



INFOPRODUKT



Dodatek do magazynu InfoMarket

WYCISKARKI



POBIERZ
NUMER!



SCARLETT®
Keep home comfortable!

WYCISKARKI WOLNOOBROTOWE, DO CYTRUSÓW, SOKOWIRÓWKI, KUBKI MIKSUJĄCE



eldom

Wyciskarka wolnoobrotowa gwarantuje smaczny sok, bogaty w witaminy.



Amica

Wyciskarka do cytrusów precyzyjnie pozyskuje sok z owoców cytrusowych.



PHILIPS

Sokowirówka to szybki sposób na wyciśnięcie dużej ilości soku dla całej rodziny.



Fot. Eldom

W numerze:

Od redakcji	2	Wyciskarki wolnoobrotowe	12
Klasyfikacja	4	Sokowirówki tradycyjne	14
Dlaczego warto pić soki	6	Wyciskarki do cytrusów	16
Determinanty	8	Kubki miksujące	18
10 pytań	10	Funkcje i rozwiązania	20

Esencja zdrowia



Nie od dziś wiadomo, że jedzenie świeżych warzyw i owoców, a także picie soków, musów czy koktajli to samo zdrowie. Przyswajane w różnej formie są przecież dla organizmu ludzkiego prawdziwą witaminową bombą i zarazem esencją zdrowia. Nic bowiem bardziej nie poprawi jego stanu i naszej vitalności, jak szerokie spektrum witamin i mikroelementów.

Na szczególną uwagę zasługują tu soki, a jeśli one, to i urządzenia, dzięki którym możemy je pozyskiwać. Oczywiście, soków z kartonu słabiej jakości, przesłodzonych póki co wyeliminować się nie da, ale bez wątpienia coraz więcej osób chce mieć pełną kontrolę nad tym, co spożywa. Na rynku jest wiele urządzeń do pozyskiwania soku, ale nie zawsze wiadomo, które wybrać. Dlatego też poruszamy ten temat – przyznać trzeba, temat niezwykle ważny, zwłaszcza mając na względzie rozpoczynający się sezon owocowo-warzywny. Mówiąc o sezonie, warto dodać, że soki warto spożywać nie tylko wiosną, ale przez cały rok. Nie tylko są one zdrowe, lecz także pomagają zadbać o szczupłą sylwetkę, co przecież także jest istotne.

Według naukowców każdy człowiek powinien spożywać przynajmniej 5 porcji warzyw i owoców dziennie. Niestety, w praktyce niewielu z nas stosuje się do tych zaleceń, a przecież szklanka pysznego soku owocowego jest w zasięgu naszych rąk. Zachęcam, aby codziennie dbali Państwo o zdrowie i dobre samopoczucie zarówno Was samych, jak i Waszych najbliższych.

Karolina Skutnik

Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamami, wiąże się dwie główne instytucje prawne. Są to gwarancja i rękojmia, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest nieco inna od rękojmi dla konsumentów. Zasadniczą różnicą jest fakt, że choć w obu wypadkach termin rękojmi wynosi 2 lata, to w stosunku do przedsiębiorców odpowiedzialność z tytułu rękojmi może w pewnych okolicznościach zostać rozszerzona, ograniczona, a nawet wyłączona. Ponadto przedsiębiorca musi zgłosić wadę w terminie 1 roku od jej stwierdzenia – gdy tego nie robi, traci uprawnienia z tytułu rękojmi. Pamiętajmy, że instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa. Przypominamy także, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEiE), określane też jako elektrośmieci lub elektroodpady, klient może oddać w sklepie, jeśli kupuje nowy, na zasadzie „jeden za jeden”. Na przykład kupując nową lodówkę, oddaje starą. Bez ograniczeń może też oddać dowolny sprzęt elektryczny i elektroniczny, jeśli jego największy wymiar nie przekracza 25 cm. W ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie. Listy punktów, gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, znajdują się na stronach urzędów gmin, a także na portalu ElektroMapa.pl. Pamiętajmy, że za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie i kosztowo jego właściciel. Oczywiście, za opłatą może on pozbyć się takiego sprzętu i skorzystać z wielu usług komercyjnych. Warto przy tym wiedzieć, że konsument może zostawić bezpłatnie zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, jeżeli jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.



Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW	Akcja, promocja
Globalna strona WWW	Porady prawne
Wyślij e-mail	Alfabet marek
Ściągnij plik	Słownik pojęć
Przekierowanie	Almanach jednostek
Inne informacje	Pokaż prezentację
Przypomnienie daty	Wyświetl film

*Aplikacje dostępne na zamówienie

Wyciśnij z wiosny jeszcze więcej!

Amica



Pora obudzić się z zimowego snu i zadbać o siebie! Ale jak to zrobić z przyjemnością? Najlepiej z pomocą **wyciskarki wolnoobrotowej AMICA JSM 4012!**

Wygodne wyciśnięcie zdrowego soku zajmuje dosłownie chwilę. Obsługa odbywa się na **wyświetlaczu LED**, a **sito ze stali nierdzewnej** może **obrać się w dwóch kierunkach**. Dlatego wyciskarka zawsze działa płynnie – zatory z drobin nie są już problemem.

Kształt **popychacza** zwiększa wydajność – nawet końcówki owoców i warzyw trafiają do soku. Wszystkie

składniki są wykorzystane, zamiast trafiać do kosza, a to oszczędność i mniej sprzątania. Czyszczenie jest zresztą bardzo łatwe dzięki **dołączonej szczoteczce**.

Zabezpieczenie przed uruchomieniem bez pokrywy oraz **gumowane nóżki** zapewniają bezpieczeństwo użytkownika. Czerwono-czarna kolorystyka i wysoka jakość wykonania nadają zaś urządzeniu eleganckiego wyglądu.

Weź wiosnę w obroty z wolnoobrotową wyciskarką AMICA!

www.amica.pl



WYCISKARKI

Fot. Russell Hobbs



KLASYFIKACJA PRODUKTÓW DOSTĘPNYCH NA RYNKU

Zdrowy i smaczny sok można uzyskać przy pomocy różnych urządzeń. Efekt końcowy będzie za każdym razem trochę inny, ponieważ używane urządzenie ma w tym wypadku znaczenie kluczowe.

Na rynku dostępnych jest niezwykle dużo urządzeń, które przeznaczone są do pozyskiwania soków czy koktajli. Mimo, że wszystkie te urządzenia służą jednemu celowi, to różnią się od siebie zasadniczo budową czy mechanizmem działania. W rezultacie sok pochodzący z wyciskarki wolnoobrotowej będzie nieco inny niż ten z sokowirówki, a smoothie z kubka miksującego może różnić się od tego, wykonane przy użyciu blendera.



Fot. Scarlett

A

A Wyciskarki wolnoobrotowe

To urządzenia, dzięki którym można pozyskiwać sok nie tylko z owoców i warzyw, nawet tych najtwardszych, lecz

B Sokowirówka tradycyjna, szybkoobrotowa

Jest to produkt, który wykorzystuje mechanizm sit i noży ścierających. W prze-

ciwieństwie do wyciskarki wolnoobrotowej opiera się na pracy śruby wyciskającej, czyli tzw. „ślimaka”. Wolne obroty, zwykle 50–120 obrotów na minutę w zależności od modelu, sprawiają, że wyciskany sok pozyskiwany jest w czasie stosunkowo dłuższym, niż ma to miejsce przy użyciu sokowirówki. W rezultacie otrzymujemy jednak sok z większą ilością witamin i mikroelementów. Na rynku można znaleźć wyciskarki wolnoobrotowe pionowe i pionowe, a także takie, w których zaimplementowano nie jedną śrubę wyciskającą, a dwie.



B

Fot. Scarlett

rych modelach ręcznych mamy zaimplementowaną górną nasadkę, tzw. ramię do wyciskania. Przyciskając nim owoc, pozyskujemy sok. W innych modelach natomiast wyciska się go całkowicie ręcznie, przez obracanie manualne owoców dookoła stożka. Co ciekawe i godne odnotowania, wyciskarki zmechanizowane należy raczej zaliczyć do urządzeń wolnoobrotowych niż chociażby sokowirówek.

D Kubki miksujące, czyli smoothiemakery

Tego rodzaju urządzenia pozwalają na zmiksowanie miękkich warzyw i owoców. Konsystencja takiego napoju jest zwykle gęstsza niż soku i przypomina raczej smoothie czy koktajl. Kubki nieco wy-
mykają się z klasycznego podziału. Z jednej bowiem strony należałoby



C

Fot. MPM

C Wyciskarki do cytrusów

Grupę tych urządzeń można podzielić ze względu na mechanizm pracy. Istnieją wyciskarki zmechanizowane, a także ręczne. Tym, co łączy obie te grupy, jest fakt, że wszystkie te produkty są przeznaczone do wyciskania jedynie soku z cytrusów, o czym świadczy budowa tego typu sprzętu.

W takich urządzeniach mamy zawsze specjalną część (stożek), do której przykładamy owoc – w zależności od modelu może się ona obracać pod wpływem nacisku, pozyskując sok, lub możemy ją uruchamiać ręcznie. W niektó-



D

Fot. Breville

SCARLETT®

Keep home comfortable!

Sokowirówka

SC-JE50S51



2 prędkości dla miękkich i twardych produktów



filtr ze stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność urządzenia



* funkcja zapobiegająca kapaniu



KOMPAKTOWA I NIEZAWODNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szeroki otwór wlotowy dla całych owoców i warzyw
- Przezroczysta pokrywa
- Gumowe nóżki zapewniające większą stabilność
- Ochrona przed przegrzaniem



max 700 W / 1500 rpm

EUROGAMA

Wyłączny importer i dystrybutor produktów Scarlett w Polsce

Aleje Jerozolimskie 200/222

02-486 Warszawa

Tel. : +48 22 824 44 93

E-mail: biuro@eurogama.eu

www.scarletttagd.pl



Fot. Amica

DLACZEGO WARTO PIĆ SOKI?

Jesteśmy tym, co jemy i pijemy. Porzekadło to nie straciło na swej aktualności. Od dawna też wiadomo, że picie świeżych soków z owoców i warzyw znakomicie odżywia organizm i pomaga w walce ze stresem, zmęczeniem oraz brakiem koncentracji. A to tylko wybrane właściwości soków.

Pierwsze wzmianki o tym, że soki mają zbawienny wpływ na ludzki organizm, pojawiły się już ok. 2700 lat p.n.e. To właśnie wtedy w Chinach powstał najstarszy dokument, w którym po raz pierwszy wspomina się o sokach jako środkach leczniczych. Na przestrzeni wieków nic się w tej kwestii nie zmieniło. Również dziś uznaje się, że jest to najprostszy i najlepszy sposób na dostarczenie organizmowi potrzebnych witamin i minerałów. Świeżo wyciśnięte soki wspomagają ludzkie ciało w trakcie przeziębienia czy infekcji, a także różnorodnych

chorób. Zakres prozdrowotnych zalet rozciąga się daleko poza owoce i warzywa, bowiem do soków możemy dołączać zbawiennie

zioła. Oczywiście, aby korzystać z dobrodziejstw natury, trzeba mieć pewną wiedzę.

Bogactwo składników już w jednej szklance

Soki mają działanie antyoksydacyjne; odkwaszają organizm i zmieniają jego odczyn na zasadowy, co niezwykle ważne, jeśli mowa o profilaktyce chorób takich jak nowotwory. Soki zbawiennie wpływają na gospodarkę hormonalną oraz stymulują układ immunologiczny. Można by rzec, parafrazując inne popularne porzekadło, że w zdrowym soku tkwi tajemnica zdrowego ciała. Przeciętny sok owocowy składa się z 90 proc. wody, witamin, składników mineralnych oraz fitoskładników, czyli związków roślinnych zawartych w owocach. Istnieje ponad 5 tys. związków fitochemicznych, które w połączeniu np. z witaminami mają wyjątkowo korzystne właściwości. W sokach znajdziemy także wiele witamin i składników mineralnych. Najważniejsze z nich to:

■ **witamina C** – pomaga utrzymać prawidłowe funkcjonowanie układu

odpornościowego, wspomaga wytwarzanie kolagenu czy działa korzystnie na kości i ścięgna. W jednej szklance soku pomarańczowego znajduje się ok. 50 proc. dziennego zapotrzebowania na tę witaminę; ■ **witamina E** – chroni komórki przed stresem, spowalnia proces starzenia i chroni przed miażdżycą; ■ **potas** – wpływa na prawidłowe ciśnienie krwi, pracę mięśni oraz system nerwowy. Należy pamiętać, że osoby chorujące na nerki powinny znacznie zmniejszyć jego ilość w swojej diecie; ■ **kwas foliowy** – to składnik, który musimy dostarczać do organizmu sami, a odpowiedzialny jest za produkcję krwi czy funkcjonowanie układu odpornościowego. Jest także wyjątkowo ważny w czasie ciąży.

Sokoterapia – fakt czy marketingowy chwyt?

Dobroczynne właściwości owoców i warzyw to niepodważalna prawda. Wspomniane produkty nie bez przyczyny wykorzystywane są w medy-

Piramida żywieniowa a obecność soków w codziennym menu

— Nowa piramida Instytutu Żywności i Żywienia wraz z 10 zasadami i opisem jest najprostszym, krótkim i zwięzłym sposobem wyrażenia zasad prawidłowego żywienia. Wiedza o żywności, żywieniu oraz ich wpływie na zdrowie człowieka jest dziś ogromna, podlega też stalej ewolucji i zmianom. Dlatego



również nasza piramida co pewien czas poddawana jest pewnym modyfikacjom. Aktualna piramida jest m.in. odpowiedzią na zalecenia WHO, a jej myśl przewodnią można ująć tak: mniej cukru, soli i tłuszczu, więcej błonnika – mówi prof. Mirosław Jarosz, dyrektor Instytutu Żywności i Żywienia. Dodał on również, że ostatnie badania wskazują ponad wszelką wątpliwość, że warzywa i owoce powinny być podstawą naszego żywienia. — Dostarczają bowiem wielu bezcennych składników (mineralnych, witamin, polifenoli) i w istotny sposób zmniejszają zachorowalność oraz umiarkowanie na choroby układu krążenia, cukrzycę czy nowotwory. Warzywa i owoce spożywajmy więc jak najczęściej i w jak największej ilości. Powinny stanowić co najmniej połowę, tego co jemy. Pamiętajmy jednak o właściwych proporcjach: 3/4 powinny stanowić warzywa, a 1/4 owoce – mówi prof. Mirosław Jarosz. Źródło: IŻŻ

Czy wiesz, że...?

- Szklanka soku stanowi od 2 do 5 proc. kalorii w diecie.
- Średnie miesięczne spożycie warzyw w Polsce wyniosło zaledwie 166 g, a warzyw jedynie 120 g dziennie.
- W Polsce pijemy 13,2 l soków rocznie, kiedy Norwedge piją aż 25 l!
- Najwięcej osób dorosłych pija soki 1–3 razy w miesiącu (29 proc.) – to stanowiło za mało!
- Młodzież z kolei wybiera sok 2–3 razy w tygodniu (29 proc.) lub codziennie (29 proc.).

Źródło: KUPS, opracowania własne



Fot. Scarlett

cynie. Witaminy zawarte w sokach to przecież składniki szeroko pojętej farmakologii. Trzeba wspomnieć również o diecie, w której każdy, kto chce zrzucić trochę zbędnych kilogramów, musi spożywać odpowiednią ilość warzyw i owoców.

Z sokami jest podobnie, choć trzeba przyznać, że „sokoterapia” ma wielu przeciwników, także w medycynie. W głównej mierze sokom owocowym zarzuca się to, że mają dużo fruktozy, a sokom warzywnym (np. pomidorowemu czy ogórkowemu) zarzuca się zbyt dużą ilość potasu, a tych składników nie powinni przyjmować w swojej diecie np. cukrzycy, chorujący na niewydolność nerek. Sokoterapii zarzuca się także brak białka, jakże potrzebnego do poprawnego funkcjonowania. I mimo że w owocach i warzywach znajdziemy różne aminokwasy, nie powinniśmy wystawiać się na brak białka na więcej niż 14–20 dni. Sokoterapia może także wywoływać negatywne emocje z powodu jakości samych produktów. Najlepiej wybierać produkty jak najmniej wspomagane środkami chemicznymi (z ekologicznych gospodarstw), a przed obróbką należy je sparzyć lub umyć z dodatkiem sody.

Innym problemem spotykanym podczas sokoterapii (głównie wśród osób borykających się z zaburzoną gospodarką węglowodanową) są wzdęcia, czyli wzmocniona fermentacja owoców. Jednak osoby zdrowe, na co dzień obciążające różnorodną dietą, nie mają żadnych przeciwwskazań do picia soków. Wręcz przeciwnie. W Polsce, ale też w wielu europejskich miastach, mod-

ne są aktualnie turnusy czy „sanatoria”, w których sokoterapią leczy się różne dolegliwości. I to z dużym powodzeniem. Oczywiście, zachowajmy umiar i ważną dozę dystansu.

Oczyszczanie przez odżywianie

Szaleństwo związane z sokami trwa. W mediach, w tym w Internecie, znajdziemy multum artykułów opisujących, jak to sok wyleczył z raka czy, jak pomógł wyjść z depresji. Jednak zamiast wierzyć we wszystko, co napisane jest w Internecie, sami sprawdźmy, jak nasz organizm reaguje na sokoterapię i wybrane produkty.

Wiele osób rozpoczyna sokoterapię z nieco marnym skutkiem, ponieważ w pierwszych dniach diety, w których wykluczamy inne posiłki, organizm się broni, może być osłabiony. Jednak jak informują specjaliści, to czas „usuwania toksycznych balastów”, co oznacza, że organizm ostatecznie usuwa toksyny i przyjmuje oczyszczające płyny. Mówiąc więc o właściwościach oczyszczających, należy wspomnieć o przyspieszonej perystaltyce jelit, która zwiększa przemianę materii. To wpłynie ostatecznie na nastrój, masę, figurę oraz jakość cery. Warto w tym miejscu podkreślić,

że wszelkie diety, w tym także sokoterapię, należy prowadzić z wykwalifikowanym personelem i najlepiej pod okiem lekarza.

Sok, owoc czy warzywo?

Piramida żywieniowa, którą prezentujemy tu obok, wykazuje, że dzienna dawka owoców i warzyw to ok. 400 g – najlepiej w pięciu porcjach, z których jedną może stanowić szklanka 100-procentowego soku. Wiadomo, że sok wiąże się z nieco bardziej wymagającym procesem jego przetwarzania i czasem łatwiej jest wybrać jabłko czy banana. Jednakże ludzki organizm, lepiej przyswaja soki. Pamiętajmy, że sok to esencja z rośliny, dlatego wszystko, co w owocu lub warzywie jest najważniejsze – znajdziemy właśnie w szklance. „Skoncentrowany” owoc lub warzywo w płynnej formie sprawia, że trzustka i wątroba nie muszą rozkładać ich tkanki korzeniowej za pomocą wytwarzanych enzymów. Sok przyswaja się więc szybciej niż czysty owoc (którego proces trawienia jest zdecydowanie wolniejszy i bardziej wymagający dla organizmu).

Mówiąc więc o soku, mówimy o 100-procentowym produkcie, bez żadnych „wspomagaczy smaku”. Inaczej jest z nektarami czy napojami owocowymi sprzedawanymi pod przykrywką „soków”. Są to płyny i napoje, które znacznie różnią się od soków – tak składem, jak i oddziaływaniem na organizm.

A co z błonnikiem, który dziś jest wyjątkowo „modny”? Błonnik jest niewiele w tzw. pulpie, miąższu owo-

cowym, w gęstszym napoju. Jest on jednak „wypełniaczem” soku, a kosmiki jelitowe, które w jelicie cienkim pobierają do krwi substancje odżywcze z soku, tylko ten błonnik „pomijają”. Błonnik się więc odkłada i zostaje wydalony, mimo że ma kilka pozytywnych właściwości (zapobiega zaparciom, reguluje pracę układu pokarmowego). Jeśli chcemy odbudować organizm po ciężkiej chorobie czy zmęczeniu, najlepiej jest pić czysty sok bez tzw. budulca, tj. błonnika. Jeśli jednak nie mamy problemów z trawieniem, chcemy, aby sok był syty, nie stoi na przeszkodzie, aby błonnik w soku przyjmować lub po prostu zjeść owoc lub sałatkę.

Sok ekologiczny ze sklepu

Na rynku i w wielu sklepach (niestety, często także tych z nazwy „ekologicznych”) znajdziemy prawdziwe soki i „soki”, które celowo dajemy w cudzysłowie.

Trzeba pamiętać, że zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/WE z dnia 19 kwietnia 2012 r. odnoszącą się do soków owocowych i warzywnych oraz Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 lutego 2013 r. (Dz. U. 2013, poz. 327) sok to produkt, który otrzymywany jest wyłącznie metodami fizycznymi ze świeżych, chłodzonych lub mrożonych dojrzałych owoców lub warzyw. Przepisy jednoznacznie wskazują, że do soków nie wolno dodawać cukrów lub innych substancji słodzących (m.in. glukozy, fruktozy czy syropu glukozowo-fruktozowego) ani żadnych innych substancji konserwujących, zmieniających smak czy kolor.



Fot. Jakub Markiewicz



DETERMINANTY EFEKTYWNEGO WYCISKANIA SOKU

Fot. Bosch

Znacznie zwiększyła się sprzedaż urządzeń przeznaczonych do wyciskania warzyw i owoców. Wpływ na ten stan rzeczy, ma oczywiście zmiana trybu naszego życia na zdrowszy i bardziej świadomy.

Niezwykle ważna jest jednak przy tym jakość pozyskiwanych soków. Aby sok czy napój był wytwarzany zdrowo i skutecznie, zawierał jak najwięcej korzystnych składników oraz długo pozostawał świeży, urządzenie musi spełnić kilka kluczowych wymogów. Także składniki do jego przygotowania powinny pochodzić z najlepszych, sprawdzonych źródeł. Żle dobrana wyciskarka czy sokowirówka, nieodpowiednie parametry jej pracy, czy niezadowolająca jakość samych owoców i warzyw, w znacznym stopniu determinują jakość soku. Ważnym aspektem jest także higiena urządzeń – bez niej nie ma bowiem mowy o zdrowym soku.

1 Technika wyciskania ma znaczenie

Trzeba podkreślić, że istotne jest to, czym i jak wyciskamy sok. Ma to znaczenie głównie ze względu na formę, np. nie

zrobimy tego przy pomocy blendera, bo otrzymamy wówczas nie klarowny sok, a koktajl typu smoothie. Nie wyciśniemy też w żaden sposób produktu ręcznie, chyba że mamy do czynienia z cytrusami, choć przyznać trzeba, że wyciskanie ręczne jest mało efektywne. Natomiast, jeśli chcemy uzyskać sok z produktów twardych, niezbędna będzie wyciskarka wolnoobrotowa bądź sokowirówka. Wybór rodzaju sprzętu jest istotny, ponieważ oba urządzenia działają na trochę innych zasadach, co automatycznie przekłada się na efekt końcowy. Wyciskarki miażdżą produkty, z kolei sokowirówki trą je z zastosowaniem siły odśrodkowej. Zasady działania przekładają się także na czas przygotowywania soków. Miażdżenie sprawia, że w dłuższym czasie przerabiane są mniejsze ilości produktów. Dlatego też tym, którym zależy na szybkości przygotowywania większych porcji napoju, polecamy sokowirówki, które są przystosowane do przetwarzania dużych ilo-

ści produktów. Różnice znajdziemy także w samej klarowności soku. Soki zrobione w wyciskarce przygotowuje się wolniej, co sprawia, że dłużej pozostają świeże, napój się nie napowietrza i przez to tlen nie zabija ważnych minerałów i witamin. Soki z sokowirówki powinno się pić zaraz po przygotowaniu, bo właśnie wtedy mają najwięcej witamin i składników odżywczych.

2 Dobór właściwych parametrów do twardości produktu

Mało kto zdaje sobie sprawę z tego, jak ważne jest dostosowanie prędkości obrotów urządzenia do twardości i typu produktu. Być może stała prędkość jest uniwersalna, jednak dopasowanie jej w sposób precyzyjny pozwala zwiększyć potencjał urządzenia i tym samym skuteczność wyciskania soku. Mówiąc prościej, jeśli zastosujemy odpowiednie parametry do odpowiedniego typu produktu, możemy wycisnąć z niego więcej soku. Tak więc, jeśli wyciskamy produkty miękkie, takie jak pomarańcze, mandarynki, pomidory czy dojrzałe truskawki, najlepiej jest ustawić (o ile to możliwe) mniejszą liczbę obrotów, a także mniejszą prędkość śruby, za pracę której odpowiedzialny jest silnik. Jeśli natomiast mamy produkty twarde, takie jak jabłka, marchew czy młody seler naciowy, prędkość obrotów powinna być zdecydowanie większa, aby śruba sprawniej poradziła sobie ze zmiażdżeniem produktu.

3 Przede wszystkim jakość

Nie ma mowy o dobrym soku, kiedy warzywa i owoce są słabej jakości. Należy kupować te ekologiczne i u sprawdzonych sprzedawców, bowiem mamy większe szanse na to, aby były one faktycznie zdrowie. O świeżości produktów raczej nie trzeba nikogo pouczać – wiadomo że nieświeże czy popsute produkty nie nadają się do przetwarzania, a co gorszą mogą zagrozić zdrowiu. Dlatego pamiętajmy, że to, jakie produkty wybieramy, ma znaczenie kluczowe. Determinantem właściwego wyciskania soku jest także samo przygotowanie produktów. Wiadome jest, że do wyciskarki czy sokowirówki możemy wrzucać jabłko ze skórką, jednak już banana lub pomarańczę absolutnie nie. Pamiętajmy także, aby warzywa i owoce dokładnie myć – niestety nie możemy być nigdy pewni, co dzieło się z nimi zanim je kupiliśmy. Przygotowujemy warzywa i owoce do wyci-

skania, np. myjąc je lub sparzając – może to pomóc nam nie tylko w ogólnej higienie, ale i w pozbyciu się pestycydów i środków konserwujących.

4 Higiena urządzeń, niezwykle istotna!

Może to i banalne stwierdzenie, jednak jakże prawdziwe. Urządzenia do wytwarzania soków zapewniają nam pozytywne dla zdrowia napoje, jednak pod kilkoma warunkami – m. in. zachowania higieny. Nie przestrzeganie podstawowych zasad higieny, a więc dokładnego mycia i czyszczenia po każdym użyciu sprawi, że picie soku minie się zupełnie z celem. Kontakt z bakteriami lub niedomytymi, zgniłymi odpadkami, już taki zdrowy przecież nie jest. Dlatego bardzo ważne jest, aby każdorazowo myć urządzenia, o czym także piszemy w poradniku.

Pamiętajmy również, aby nie stosować mocnych detergentów do mycia urządzeń, ponieważ porowatość tworzywa może skutecznie utrudnić ich wypłukanie. Urządzenia należy starannie wypłukać dużą ilością wody, zwracając uwagę na zalecenia producenta związane z czyszczeniem, elementem zasilania czy myciem części składowych urządzeń w zmywarce.

5 Przechowywanie soku

Mówiliśmy już o tym, że niektóre soki można swobodnie przechowywać, a inne lepiej spożywać od razu – to prawda. Przede wszystkim nigdy nie przechowujemy soków pozyskanych przy pomocy sokowirówki, bo te zwyczajnie się do tego nie nadają. Sok z sokowirówki należy spożyć niezwłocznie, ew. w ciągu kilku godzin. Inaczej jest jednak w wypadku soków, które pochodzą z wyciskarek wolnoobrotowych. Wówczas taki sok przechować można, jednak pod kilkoma warunkami.

Przede wszystkim starajmy się, aby taki sok nie stał więcej niż 48 godzin. Inaczej, to pewne, że straci swoje właściwości, a może nawet stracić świeżość... Zasada jest taka, że im szybciej, tym lepiej, jednak szczelnie zamknięty napój (najlepiej w szklanej, czystej butelce!), może być przechowywany w lodówce do dwóch dni. Oprócz tego, trzeba dodać, że taki sok powinien być od razu schowany do chłodziarki. Co ciekawe, soki świeżo wyciskane można mrozić, chociaż podkreślić trzeba, że niektóre składniki odżywcze ulegną wówczas degradacji. Niemniej, lepiej jest sok zamrozić i wypić świeży po rozmrożeniu, niż wyrzucić albo, co gorsza, wypić zepsuty.

Wyciśnij więcej z życia!

Sokowirówka marki Bosch MES4010 z łatwością sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających użytkowników. Przygotowanie soku jest teraz wyjątkowo proste, ponieważ można do niej wkładać całe owoce wraz ze skórką. Potężna moc, 1,5-litrowy pojemnik na sok, 3-litrowy pojemnik na miąższ oraz ceramiczny nóż gwarantują jeszcze większą wydajność. Po użyciu większość elementów sokowirówki można umyć w zmywarce. Dowiedz się więcej na www.bosch-home.pl



BOSCH
Technologia bliżej nas



10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?

Fot. Amica



Pytanie 1 Sokowirówka czy wyciskarka wolnoobrotowa?

Aby zdecydować się na określone urządzenie, należy odpowiedzieć sobie na pytanie, jakie właściwości sprzętu i soku są dla nas najważniejsze, najcenniejsze. Sokowirówka, jak sama nazwa wskazuje, wykorzystuje wirujące ostrza, które najpierw rozdrabniają produkty, a później przeciskają tę masę przez sitko. Sok z sokowirówki należy pić natychmiast, ponieważ ostrza obracające się z wyjątkowo dużą prędkością napowietrzają napój i w ten sposób mogą redukować cenne składniki odżywcze (tlen utlenia np. witaminę C czy A). Jednakże dużą zaletą sokowirówek jest to, że wytwarzają sok szybciej niż wyciskarki wolnoobrotowe. Sok wyciskany za pomocą śruby (ślimaka) nie ma tak długiego kontaktu z tlenem (obraca się ona z prędkością ok. 50–100 obr./min). Sok z wyciskarki jest bardziej mętny, ma więcej błonnika i miąższu. Reasumując, sokowirówka odwirowuje sok po rozdrabnianiu, a wyciskarka go wyciska.

Pytanie 2 Wolne czy szybkie obroty?

Jak już wspomnieliśmy, prędkość obrotów wpływa na charakter soku. Im silnik obraca dany element (śrubę czy noże) szybciej, tym siła kinetyczna i siła nacisku są większe. Uważa się, że im mniejsza liczba obrotów, tym dla soku lepiej. Niestety, to tylko teoria, ponieważ w praktyce często potrzebne są szybsze obroty, chociażby aby przetworzyć bardzo twarde produkty, takie jak młoda marchew, burak czy seler. Ponadto sok z sokowirówki i wyciskarki nie różni się od siebie jakościowo w sposób znaczny – war-

tości odżywcze są zbliżone. Wyciskarki wolnoobrotowe radzą sobie natomiast świetnie z produktami zielonymi, takimi jak zioła, a wyciskarki do cytrusów, jak sama nazwa wskazuje, z cytrusami. Znajac tę zależność, trzeba podjąć decyzję, do czego najczęściej będzie wykorzystywane urządzenie i to powinno determinować wybór wolnych bądź szybkich obrotów.

Pytanie 3 Czym różni się blender kielichowy od kubka miksującego?

Blender kielichowy, jak sama nazwa wskazuje, ma kielich i to w nim rozdrabnia produkty. Jest on zazwyczaj szklany i ma pojemność ok. 2 l. Kubek miksujący, tzw. z angielskiego „smoothie maker”, pozwala rozdrobnić produkt w specjalnym kubku lub butelce. Owa butelka lub kubek są odłączane od mechanizmu blendującego i po założeniu specjalnego wieczka możemy taką butelkę z napojem zabrać ze sobą do pracy czy na rower.

Pytanie 4 Dlaczego wyciskarka do cytrusów jest wyjątkowa?

Ponieważ ma specjalne, specyficzne przeznaczenie – służy do precyzyjnego wyciskania owoców cytrusowych. W odróżnieniu od sokowirówek i wyciskarek wolnoobrotowych, wyciskarka do cytrusów wykorzystuje specjalny element, na który wkładamy połówkę cytrusa. Za pomocą ruchu dłoni (w wyciskarkach manualnych) lub elektrycznego obracającego się mechanizmu sok oddziela się od włókien i miąższu owocu i w ten sposób wpada do pojemnika lub wprost

do szklanki, w zależności od tego, jaką konstrukcję urządzenia wybierzemy. Zazwyczaj w wyciskarkach elektronicznych do cytrusów stosuje się wymienne bloki lub stożki wyciskające, tak aby dostosować ich wielkość do wyciskanego owocu.

Pytanie 5 Jakie dodatkowe funkcje mają kubki miksujące czy wyciskarki wolnoobrotowe?

Świat urządzeń AGD jest nieustannie udoskonalany, aby sprostać najbardziej wymagającym klientom. To właśnie dlatego w robotach kuchennych czy blenderach kielichowych mamy dodatkowe nakładki do wyciskania cytrusów – podobnie jak w kubkach miksujących. Co ciekawe, w wyciskarkach wolnoobrotowych możemy zastosować np. nakładkę szatkującą, aby szybko przygotować surówkę. W tych samych urządzeniach możemy także przyrządzić koktajle, zamykając pojemnik, tak aby soki się wymieszały, a nawet sorbety!

Pytanie 6 Jaką pojemność mają wyciskarki, smoothie makery, a jaką sokowirówki?

Tak naprawdę pojemność wyciskarek i sokowirówek nie odgrywa, wbrew pozorom, tak istotnej roli, jaką się jej przypisuje, ponieważ otrzymany sok wlewa się wprost do dołączonych pojemników lub dzbanków. Ich pojemność waha się od 0,5 do 1 l i zazwyczaj jest ona wystarczająca. Jeśli natomiast klient chce przetworzyć większą ilość produktów i pozyskać tym samym większą ilość soku, nie stoi na przeszkodzie, aby zamiast pojemnika zastosować większy własny dzbanek lub karafkę. W wypadku smoothie makerów pojemność dołączonych do urządzenia butelek może zamykać się w przedziale od 0,4 do 0,6 l.

Pytanie 7 Co jest ważniejsze: moc czy prędkość obrotowa?

W wypadku sokowirówek większe znaczenie ma prędkość obrotowa, która wpływa na jakość i czas przygotowania soku. Moc pomaga osiągnąć daną prędkość, jednakże prezentowane w tym numerze urządzenia takie jak wyciskarki wolnoobrotowe, do cytrusów, sokowirówki szybkoobrotowe oraz kubki miksujące nie potrzebują wyjątkowo dużej mocy, aby osiągnąć odpowiednią efektywność pracy. W sokowirówkach stosuje się moc od 200 do 1500 W. Wyciskarki z kolei pracują wolniej, co także przekłada się na pobieraną mniejszą moc – parametry to średnio od 100 do 300 W podczas

najwyższych obrotów (100–150 obr./min). Podobnie pracują kubki miksujące, których ostrza muszą kręcić się szybko, aby zblendować różne produkty, ich średnia moc to 500 W. Wyciskarki do cytrusów są to z kolei najmniej wymagające dużej mocy urządzenia – średnio pracują z mocą od 20 do 50 W.

Pytanie 8 Za co odpowiada regulacja gęstości soku?

Jedni lubią sok z dużą ilością błonnika, inni uważają, że jest on w soku zupełnie niepotrzebny. Dlatego tak istotną kwestią dla producenta było wprowadzenie urządzeń właśnie ze wspomnianą regulacją gęstości soku, która pomaga dobrać jego idealną konsystencję. Jeśli chcemy, aby sok był bogaty „w obfity skład”, tj. w tzw. pulpe, miąższ i błonnik, wystarczy przesunąć suwakiem i zmienić pozycję sita. W praktyce urządzenie zwiększa po prostu oczka w sicie. Jeśli zaś wolimy sok bardziej rozrzedzony i mający jedynie esencję z wyciskanych produktów, liczba oczek powinna się zmniejszyć, jak i sama ich wielkość.

Pytanie 9 Mały czy duży wlot do produktów?

Choć większość konsumentów po zakupie urządzenia skarży się na zbyt mały wlot, czyli otwór wsadowy, to należy pamiętać, że oba rozwiązania mają swoje wady i zalety. Im większy wlot, tym więcej powietrza wpada do sokowirówki, co wpływa na szybsze napowietrzanie i utlenianie soku. Z drugiej strony duży wlot jest bardziej praktyczny, ponieważ do urządzenia możemy wrzucić nawet całe jabłko czy buraka. W mniejszych otworach skazani jesteśmy na krojenie produktów, co oczywiście wiąże się z dłuższym czasem przygotowania soku.

Pytanie 10 Co to jest certyfikat BPA Free?

Bisfenole to substancje szkodliwe, które w kontakcie ze śliną czy układem oddechowym mogą wpłynąć niekorzystnie na funkcjonowanie układu sercowo-naczyniowego, oddechowego, a nawet rozrodczego! Bisfenole występują zazwyczaj w tworzywach sztucznych. Obecnie, za sprawą świadomości konsumenckiej i szeregu restrykcji wprowadzonych przez wiele państw, w tym krajów UE, unika się ich, zamieniając tworzywo na choćby ul-tem czy tritan, które nie wchodzi w żaden sposób ani w reakcję chemiczną z so-kiem, ani nie wpływają niekorzystnie na ludzki organizm. Produkty wolne od bisfenolów mają oznaczenie „BPA Free”.

NA DOBRY POCZĄTEK DNIA

eldom

Przyptyw energii
i wzmocnienie odporności!

perfect juicer



ELDOM PJ1200

Świeżo wyciskane soki to pełnia smaku i bogactwo witamin, a z wyciskarką PJ1200AC przygotujesz je z łatwością.



eldom.eu

PRAKTYCZNIE W KAŻDYM DOMU



Fot. Scarlett

WYCISKARKI WOLNOOBROTOWE

Rynek wyciskarek w Polsce rozwija się bardzo dynamicznie. Ogromną popularnością cieszą się przy tym wyciskarki wolnoobrotowe. Przyjrzyjmy się, czym się charakteryzują i na co warto zwrócić szczególną uwagę.

Mówiąc o wyciskarkach wolnoobrotowych, trzeba na wstępie przede wszystkim uświadomić sobie zasadnicze różnice między tego typu wyciskarkami a klasycznymi sokowirówkami. Najistotniejszą różnicą między tymi dwiema grupami urządzeń jest sposób ścierania owoców i warzyw. Co za tym idzie, również otrzymywany sok jest inny – sok z sokowirówki jest mocno napowietrzony i należy go spożyć praktycznie od razu, inaczej jest w wypadku wyciskarek wolnoobrotowych.

Wyciskarka wolnoobrotowa a sokowirówka

Mechanizm pracy sokowirówki opiera się na systemie sit i noży, które ścierają owoce i warzywa. Ostrza poruszają się z dużą prędkością, a więc produkt końcowy otrzymuje się stosunkowo szybko, co jest niewątpliwą zaletą. Funkcjonuje jednak na rynku opinia, że szybka obróbka nie jest do-

bra ani zdrowa. W trakcie pracy podnosi się bowiem temperatura, sok zostaje napowietrzony, jest rzadki, a co za tym idzie nie zachowuje trwale swoich wszystkich składników odżywczych. Z drugiej strony na rynku spotkać się można z argumentami, że cała teoria o wyższości soku pozyskanego w wyciskarce wolnoobrotowej jest po prostu mitem.

Dlaczego wyciskarka wolnoobrotowa?

Zasada działania tego typu urządzeń opiera się na stosunkowo wolnej pracy śruby wyciskającej. W porównaniu do sokowirówek faktycznie można odnosić słuszne wrażenie, że wszystko dzieje się o wiele wolniej. Jest to fakt, bowiem sprzęt pracuje zwykle z szybkością od 40 do 100

obrotów na minutę. Dlaczego więc warto postawić na wyciskarkę wolnoobrotową? Z pewnością dlatego, że jakość otrzymywanego soku jest niezwykle dobra. Przede wszystkim, jak już wspominaliśmy, sok z sokowirówki jest zwykle mocno napowietrzony – w wyciskarce nie ma takiego ryzyka, ponieważ śruba obraca się bardzo powoli i precyzyjnie ścisną owoce i nawet najtwardsze warzywa. Niestety, prawdą jest po części, że tlen może rozłożyć niektóre składniki odżywcze, a więc zupełnie pozbawić ich przygotowywanego napój. Natomiast sok przygotowany w wyciskarce wolnoobrotowej jest bogaty we wszelkie witaminy, które nie wytrącają się w trakcie oksydacji (napowietrzania). W rezultacie sok pochodzący z sokowirówki należy niezwłocznie spożyć, natomiast ten z wyciskarki wolnoobrotowej z powodzeniem możemy przechowywać dłużej (oczywiście, szczelnie zamknięty w lodówce). Niezależnie od tzw. wojny świat Bo-



Fot. Philips

zego Narodzenia z wielkanocnymi, warto uzmysłwić sobie, że już samo picie soków jest ogromną zaletą. A te najlepiej spożywać zawsze świeże i nie trzymać ich za długo, choć w tym miejscu warto podkreślić, że napoje pochodzące z wyciskarek wolnoobrotowych są w stanie wytrzymać nawet kilka dni. Warto dodać także, że wyciskarki wolnoobrotowe pracują stosunkowo cicho, a więc jest to wygodne rozwiązanie dla wszystkich tych, którzy cenią sobie ciszę i spokój.

Dodatkowe zalety wyciskarek

Zdecydowaną zaletą urządzeń tego typu jest fakt, że w przeciwieństwie do innych sprzętów te są w stanie wycisnąć sok z przeróżnych roślin i ziół. To zadanie dotychczas było dość trudne i dla większości sokowirówek i blenderów niewykonalne. Natomiast wyciskarka wolnoobrotowa radzi sobie z tego typu produktami świetnie. Dzięki wyciskarkom wolnoobrotowym możliwe jest wyciskanie soku nawet z takich roślin jak pokrzywa, krwawnik czy podagrycznik. Jest

Mechanizm działania

Sokowirówka różni się od wyciskarki wolnoobrotowej kilkoma ważnymi cechami. Wyciskarka wolnoobrotowa nie ściera owoców i warzyw, ale je zgina. Wszystko to za sprawą tzw. „ślímaka”, czyli po prostu śruby wyciskającej o odpowiedniej budowie. Niektóre modele mogą być wyposażone w dwie takie śruby. W zależności od producenta można tak-

że znaleźć wyciskarki pionowe (praca ślímaka góra – dół), a także poziome. Śruby wyciskające, obracając się, przeciskają produkty przez sito. Efektem jest zdrowy i smaczny sok, który zachowuje wszelkie wartości odżywcze. Napój z wyciskarki wolnoobrotowej jest gęstszy, choć mniej klarowny i zawiera więcej błonnika niż ten otrzymany z sokowirówki.



Fot. Eldom



Fot. Camry

Fot. MPM

Pionowe wyciskarki wolnoobrotowe nie zajmują dużo miejsca, łaż zmieszczą się w każdej przestrzeni kuchennej.

to więc doskonały pomysł, jeśli chcemy zadbać o zdrowie swoje i swoich najbliższych. Kupując wyciskarkę wolnoobrotową z myślą o takim przeznaczeniu, warto zwrócić uwagę na to, aby miała ona opcję „rewersu”, czyli tak zwanej pracy wstecznej. Będzie to spore ułatwienie i pomoc w obróbce wielu „trudnych” ziół.

Na co zwrócić uwagę?

Kupując wyciskarkę wolnoobrotową, warto zwrócić uwagę na kilka istotnych kwestii. Przede wszystkim musimy dokonać wyboru między urządzeniem z jednym „ślímakiem” i dwoma śrubami wyciskającymi. Fakty są takie, że sprzęt wyposażony w dwie śruby jest o od 10 do 15 proc. bardziej wydajny i możemy dzięki te-

mu uzyskać więcej soku w trakcie pracy urządzenia. Z drugiej jednak strony modele dwuślímakowe czyści się o wiele dłużej i żmudniej. Osoby ceniące sobie przede wszystkim wygodę powinny więc zdecydować się na urządzenie z jednym „ślímakiem”.

Oprócz tego, o czym już wcześniej wspominaliśmy, trzeba dokonać wyboru, czy produkt ma być pionowy czy poziomy. Wyciskarka pionowa zajmuje znacznie mniej miejsca w kuchni, jednak niektórzy konsumenci narzekają, że takie modele są po prostu zbyt wysokie i źle się z nich korzysta. Z drugiej strony wyciskarka pozioma będzie zajmowała stosunkowo więcej miejsca w przestrzeni kuchennej, ale być może



Fot. Scarlett (2)

Praktyczne elementy wyciskarki na przykładzie marki Eldom



1. Pojemne zbiorniki 1l na sok i odpadki
2. Gumki antypoślizgowe
3. Szeroki otwór wlotowy
4. Praktyczny uchwyt do przenoszenia

Fot. Eldom (4)

korzystanie z niej będzie wygodniejsze – kwestia gustu i miejsca do zagospodarowania. Z pewnością ważną kwestią jest to, aby produkt nie był wykonany ze szkodliwych tworzyw – warto się upewnić, czy urządzenie ma oznaczenie „BPA free”.

Co oprócz soków?

W większości wyciskarek wolnoobrotowych można przygotowywać

Na rynku można spotkać modele wyciskarek w wielu ciekawych i modnych wersjach kolorystycznych.

nie tylko soki. Urządzenie z powodzeniem wycisnie np. sok z orzechów, dzięki czemu można z łatwością przygotować masło orzechowe domowej roboty. Oprócz tego w urządzeniach tego typu implementuje się funkcję przygotowywania sorbetów. Dołączone akcesoria mogą nam także ułatwić inne sprawy w kuchni – np. szatkowanie warzyw na surówkę. W niektórych z nich znajdziemy nawet przystawkę do robienia makaronu, a nawet wytłaczania oleju! Wielofunkcyjność tego typu urządzeń wydaje się więc bezsporną. Rynek wyciskarek wolnoobrotowych prędko się rozwija i kto wie, co jeszcze czeka nas w przyszłości.

concept
agd z pasją

WITAMINOWY ZAWRÓT GŁOWY!

LO7065 LO7110 LO7026

WWW.MY-CONCEPT.PL



Fot. Russell Hobbs

SOKOWIRÓWKI TRADYCYJNE, SZYBKOOBROTOWE

Tradycyjny sprzęt przeznaczony do pozyskiwania soku, znany chyba wszystkim, to oczywiście sokowirówka. Wśród urządzeń tego typu znajdziemy różnego rodzaju konstrukcje i zarazem szerokie spektrum modeli.

Na rynku dostępnych jest wiele praktycznych urządzeń, dzięki którym możemy pozyskiwać szybko i komfortowo zdrowy oraz smaczny sok. Zasada działania sokowirówki jest stosunkowo prosta i w znacznym uproszczeniu polega na ścieraniu owoców i warzyw za pomocą specjalnych noży,

a następnie przepuszczaniu ich przez sito. Jest to urządzenie, które pracuje szybko, dlatego używanie sokowirówki cenić będą zwłaszcza osoby zapracowane, dla których dłuższe czekanie jest zwyczajnie męczące, a niekiedy niemożliwe.

Sokowirówka – dlaczego warto?

Wciąż jeszcze panuje mylne przekonanie, że sokowirówka to sprzęt, który zajmuje dużo miejsca, źle się go czyści, wytwarza dużo hałasu itp. Nic bardziej mylnego! Obecnie na rynku mamy niezwykle duży wybór produktów, które z roku na rok są poprawiane i ulepszane i są też już wyjątkowo wydajne. Sokowirówki nowej generacji radzą sobie świetnie z wytwarzaniem soków, są komfortowe w użyciu, a ich czyszczenie nie przysparza zbyt wielu kłopotów. Krótko mówiąc, producentom udało się zmienić i poprawić negatywne aspekty użytkowania tego rodzaju urządzeń. Nowe modele sokowirówek są w stanie zapewnić sok najlepszej jakości szybko i efektywnie – co także jest istotne przy cenach owoców i warzyw. Pamiętaj jednak trzeba, że przygotowany napój z sokowirówki należy spożywać od razu, bowiem nie nadaje się on do dłuższego przechowywania.

Budowa i zasada działania sokowirówki

Wszystkie sokowirówki mają podobną budowę, która składa się z korpusu głównego, czyli obudowy, silnika, a także mechanizmu ścierającego – a więc noży i sit. Obecnie trendem staje się budowanie sokowirówek z tzw. wysokim siem pierścieniowym, które skutecznie przepuszcza sok i jednocześnie przerabia większą masę owoców lub warzyw. Wszystkie sokowirówki wyposażone są oczywiście w pojemnik na sok oraz pojemnik na

przerobiony miąższ. Najważniejsza jest jednak jakość noży ścierających – muszą być one wykonane z bardzo dobrego i trwałego materiału, żeby poddać ścieraniu nawet twarde warzywa czy owoce. Trwałe noże powinny zachować swoją ostryść przez lata. Cechą charakterystyczną każdej sokowirówki jest komin lub tuba, przez którą wrzuca się do środka owoce lub warzywa. Na końcu „tunelu” umieszczone są noże, a także sito, które obracając się, tworzy ogromną siłę odśrodkową. Co z tego wynika? Przede wszystkim fakt, że sok otrzymujemy bardzo szybko. Zwykle w sokowirówkach mamy także różne poziomy prędkości –



Fot. Bosch

Zintegrowane z sokowirówką pojemniki na sok i odpadki usprawniają jej codzienne użytkowanie.

warto dostosowywać je do rodzaju warzyw czy owoców.

Dwa obiegi sokowirówki

Tym, na co szczególnie warto zwrócić uwagę, jest obieg sokowirówki. Na rynku znajdziemy modele z obiegiem otwartym i zamkniętym. Co to oznacza w praktyce? W wypadku obiegu otwartego miąższ z sita trafia bezpośrednio do pojemnika na odpady. Oznacza to, że

możemy wycisnąć dowolną ilość soku, ponieważ odpadki zostają automatycznie usuwane. W obiegu zamkniętym jest inaczej – tu miąższ nie jest automatycznie usuwany. Obecnie niezbyt często stosuje się obieg zamknięty, ponieważ zmniejsza on wydajność pracy sokowirówki.

Dla kogo przeznaczona jest sokowirówka?

Pytanie powinno raczej brzmieć: czego oczekujemy od urządzenia? Otóż, sok z sokowirówki jest zwyczajnie inny niż ten uzyskany przy pomocy wyciskarki wolnoobrotowej, ale nie znaczy to, że jest on gorszej jakości. Sok pozyskany z sokowirówki jest z pewnością bardziej klarowny, mniej gęsty i sycący niż ten z wyciskarki. Jeśli więc cenimy sobie sok klarowny i rzadki, to sokowirówka jest wręcz zalecana. Jak już wcześniej wspominaliśmy, sok z sokowirówki jest w zasadzie tak samo zdrowy, jak ten z wyciskarki. Jediną różnicą i prawdą w tym wypadku jest fakt, że sok z wyciskarki zawiera



Fot. Scarlett (x4)

ra w sobie więcej błonnika. Jest to informacja istotna z punktu widzenia zdrowia, bowiem niektórzy potrzebują go więcej, a innym jest to wręcz odradzane (np. przy chorobach jelit). Różnica będzie także przy owocach cytrusowych – faktycznie, witamina C nieco się utlenia, dlatego do cytrusów lepiej wybrać specjalnie do nich przeznaczone urządzenia. Podobnie jest w wypadku produktów zielonych, a zwłaszcza ziół. Niestety, sokowirówka sobie z nimi nie poradzi – tu z pomocą przyjdzie natomiast wyciskarka wolnoobrotowa.

O czym należy pamiętać?

Najważniejszą zasadą spożywania soku z sokowirówki jest to, że należy go spożyć od razu. Nie nadaje się on do długiego przechowywania. A to wszystko ze względu na silne napowietrzenie soku z sokowirówki. Tlen stosunkowo szybko sprawi, że większość wartości odżywczych ulegnie degradacji, a więc picie takiego soku po dłuższym przechowywaniu zwyczajnie mija się z celem. Inną sprawą jest fakt, że świeżo wydzielany sok po upływie dłuższego czasu staje się nie tylko niesmacz-

ny, ale i jego wygląd, a także zapach nie są już tak atrakcyjne. Po jakimś czasie woda odsączona z soku opada na dno, a początkowo apetyczna pianka przybiera mało apetyczną formę. Dzieje się tak właśnie ze względu na szybką pracę ostrzy w urządzeniu. Decydując się na zakup sokowirówki, trzeba mieć więc na względzie kilka istotnych spraw, a przede wszystkim to, jaki efekt końcowy nas interesuje. Klarowny, świeży i smaczny sok, który możemy uzyskać w niespełna kilka minut? To zdecydowanie zadanie dla sokowirówki!

ADLER EUROPE GROUP

Camry
Premium

Camry CR 4006
Profesjonalna wyciskarka

Już wkrótce również
w Twojej kuchni

W sprzedaży od połowy czerwca



Fot. Bosch (x4)

Elementy sokowirówki na przykładzie modelu marki Bosch



■ Wylot soku z systemem zamknięcia



■ Stalowe, wygodne w czyszczeniu sitko



■ Wygodny w użyciu regulator prędkości



■ Duży, wygodny w użyciu otwór wlotowy



WYCISKARKI DO CYTRUSÓW

Wśród urządzeń służących do wyciskania soków ważną grupę stanowią wyciskarki do cytrusów. Wbrew pozorom, jest to niezwykle szeroki i ważny segment rynku drobnego AGD.

Wśród wielu dostępnych produktów znajdziemy szereg ciekawych i nietuzinkowych rozwiązań. Tym, co łączy wszystkie wyciskarki do owoców cytrusowych, jest ich konkretne przeznaczenie. Te specjalnie skonstruowane urządzenia służą w zasadzie tylko jednemu celowi – pozyskiwaniu soku z pomarańczy, grejfrutów, mandarynek, cytryn itd. Determinuje to przede wszystkim budowa urządzenia, która jest specjalnie zaprojektowana do struktury oraz kształtu tych owoców. Wyciskarki, które są dostępne na rynku, można podzielić na kilka kategorii. Bez wątpienia najważniejsze z nich to z pewnością modele zmechanizowane, a także wyciskarki niezmechanizowane, tzw. ręczne.

Wyciskarki zmechanizowane

Jest to obecnie chyba największa grupa produktowa na rynku. W uproszczeniu mechanizm jej działania polega na obracaniu się zaimplementowanego w urządzeniach stożka, który tym samym wyciska sok. Stożek zbudowany jest tak, aby pasował idealnie swym kształtem do kształtu owocu cytrusowego. Tym, co szczególnie istotne, jest fakt, że cytrusy różnią się od siebie rozmiarem, toteż warto zwrócić uwagę na akcesoria dołączone do wyciskarki (w zależności od modelu) – zwykle są to właśnie wymienne stożki o różnych rozmiarach. W wyciskarce do cytrusów może być także zaimplementowane specjalne ramię do-

ciskające owoc, które ma znacznie ułatwić pracę użytkownikom. Urządzenia elektryczne mają tę zaletę, że wyciskają sok niezwykle szybko i precyzyjnie, a ponadto można pozyskać go naprawdę dużo. Dlatego też ważne jest, aby zwracać uwagę na pojemnik przeznaczony na sok – na rynku znajdziemy wyciskarki zarówno z małymi pojemnikami, jak i te z pojemnikami naprawdę sporych rozmiarów. Na przykład dla jednej osoby wystarczy już naczynie o pojemności 200 ml (1 szklanka). Natomiast mając dużą rodzinę, raczej lepiej jest wybierać te większe (nawet do 1,5 l).

Na rynku dostępne są wyciskarki o różnej mocy – zwykle jest to przedział od 20 do nawet 100 W. Pamiętajmy, że moc urządzenia nie jest jednak najważniejsza. Najistotniejsze są jakość wykonania, rodzaj przekładni i sprawność całej konstrukcji urządzenia.

Jakość soku

Bardzo istotną kwestią w wypadku wyciskania jest pytanie o jakość pozyskiwanego produktu końcowego. Otóż, trzeba stwierdzić, że jakość soku uzyskanego przy pomocy wyciskarki zmechanizowanej jest na najwyższym możliwym do uzyskania poziomie. Ze względu na wolne obroty stożka (przypominamy, że w sokowirówce jest to przedział aż 6000 – 12000 obrotów na minutę), wyciskarki do cytrusów trzeba sklasyfikować, jako urządzenia wolnoobrotowe. Jest to niezwykle istotna informacja, która mówi nieco o jakości soku. Przypomnieć trzeba w tym momencie badania – otóż witaminą, która utlenia się stosunkowo szybko w stosunku do innych, jest witamina C. Jak powszechnie wiadomo, cytrusy mają jej najwięcej. Ale mają też otuliny mieszkowe, w których mieści się sok, które zwykle psują jego smak i zapach. Wniosek jest taki, że pozyskiwanie soku z owoców cytrusowych musi odbywać się w oparciu o mechanizm wolnoobrotowy – inne praktyki pozbawione są sensu. Jest to także kolejny argument za tym, że do wyciskania owoców tego typu najbardziej odpowiedni będzie sprzęt specjalnie do tego przeznaczony.

Wyciskarki manualne

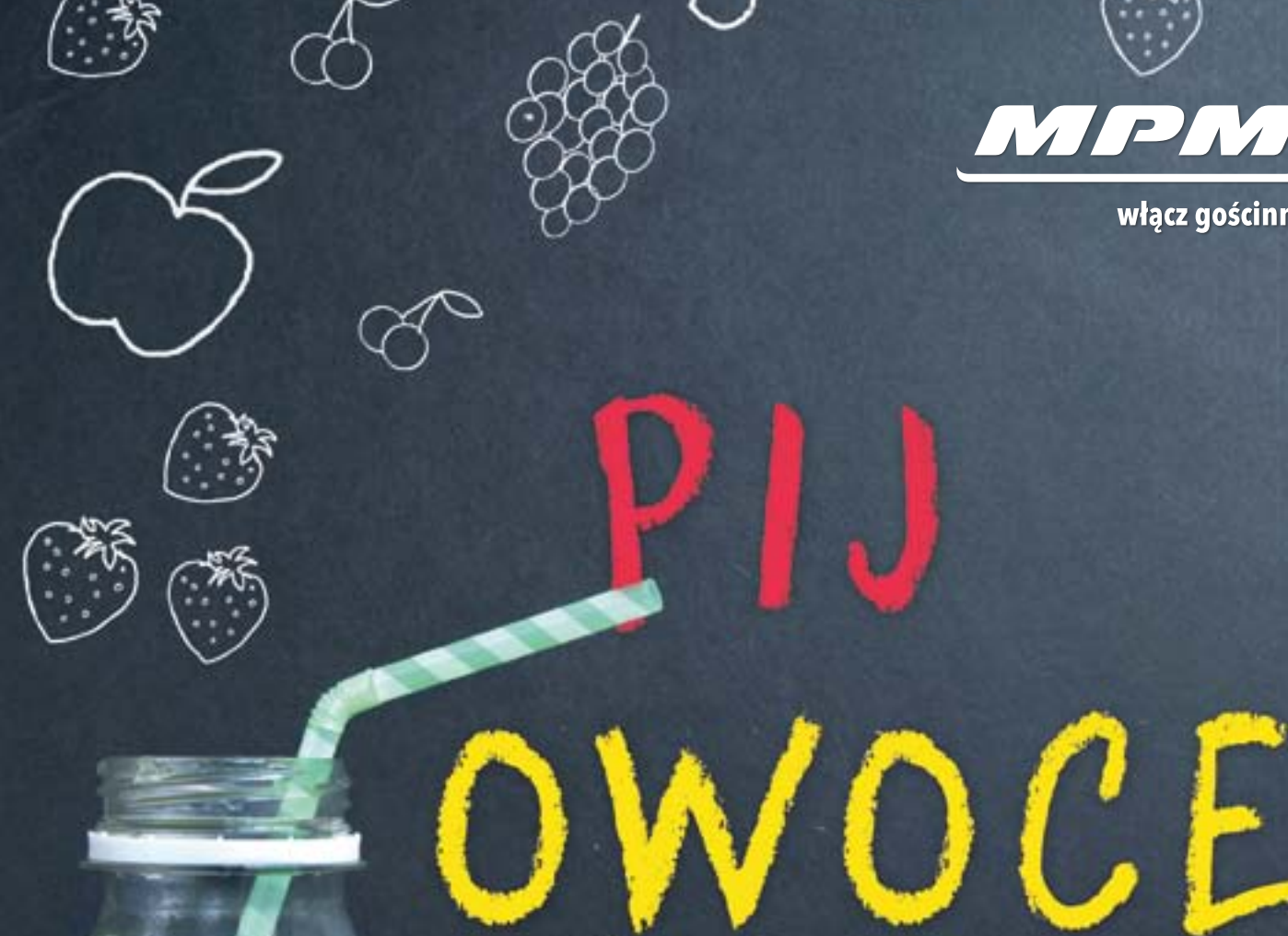
Są to urządzenia niezmechanizowane, a więc ręczne. Wśród tego typu produktów można znaleźć zarówno te o niezwykle kompak-

Przyjazne dla zdrowia

Większość elementów, z których wykonane są obecnie urządzenia, to tworzywa sztuczne. Picie soku bezspornie jest zdrowe, jednak aby takie było w pełni, należy zwracać uwagę, z jakiego materiału wykonane są elementy wyciskarek. Można to sprawdzić w bardzo łatwy sposób, a mianowicie warto przyjrzeć się na oznaczeniach. Jeśli produkt ma oznaczenie „BPA free”, to został wykonany z tworzywa, które są przyjazne dla ludzkiego zdrowia. Nie dotyczy to oczywiście urządzeń wykonanych w całości ze stali nierdzewnej, jednak trzeba podkreślić, że te są stosunkowo droższe.



wej formie – małe, bez żadnego pojemnika, które wyciskają sok wprost do szklanki, jak i te nieco większe, wyposażone w sitko i pojemnik na sok. Niezależnie od modelu, który wybierzemy, obsługa jest niezwykle prosta. Mechanizm działania to po prostu manualne obracanie owoców dookoła stożka. Przyciskając i obracając cytrusy, sprawiamy, że krople soku wpadają pod podstawioną szklanę lub bezpośrednio do zbiornika umieszczonego poniżej. Na rynku można także znaleźć konstrukcję z ręczną mini-prasą, do której wkłada się cytrus. Po zamknięciu mechanizmu i opuszczeniu dźwigni prasa ścisną owoc i w ten sposób wyciska sok do szklanki. Niektórzy twierdzą, że wyciskanie manualne sprawia, że sok ma więcej walorów odżywczych – jednak przypomnieć w tym momencie trzeba, że wyciskarki zmechanizowane także działają na zasadzie wolnych obrotów. Niezależnie więc od tego, jaki produkt wybierzemy, sok będzie równie smaczny i zdrowy.



Soki świeżo wyciskane to witaminowa bomba dla organizmu.

Zafunduj sobie i najbliższym ten bezpieczny ładunek zdrowia i optymizmu.

Pomoże w tym jedna z naszych wyciskarek wolnoobrotowych, dzięki której pozyskasz z owoców i warzyw maksymalne dawki soku.



MSO-12

MSO-14

MSO-16





KUBKI MIKSUJĄCE – CZAS NA SMOOTHIE!

Urządzenia miksujące do koktajli, czyli z języka angielskiego tzw. „smoothie makery”, cieszą się na rynku ogromną popularnością. Coraz chętniej kupowane są przez osoby odżywiające się zdrowo, a przy okazji żyjące w ciągłym biegu.

Zmyślą właśnie o takich konsumentach, stworzono te kompaktowe i sprawne urządzenia. Kubki miksujące czy blendery butelkowe (bo i tak można

je nazywać) to niewielkie urządzenia służące do przygotowywania koktajli lub smoothie. Można je kupić w cenie od kilkudziesięciu do kilkuset złotych i są dziś

bardzo „na topie”, zwłaszcza w okresie letnim, kiedy zdrowych owocowych lub warzywnych napojów pijamy szczególnie dużo. Co ważne, cechami szczególnymi urządzeń typu „mix & go” są łatwa obsługa, rozdrabnianie i możliwość natychmiastowego zabrania ze sobą kubka (stąd nazwa „mix and go” – zmiksuj i idź). W tym rozdziale pragniemy przedstawić najciekawsze rozwiązania w segmencie takich właśnie urządzeń. Dodajmy – segmente nowym i szybko rozwijającym się.

Kompaktowa forma

Standardowo pojemność takich modeli wynosi 500–600 ml. Dzięki temu możemy przyrządzić odpowiednio dużą porcję zdrowego napoju. Ponadto butelki i kubki mogą być wyposażone w praktyczną miarkę, a także pokrywkę z ustnikiem, przez który można pić (podobnie jak w kubkach termicznych). Oprócz praktycznych ustników w niektórych modelach zastosowano zintegrowaną zamykaną słomkę, ułatwiającą picie, np. podczas ćwiczeń sportowych lub jazdy rowerem. Takie naczynia powinny być wykonane z bardzo dobrej jakości materiału, który jest odporny na uszkodzenia, a także przenikanie zapachów. Dzięki temu składniki nie wchodzi w reakcje chemiczne z naczyniem, a po wstawieniu go z napojem do lodówki nie przesiąknie on zapachem specyficznego tworzywa (naczynie powinno być wolne od szkodliwego BPA – czyli bisfenolu A).

Funkcjonalność w służbie zdrowiu

Producenci stosują zintegrowane zabezpieczenia i antypoślizgowe nóżki, które zapewniają maksymalne bezpieczeństwo podczas użytkowania i zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy. Na przykład większość dostępnych na rynku modeli nie uruchomi się, jeśli wszystkie elementy nie będą odpowiednio zamontowane.

W niektórych modelach stosuje się mechanizm automatycznego uruchomienia. Działa on na zasadzie docisku, czyli po umieszczeniu pojemnika w mechanizmie trzeba go odpowiednio docisnąć, aby rozdrabniać pulsacyjnie, lub przekręcić, aby rozpocząć stałe

Fot. Concept



mieszanie składników. Oprócz standardowego blendowania urządzenia mogą mieć dodatkowo specjalne ostrze do kruszenia lodu oraz dodatkowe akcesoria w postaci mniejszych bądź większych pojemników. Moc takich modeli to ok. 180–300 W. Co ciekawe, w sprzedaży oferowane są także modele, które wewnątrz kubków mają wkłady chłodzące. Dzięki temu nawet w upalny dzień, czekając np. na autobus, możemy wypić zdrowy i przede wszystkim chłodny napój.

Kubek miksujący połączony z wyciskarką do cytrusów

Jednym z ciekawszych, najnowszych urządzeń jest butelka miksująca połączona z wyciskarką

Fot. Camry



Fot. Russell Hobbs

butelka zainstalowana jest w bazie miksującej górą do dołu. Nie bez przyczyny, a dlaczego, już wyjaśniamy. Chodzi tutaj o to, że po włożeniu produktów, ostrza blendują je od dołu, czyli siłą grawitacji produkty spadają w dół, idealnie na ostrza. W ten sposób rozdrabnianie produkty mają gładszą konsystencję i nie mają grudek. W tradycyjnym blenderze rozdrabniamy produkty od góry, czyli te kawałki warzyw i owoców, które są pod ostrzami lub między ścianką pojemnika a końcówką mogą zostać pominięte. W ten sposób smoothie może nie mieć idealnej konsystencji, jak w przypadku urządzeń przeznaczonych do tego.

do cytrusów. Konstrukcyjnie producent rozwiązał to w prosty sposób. Baza miksująca niczym nie różni się od tych tradycyjnych, jednak oprócz niej zastosowano wymienne głowice, które w zależności od zastosowanej nakładki, mogą być butelką (do robienia smoothie) lub wyciskarką do cytrusów. Wówczas jeśli chcemy stworzyć zdrowy sok, bez konserwantów cukrów i barwników, możemy nałożyć element wyciskarki i wycisnąć sok z ulubionych owoców. Możemy je także połączyć z świeżymi warzywami lub owocami zblendowanymi w nakładce smoothie makera.

Smoothie przy użyciu blendera ręcznego?

Teoretycznie tak, jednak w praktyce są widoczne różnice między na-

Kompaktowa forma urządzeń sprawia, że koktajl można zabrać ze sobą wszędzie. Wygodne, przenośne kubeczki są wyposażone w specjalne zabezpieczenia, dzięki którym mamy pewność, że nic się nie rozleje, toteż można nosić je bez obaw nawet w torebce.

pojem robionym tradycyjnym blenderem ręcznym, a blenderem butelkowym (kubkiem miksującym). Otóż prezentowane w tym artykule urządzenia mają specyficzną konstrukcję, w której dominującą częścią jest butelka umieszczona na górze urządzenia. Zauważyli Państwo, że owa

Poznaj blendery próżniowe

Ciekawą propozycją na rynku urządzeń miksujących jest z pewnością blender próżniowy, zwany także podciśnieniowym. W takich blenderach implementuje się wysokowydajną pompę podciśnieniową, która wysysa powietrze ze zbiornika przed blendowaniem. Dzięki temu koktajle nie są napowietrza-

ne, a co z tym idzie konsystencja smoothie jest gładka a smak lepszy. W tradycyjnym blenderze napowietrzanie koktajlu jest zjawiskiem normalnym, w wypadku urządzeń próżniowych natomiast zostaje ono wyeliminowane. Warto zwrócić uwagę na fakt, że niektóre z urządzeń mają dołączony

pojemnik próżniowy do przechowywania smoothie. Dzięki zastosowaniu takiego pojemnika można przełączyć koktajl i, wkładając ponownie do urządzenia, odessać znajdujące się w nim powietrze. Takie przechowywanie gwarantuje, że napój będzie świeży i smaczny przez dłuższy czas.



Fot. Gorenje

Aplikacja



Niektórzy producenci oferują specjalne aplikacje do pobrania na telefon. Znaleźć w nich można najróżniejsze przepisy na smaczne i zdrowe soki oraz inne informacje – np. na temat wartości odżywczych.

Regulator gęstości



Systemy regulacji gęstości soku pozwalają na dokonanie wyboru, czy sok ma być bardziej klarowny, czy też gęsty. Niektóre sprząty pozyskują nawet sok z kawałkami owoców bądź warzyw.

Blokada kapania



Blokada kapania to wyjątkowo praktyczny element. Za pomocą specjalnego zacisku lub przesuwanego zamknięcia zintegrowanego w urządzeniu, element ten blokuje wylot soku.



FUNKCJE I ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

Sokowirówki i wyciskarki wolnoobrotowe bardzo często mają podobne rozwiązania funkcjonalno-techniczne. Zbraliśmy najciekawsze z nich, aby zaprezentować Państwu, jak ułatwiają one obsługę i zwiększają komfort pracy.

Oczywiście, można znaleźć wiele różnic systemowych, niuansów technicznych czy wręcz całkiem odmiennych rozwiązań. Niektóre z nich są jednak do siebie zbliżone, stąd nasza agregacja. Zazwyczaj wspólnym mianownikiem możemy objąć panel sterowania, z którego możemy wybrać prędkość obrotów czy gęstość soku, zbiorniki na sok i pulpę czy elementy i konstrukcje otworu wsadowego bądź blokady kapania. Poniżej przedstawiamy rozwiązania, na które szczególnie warto zwrócić uwagę.

Tryby pracy i prędkość turbo
Dostosowanie prędkości do rodzaju produktu jest wyjątkowo ważne i pozwala uzyskać nawet o kilka procent soku więcej. Znakując tę zależność, producenci stworzyli urządzenia z kilkoma trybami, a nawet zaawansowanymi, elektronicznymi panelami sterowania, z których za pomocą delikatnych sensorów lub przycisków można wybrać odpowiedni program wyciskania. Do dyspozycji mamy programy do owoców twardych, miękkich, do ziół, do koktajli, do orzechów czy migdałów. W zależności od producenta możemy znaleźć wiele ciekawych kombinacji parametrów. Oprócz tego znaczna część urządzeń mo-

że mieć opcję turbo, zwiększającą liczbę obrotów do wartości maksymalnej. Jest to ważne, kiedy wyciskamy sok np. z twardej marchwi.

Nowoczesne panele sterowania

Wyciskarki i sokowirówki do niedawna należały do jednych z prostszych w obsłudze sprzętów. Zazwyczaj stosowało się w nich praktyczne włączniki (niekiedy z dodatkową opcją), w postaci przycisku lub przełącznika. Jednak rynek stale się unowocześnia i zaskakuje klientów, czyniąc te sprząty wysoce zaawansowanymi. Coraz częściej więc można znaleźć urządzenie z programatorem pozwalającym na wybór kilku, a nawet kilkunastu trybów automatycznych. A jak one działają? Zazwyczaj są połączone z gotowymi parametrami pracy, tj. prędkością obrotów czy kierunkiem kręcenia się śruby (głównie dotyczy to wyciskarek wolnoobrotowych). Ich wybór ma dać klientowi komfort obsługi, ale także lepiej dostosować parametry pracy do przetwarzanego produktu.

Zabezpieczenia – w trosce o komfort obsługi

W obu urządzeniach mamy kilka zabezpieczeń, które kontrolują pracę sprzętu i wy-

łączają lub w ogóle nie pozwalają go włączyć, jeśli warunki pracy są niebezpieczne dla użytkownika, bądź urządzenia. Do takich zabezpieczeń można zaliczyć przede wszystkim blokadę przed uruchomieniem. Jeśli sprzęt po złożeniu wszystkich elementów nie działa, to oznacza, że został niepoprawnie złożony lub skręcony. Blokada aktywuje się także, kiedy brakuje któregoś z elementów wyciskarki bądź sokowirówki (np. sitka) albo wtedy, kiedy użytkownik źle zamontował któryś z podzespołów. To niezwykle prosta, ale i skuteczna metoda.

Innym zabezpieczeniem jest system samoczynnie wyłączający sprzęt, jeśli podczas wyciskania doszłoby do przegrzania mechanizmu (w tym silnika) lub do zablokowania produktu. Sprzęt wyłącza się, informując nas o tym, że albo produkt jest bardzo twardy i urządzenie nie może go przetworzyć, albo obroty silnika są zbyt małe do przetworzenia produktu i należy je zwiększyć, ewentualnie zagrożone przegrzaniem są obwody elektryczne.

Szeroki otwór wlotowy

Na rynku dostępne są zarówno urządzenia z małym wlotem, pozwalającym na wrzucenie połówki truskawki czy małej ćwiartki jabłka, jak i dużym, nawet 80-milimetrowym. Duży otwór jest wyjątkowo praktyczny, ponieważ pozwala na wrzucanie warzyw czy owoców w dużych kawałkach, co znacznie zwiększa komfort przygotowywania soków i ułatwia całą sprawę

– dzięki szerokim wlotom można przygotować większe ilości soku w krótszym czasie.

Ważny element – blokada kapania

Element zabezpieczający urządzenie przed kapieniem soku jest dziś standardem w niemal wszystkich wyciskarkach z racji ich szczególnej konstrukcji, oraz w większości sokowirówek nowej generacji. Za pomocą specjalnego zacisku element ten blokuje lejek i uniemożliwia kapienie soku. W niektórych modelach ten element może być odłączany, co pozwala dokładniej go doczyścić. Bez wątpienia jest to dodatkowy, ważny atut. Warto dodać, że niektórzy producenci stosują w swych modelach także blokadę ujścia odpadków.

Elementy antypoślizgowe

– drobna, ważna rzecz... Wiadomo, że sprzęt działa z dużą siłą, zwłaszcza kiedy przygotowujemy sok z owoców twardych. Urządzenie wówczas może nie tylko głośniejsze działać, ale także mogą występować problemy z jego stabilnością. To wtedy właśnie na pierwszy plan wysuwają się gumowe stabilizatory (nóżki, paski, itp.), które utrzymają sprzęt w jednym miejscu i nie pozwolą na mimowolne poruszanie się sprzętu przy pracy. Element ten zawsze należy sprawdzić i obejrzeć. Pamiętajmy także, że należy go czyścić i konserwować, a samo urządzenie zawsze stawiać na równej, suchej i stabilnej podstawie.

Otwór wlotowy



Im większy otwór, tym praktyczniejsze i wygodniejsze wkładanie produktów i szybszy czas obróbki. Ciekawostką jest fakt, że wybrane urządzenia mogą mieć nawet dwa otwory wlotowe.

Panel sterowania



Obecnie na rynku dostępne są modele z wieloma zaawansowanymi trybami pracy. Możemy je wybierać dzięki niezwykle nowoczesnym panelom sterowania, coraz częściej mają one wyświetlacz LCD.

Zwijany kabel



Wśród ciekawszych funkcjonalności w tej grupie można znaleźć zwijany w podstawie kabel, albo przykrywkę zapobiegającą gromadzeniu się kurzu na urządzeniu.



TOP MODELE

Sokowirówki

tradycyjne

powyżej 350 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania korpusu
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]
Wielkość otworu wlotowego [mm]
Liczba stopni regulacji prędkości

MES4010

1200
stal nierdzewna
1.5/3
84
3

MES3500

700
stal nierdzewna
1.3/2
73
2

HR1922/20

1200
stal nierdzewna
1/2.1
80
2

Strona www

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

www.philips.pl

Sokowirówki

tradycyjne

250-350 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania korpusu
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]
Wielkość otworu wlotowego [mm]
Liczba stopni regulacji prędkości

LO-7028

1000
stal nierdzewna
1/1.8
72
2

GSK-800

800
stal nierdzewna
1/bd
75
5

24741-56

550
tworzywo sztuczne
0.75/2
75
2

Strona www

www.my-concept.pl

www.gotie.eu

pl.russellhobbs.com

Sokowirówki

tradycyjne

poniżej 250 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania korpusu
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]
Wielkość otworu wlotowego [mm]
Liczba stopni regulacji prędkości

AD 4107

1000
stal nierdzewna
0.75/1.8
75
2

JK5012

900
stal nierdzewna
1/bd
XXL
2

CR 4115

1500
stal nierdzewna
1/bd
XXL
5

Strona www

www.adler.com.pl

www.amica.pl

www.adler.com.pl

1/2

2/2



TOP MODELE



HR1918/80

1000
tworzywo sztuczne
1/2.1
80
2

22700-56

800
stal nierdzewna
0.7/1.3
75
2

SC-JE50S32

1500
stal nierdzewna
1/bd
85
5

ZJE1900X

1400
stal nierdzewna
1/3.5
XXL
2

www.philips.pl

pl.russellhobbs.com

www.scarlettagd.pl

www.zelmer.pl



SC-JE50S26

1500
stal nierdzewna
1.5/2.3
75
5

SC-JE50S29

1000
stal nierdzewna
1/1.5
75
2

ZE581B38

700
tworzywo sztuczne
1.25/3
75
2

ZJE1200G

850
tworzywo sztuczne
0.9/1.5
XXL
2

www.scarlettagd.pl

www.scarlettagd.pl

www.tefal.pl

www.zelmer.pl



SK9S

700
stal nierdzewna
0.45/bd
XXL
2

SK10

200
tworzywo sztuczne
bd
bd
2

GRH 67850

600
stal nierdzewna
0.5/1.4
68
2

MSO-06M

1000
stal nierdzewna
bd/2.2
XXL
2

www.eldom.eu

www.eldom.eu

www.yato.com

www.mpm.pl



TOP MODELE

Wyciskarki

wolnoobrotowe

powyżej 750 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]

MESM731M

150
55
tworzywo sztuczne + stal nierdzewna
pionowe
1/1.3

MESM500W

150
55
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1.3

LO-7067

240
60
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

Strona www

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

www.my-concept.pl

Wyciskarki

wolnoobrotowe

powyżej 750 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]

GSJ-610

200
45-55
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

Mu2G

150
30
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

HR1888/70

150
bd
tworzywo sztuczne
poziome
1/0.75

Strona www

www.gotie.eu

www.muke.pl

www.philips.pl

Wyciskarki

wolnoobrotowe

450-750 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miażdż [l]

JSM4012

200
67
stal nierdzewna
pionowe
1/1

JSM4011

200
67
stal nierdzewna
pionowe
1/1

JSD4011

150
60
stal nierdzewna
pionowe
1/1

Strona www

www.amica.pl

www.amica.pl

www.amica.pl

1/3

2/3



TOP MODELE



PJ1200AC

240
58
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

www.eldom.eu

PJ1000AC

300
37
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

www.eldom.eu

PJ650B

150
43
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

www.eldom.eu

GSJ-620

200
45-55
stal nierdzewna
pionowe
1/1

www.gotie.eu



HR1933/20

200
bd
tworzywo sztuczne
poziome
1/1

www.philips.pl

HR1889/70

150
bd
tworzywo sztuczne
poziome
1/0.75

www.philips.pl

ZC500H38

300
80
stal nierdzewna
pionowe
1/1

www.tefal.pl

ZJP1600B

150
32
tworzywo sztuczne
pionowe
1.4/1.4

www.zelmer.pl



JC4800VWY

200
80
stal nierdzewna
pionowe
0.6/0.6

www.gorenje.pl

GSJ-840M

400
50-70
stal nierdzewna
pionowe
0.8/0.8

www.gotie.eu

GSJ-600R

200
45-55
stal nierdzewna
pionowe
1/1

www.gotie.eu

MSO-16

200
60
tworzywo sztuczne
pionowe
1/0.8

www.mpm.pl



TOP MODELE

Wyciskarki

wolnoobrotowe

450-750 zł



SCARLETT



SCARLETT



SCARLETT

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miąższ [l]

SC-JE50S41

300
50
tworzywo sztuczne
pionowe
0.8/1

SC-JE50S44

150
60
stal nierdzewna
pionowe
0.6/0.6

SC-JE50S22

220
80
stal nierdzewna
pionowe
1/1

Strona [www](http://www.scarlettagd.pl)

www.scarlettagd.pl

www.scarlettagd.pl

www.scarlettagd.pl

Wyciskarki

wolnoobrotowe

poniżej 450 zł



ADLER
EUROPE



Camry
Premium



concept
egg z prasą

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miąższ [l]

AD 4113 P

150
80
tworzywo sztuczne
poziome
bd

CR 4108

150
85
stal nierdzewna
pionowe
bd

LO-7112

120
55
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

Strona www

www.adler.com.pl

www.adler.com.pl

www.my-concept.pl

Wyciskarki

wolnoobrotowe

poniżej 450 zł



eldom



SCARLETT



SCARLETT

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Prędkość obrotowa [obr/min]
Materiał wykonania korpusu
Rozmieszczenie wałków
Pojemność pojemnika na sok/miąższ [l]

PJ200

200
100-200
stal nierdzewna
poziome
0.6/0.6

SC-JE50S36

220
75
tworzywo sztuczne
pionowe
1/1

SC-JE50S33

220
75
stal nierdzewna
pionowe
1/1

Strona www

www.eldom.eu

www.scarlettagd.pl

www.scarlettagd.pl

3/3

1/1



TOP MODELE

Wyciskarki

do cytrusów

powyżej 200 zł



BOSCH



concept
egg z prasą



PHILIPS

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania obudowy
Odptyw soku
Pojemność pojemnika na sok [l]
Automatyczne włączanie/wyłączanie

MCP72GPB

40
tworzywo sztuczne + stal nierdzewna
wbudowany pojemnik
1
+

CE-3520

160
stal nierdzewna
wbudowany pojemnik
0.75
+

HR2752/90

85
tworzywo sztuczne
szklanka/dzbanek
nd
+

Strona www

www.bosch-home.pl

www.my-concept.pl

www.philips.pl

Wyciskarki

do cytrusów

100-200 zł



MPM



Russell Hobbs



zelmer
niezawodnie

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania obudowy
Odptyw soku
Pojemność pojemnika na sok [l]
Automatyczne włączanie/wyłączanie

MWC-04M

85
stal nierdzewna
szklanka/dzbanek
nd
+

22760-56

60
stal nierdzewna
szklanka/dzbanek
nd
+

ZCP2100X

85
stal nierdzewna
szklanka/dzbanek
nd
+

Strona www

www.mpm.pl

pl.russellhobbs.com

www.zelmer.pl

Wyciskarki

do cytrusów

poniżej 100 zł



Camry
Premium



eldom



SCARLETT

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał wykonania obudowy
Odptyw soku
Pojemność pojemnika na sok [l]
Automatyczne włączanie/wyłączanie

CR 4072

85
stal nierdzewna
szklanka/dzbanek
nd
+

CW3

30
tworzywo sztuczne
szklanka/dzbanek
nd
+

SC-JE50C03

90
tworzywo sztuczne
szklanka/dzbanek
nd
+

Strona www

www.adler.com.pl

www.eldom.eu

www.scarlettagd.pl

PHILIPS

Wyciskarka
wolnoobrotowa

Viva Collection

Zero kłopotu, Maksimum soku

Pyszny sok pełen witamin
gotowy w 1 minutę



**Wyciskarka robi
wszystko za Ciebie:**

Otwór na produkty XL
pozwala wrzucać
całe warzywa i owoce

Technologia MicroMasticating
wyciska do 80%* zawartości
owoców

Funkcja QuickClean – mycie
w 90 sekund



*Na podstawie niezależnych badań; wyniki sprzedaży detalicznej 2013-2015