

S M E G



BATIDORA DE VASO





.....

Un aliada

PERFECTO

.....

Un desayuno perfecto se completa con un batido de fruta y yogurt; tras un buen entrenamiento, una bebida energética te ayuda a regenerar el organismo.

Para el almuerzo puedes preparar una rápida y simple bebida que te aporta todo el alimento; la batidora Smeg mezcla perfectamente los ingredientes aunque tengan una consistencia diferente, y nos pueden acompañar en cualquier momento durante toda la jornada.



.....
Alta rendimiento y estilo

LA MEZCLA DEL ÉXITO

.....

Diseñado con todo lujo de detalle para ser **espaciosa**, **versátil** y **eficiente**, la licuadora tiene 3 funciones predefinidas: *trituradora* de hielo para granizados, *batida* para obtener compuestos densos y cremosos y *pulsa* para aumentar la velocidad a voluntad con sólo pulsar un botón.

1 CUERPO EN ALUMINIO FUNDIDO

Robusto y duradero, con una **base antideslizante** para que sea estable en todas las superficies y un **compartimento para guardar el cable** oculto en la base.

2 DOBLE HOJA EN ACERO INOX

Cuchilla desmontable, para una fácil limpieza y **4 velocidades** que garantizan el grado de mezcla deseada.

3 MOTOR CON ARRANQUE SUAVE

Comienzo gradual de procesamiento para fomentar la amalgama de ingredientes y **después aceleración** hasta alcanzar la velocidad seleccionada.

4 JARRA EN TRITAN

Jarra ligera, lavable en lavavajillas y sin BPA(bisfenol). Equipado con tapa transparente dosificador y sistema antigoteo.

ESPACIOSO GRAN VERSATILIDAD
Brillante



.....
Gama de
COLOR
.....

*formas
sinuosas*

y

COLORES
VINTAGE



VERDE AGUA

BLF01PGEU



SILVER

BLF01SVEU



AZUL

BLF01PBEU



CREMA

BLF01CREU



ROSA

BLF01PKEU




NEGRO

BLF01BLEU



ROJO

BLF01RDEU



.....
**BATIDO DE
PERFUMES,**
y color
QUE MEJORA
EL BIENESTAR
.....



S M E G



BATIDO PARA DEPORTISTAS

Ingredientes:

Naranjas	3
Zanahorias	150 g
Yogurt blanco natural	200 g
Miel	60 g
Gengibre fresco pelado	8 g



5 minutos



Dependiendo de la hora del día se puede disfrutar de batidos diferentes, por la mañana energizantes y desintoxicantes, los almuerzos ricos en minerales y vitaminas, a media tarde el más azucarado y dulce, para combatir la sensación de hambre.



1

Pelar las naranjas y conservar la cuarta parte de la cáscara de 1 naranja. Coloque en la licuadora las naranjas en trozos y la cáscara, añadir las zanahorias y el jengibre, cortado en pedazos.



2

Batir a velocidad 4 durante 20/25 segundos.



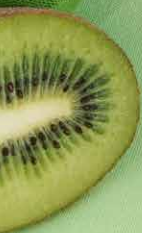
3

A través del agujero en la tapa añadir el yogurt y la miel.



4

Batir a velocidad 2 durante 10 segundos. Vierta la mezcla en los vasos.



BATIDO DESINTOXICANTE

Ingredientes:

Kiwi maduro	2
Pomelos rosados	2
Manzanas verdes	2
Miel	20 g



5 minutos



Añadir una pizca de especias para multiplicar los beneficios. Entre las especias más comunes: anís o comino que ayuda a la digestión, pimienta que ayuda al metabolismo, la canela, el anís estrellado y el jengibre refuerzan el gusto, la cúrcuma aumenta las propiedades antioxidantes y las semillas de hinojo que estimulan la diuresis.



1

Pelar el pomelo rosa y cortar en trozos. Lavar las manzanas, retirar el corazón y pelar. Pelar y picar el kiwi, añadir el pomelo rosa y posteriormente las manzanas.



2

Batir a Velocidad 4 durante 40/45 segundos.



3

A través del agujero de la tapa añadir los trozos de kiwi y la miel.



4

Batir a velocidad 4 durante 20/25 segundos.

Vierta la mezcla en los vasos.



BATIDO DE NARANJA Y ZANAHORIA

Ingredientes:

Zanahorias peladas	300 g
Zumo de naranja	380 g
Yogourt blanco natural	125 g
Miel de acacia	30 g
Cubitos de hielo en cantidad suficiente	
Soda	



10 minutos



Añadir a los ingredientes dos cucharadas de jugo de limón colado: dará a la bebida una nota ácida y agradable. Tómelo una vez finalizado el batido, de esta manera no perderá las vitaminas que se degradan muy rápidamente como es el caso de todos los zumos.



1

Coloque en batidora las zanahorias a trozos y la mitad del jugo de naranja, batir en función estándar a velocidad 3 durante 10 segundos.



2

A través del agujero en la tapa añadir el jugo de naranja restante.



3

Añadir la miel y el yogourt, mezclar seleccionando la función Smoothie(suave).



4

Verter el batido en el vaso, decorándolo con un gajo de naranja.



MOJITO

Ingredientes:

Ron blanco cubano	16 cl
Zumo de lima fresco	12 cl
Hojas de menta	22
Cucharita de azúcar moreno blanco	4
Cubitos de hielo en cantidad suficiente	
Soda	

10 minutos



Utilizar siempre hojas de menta fresca, tener cuidado de no añadir la piel de la lima en Mojito, ya que amargaría el Coctel. La receta indicada es la base de un coctel de Mojito, si deseamos sobre la misma hacer algún tipo de variación, se puede utilizar dos tipos de ron; uno blanco más joven y otro envejecido.



1

Ligeramente aplastar la menta con el azúcar y el jugo de lima y verter en el vaso. Añadir un chorrito de soda. Coloque el hielo en la batidora.



2

Activar la función Ice Crush.



3

Triturar el hielo hasta conseguir la consistencia deseada.



4

Coloque el hielo picado en copas. Vierta el ron y completar con la soda. Decorar con menta y rodajas de limón.



MARGARITA HELADO

Ingredientes:

Tequila	14 cl
Cointreau	8 cl
Zumo de limón	6 cl
Hielo	600 g



10 minutos



La receta aquí indicada es la base más común del Coctel Margarita, aunque hoy en día sobre este mismo se realizan cantidad de variaciones. Entre los más populares esta la variante de fruta, que se realiza añadiendo a los ingredientes del coctel, el zumo de la fruta deseada, consiguiendo un sabor más dulce y delicado.



1

Humedezca el borde de los vasos con jugo de limón, y lo reboza de sal. Coloque el hielo en la batidora.



2

A través del agujero de la tapa, vierta el Tequila y el Cointreau.



3

Completar con jugo de limón.
Active el Ice Crush y bata hasta triturar el hielo.



4

Verter en las copas. Decorar con una rodaja de limón y servir.



BATIDO DE FRESAS

Ingredientes:

Fresas maduras	300 g
Yogourt blanco natural	300 g
Azúcar (a consideración)	40 g
Cucharita de zumo de limón	1



5 minutos



Una alternativa para que los niños tomen diariamente su dosis de frutas y verduras: Los colores brillantes, la textura suave, de los batidos estimulan la imaginación e invita a beber lo que podría ser una "poción mágica".



1

Coloque en la batidora las fresas lavadas, peladas y cortadas en trozos.



2

Completa con el yogur, el azúcar y el jugo de limón.



3

Mezclar con la función Smoothie (arranque suave).



4

Vierta la bebida en vasos. Decorar con las fresas.



BATIDO DE CAFÉ

Ingredientes:

Café fuerte	100 g
Helado de Mozzarella o Café	450 g
Leche fría	200 g
Azúcar	60 g



5 minutos



Puede variar la receta tradicional con café de cebada o achicoria sin cafeína, apta para ser bebida en cualquier momento del día, el café verde muy rico en antioxidantes o el café al diente de león ayuda a limpiar el metabolismo.



1

Coloque el helado en la batidora.



2

A través del agujero en la tapa verter la leche, después el café a temperatura ambiente.



3

Completar con el azúcar y mezclar con la función estándar a velocidad 2 durante 15 segundos.



4

Vierta el batido en vasos. Adornar con una cucharada de crema, granos y café en polvo.



SORBETE DE LIMÓN

Ingredientes:

Limón biológico	200 g
Hielo	450 g
Clara de huevo	30 g
Vino blanco seco o Vodka	50 g
Azúcar	230 g



15 minutos



Si entre los invitados también hay niños, se recomienda preparar el sorbete sin alcohol. Prepara la misma receta con los mismos ingredientes, a excepción del vino blanco o el vodka.



1

Rallar la cáscara de los limones, colocar en las cubiteras con agua y colocar en el congelador. Pelar los limones, cortar los limones a trozo, quitar las semillas y colocarlos en la batidora.



2

Añadir el azúcar y algunos cubitos de hielo con la cáscara rallada. Completar con las claras de huevo, batir con la batidora en función Ice Crush.



3

Vierta el vino y añadir poco a poco el resto del hielo. Mezclar hasta que quede todo homogéneo.



4

Vierta el sorbete en copas y servir inmediatamente o mantener en el congelador. Adorne el sorbete con menta y ralladura de limón.



SOPA DE TOMATE

Ingredientes:

Tomates	1,5 Kg
Dientes de ajo	2-3
Hierbas aromáticas mixtas (albahaca, orégano, tomillo)	
Aceite de oliva Virgen extra	40 g
Sal, pimienta	



15 minutos



La elección del tomate es muy importante, ya que es muy rica en sustancias beneficiosas para la salud, en particular el licopeno, que nos ayuda a disminuir el colesterol y protege el sistema cardiovascular y combate los radicales libres que son un poderoso antioxidante.



1

Pelar y cortar los tomates a cuartos. Colocar en una bandeja de horno, rociar con aceite de oliva, sal, pimienta y un diente de ajo picado. Hornear a 190° durante 20 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.



2

Coloque los tomates en la batidora unas vez fríos y el ajo restante. Accionar con la función estándar a velocidad 2 durante 10 s segundos.



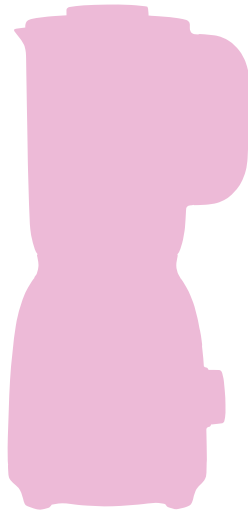
3

Vierta un poco de aceite y aromatice con la mezcla de hierbas aromáticas a velocidad 1 durante 6 segundos.



4

Verter la sopa en los platos y adornar al gusto con albahaca y picatostes de pan.



BLFO1

BATIDORA

línea años 50'

- **Características técnicas**

- Potencia 800 W (máx 18.000 giros/ min)
- Motor con función Smooth (arranque suave)
- 4 niveles de velocidad selección manual
- 3 funciones predefinidas: Ice Crush, Smoothie, Pulso
- Vaso 1,5 L en Tritan™ BPA
- Tapa transparente con tapa de medición
- Hoja de acero inoxidable doble, desmontable
- Cuerpo de fundición de aluminio pintado

- **Colores disponibles**

- **BLF01BLEU** Negro
- **BLF01CREU** Crema
- **BLF01PBEU** Azul
- **BLF01PGEU** Verde Agua
- **BLF01PKEU** Rosa
- **BLF01RDEU** Rojo
- **BLF01SVEU** Silver

LA FAMILIA
AL COMPLETO



TOSTADORA 2 TOSTADAS



ROBOT DE COCINA
AMASADORA



TOSTADORA 4 TOSTADAS



BATIDORA DE VASO



HERVIDOR ELÉCTRICO





Smeg España S.A.

C/ Hidráulica, 4

08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

Tel. 93.565.02.50

Fax. 93.564.43.10

smeg.50style.es