée SABIC

3 Deux filtres avec des trous de diamètres différents

Selon le filtre utilisé, on obtient un jus plus dense ou plus liquide, avec moins de résidus.



PUISSANT
silencieux
EFFICACE

.....
Une gamme
COLORÉE

Un
concentré
de
COULEURS



BLEU AZUR
SJF01PBEU



NOIR
SJF01BLEU



CREME
SJF01CREU



ROUGE
SJF01RDEU

.....
PROFUSION DE

Vitamines
.....





JUS DE CAROTTES

Les carottes regorgent de vitamine A et de bêta-carotène ! Les carottes sont des légumes racines qui donnent du tonus et disposent de vertus reposantes pour la vue. Si vous procédez à l'extraction du jus de carottes, le jus obtenu a une superbe couleur et un goût sucré; il accroît en outre l'absorption de nutriments.



Les carottes contiennent peu d'eau, donc si vous voulez améliorer l'extraction du jus, vous pouvez ajouter de la pomme.



1

Les carottes sont des légumes durs, il est donc recommandé de les couper en morceaux de la taille d'un doigt.



2

Mette le levier de commande sur la position fermée, allumer l'appareil et introduire les carottes.



3

Quand l'extraction est presque terminée, mettre le levier de commande sur la position demi-ouverte pour évacuer la pulpe compressée.

THÉ POIRE ET GINGEMBRE



Plongez en premier le gingembre dans l'eau tiède si vous préférez un goût moins épicé.

Le gingembre est efficace en cas de refroidissement du corps ou de toux. La poire contient également de la lutéoline qui est utile pour lutter contre les inflammations, et favoriser les fonctions musculaires et nerveuses.



1

Procéder à l'extraction du jus d'une poire avec la peau.



2

Faire bouillir de l'eau, du gingembre et du miel ensemble, les filtrer et les laisser refroidir.



3

Mélanger le jus de poire avec la préparation.



JUS DÉTOX

Le jus détox est excellent pour détoxifier notre organisme, perdre du poids et purifier notre peau. L'extracteur de jus Smeg et son système de pressage lent améliore le goût, la saveur naturelle et préserve tous les apports nutritionnels.



Lorsque vous préparez un jus avec des fruits et des légumes, nous vous conseillons d'alterner l'insertion des ingrédients plus ou moins juteux.



1

Découper le brocoli, le chou, les tomates et les carottes en cubes.



2

Verser l'eau jusqu'à immerger complètement les ingrédients, les faire bouillir et les laisser refroidir.



3

Mettre le levier de commande sur la position fermée, insérer les ingrédients dans l'appareil et démarrer l'extraction du jus.



4

Ajouter une banane ou une pomme pour rendre le jus plus savoureux.



JUS DE RAISIN

Un jus de raisin doux possède une grande quantité d'anthocyanines permettant de prévenir le cancer et ayant des propriétés rajeunissantes. Si vous consommez du raisin sous la forme de jus, vous profiterez pleinement des apports nutritionnels riches contenus dans les pépins et la peau.

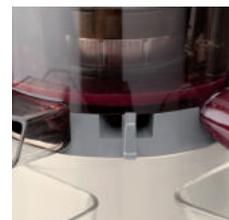


Vous pouvez ajouter des tomates si vous souhaitez un jus plus dense et intense.



1

Séparer chaque raisin de la grappe et les nettoyer.



2

Mettre le levier de commande sur la position fermée et faire fonctionner l'appareil. Quand le jus commence à sortir, mettre le levier sur la position demi-ouverte.



3

Pour profiter de saveurs riches, mettre le levier de commande sur la position fermée et ouverte plusieurs fois pendant l'extraction.



4

Quand l'extraction est presque terminée, mettre le levier de commande sur la position demi-ouverte pour évacuer la pulpe compressée.



CRÈME GLACÉE AUX FRUITS NATURELS

Pour augmenter l'onctuosité de la crème, vous pouvez ajouter du lait concentré. Il est également possible d'ajouter une cuillère de miel pour une saveur plus douce et une cuillère de yaourt nature pour une saveur plus amère.



Pour un plus petit apport calorique, vous pouvez utiliser du yaourt à la place de la crème fouettée.



1

Procéder à l'extraction du jus des fruits désirés.



2

Mélanger le jus extrait avec la crème fouettée et congeler le tout.



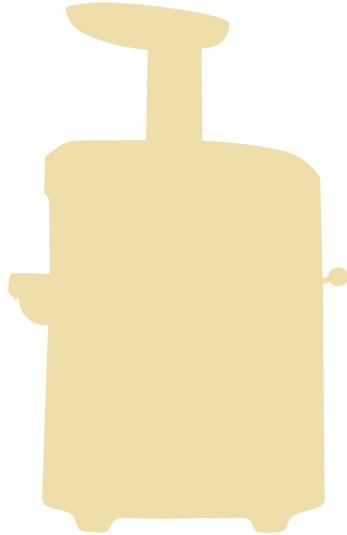
3

Ajouter du miel ou du lait demi-écrémé en poudre pour les jus de fruits ou de légumes verts ayant une teneur en sucre moindre.



4

Gratter la préparation toutes les heures ou toutes les deux heures, pour que la crème glacée devienne plus onctueuse.



SJFO1

EXTRACTEUR DE JUS

gamme Années 50

Caractéristiques techniques

Technologie de pressage lente SST™

Rotation : 43 tours/min

Levier de régulation densité du jus

Cuve à jus en TRITAN™ de 500 ml

Vis de pressage et raclette rotative en ULTEM™*

Raclette rotative avec 4 brosses en silicone pour un jus plus homogène

Fonction "Reverse"

Puissance : 150 W

Base antidérapante

Poids net : 7,4 Kg

Dimensions (LxWxH) : 270x171x413 mm

Couleurs disponibles :

SJFO1BLEU Noir

SJFO1CREU Crème

SJFO1PBEU Bleu Azur

SJFO1RDEU Rouge



Accessoires inclus :



Filtre avec des trous fins



Filtre avec de larges trous



Bouchon à jus



1 carafe pour le jus (1 litre)



1 carafe pour la pulpe (1,6 litres)



2 brosses pour le nettoyage



1 livret comprenant 12 recettes et des conseils d'utilisation

*ULTEM™ est une marque déposée SABIC.

.....
LA FAMILLE
AU COMPLET
.....



Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Pauling - CS 80548

76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg.fr

