

Tip pro odšťavňování

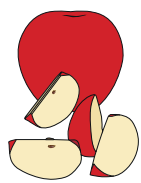
Pro lepší výsledky při odšťavňování vláknitých druhů ovoce a zeleniny, jako je řapíkatý celer, ananas nebo bobuloviny, sejměte po každých 2 litrech šťávy výměnnou hlavici a vyčistěte ji, nebo vyměňte za druhou.

*Náš tip: Pro plynulejší a pohodlnější práci s odšťavňovačem doporučujeme pořídit si více výměnných hlavic, z nichž každou můžete používat pro jiný recept.

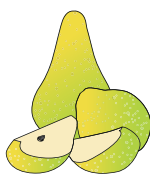


Příprava jednotlivých surovin

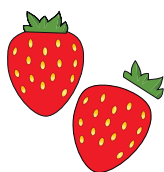
Vkládejte vcelku



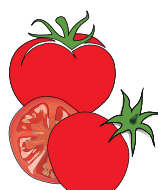
jablka



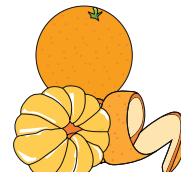
hrušky



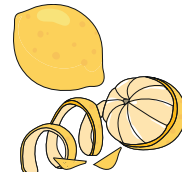
jahody



rajčata



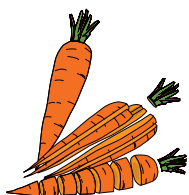
pomeranč



citron

↑ odstraňte stopku ↓

Tvrdé ovoce a zelenina



mrkev



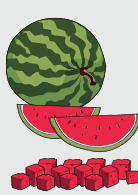
řepa



zázvor

↑ nakrájejte na kousky
a namočte na 30 minut do vody ↓

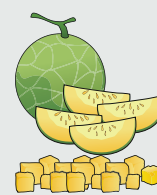
Odstraňte slupku



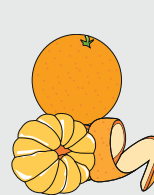
meloun vodní



ananas



meloun cukrový



pomeranč

Listová zelenina



kapusta



wheatgrass



špenát



řapíkatý
celer



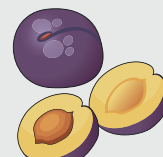
byliny

↑ nakrájejte na kousky ↓

Vyjměte pecku



meruňky



švestky



mango



Suroviny vkládejte zvolna. Můžete tak získat až o 15 % více šťávy.