

HUROM[®]
SLOW JUICER

Hurom DT Chef

Horizontální odšťavovač



Zdravi na dlani.cz/eshop

Hurom DT Chef





Šnekový horizontální odšťavovač

Vyšší výtěžnost než starších přístrojů.

**Přeborník na kořenovou a listovou zeleninu,
Ale pochopitelně výborně zvládá i ovoce.**

Ideální pomocník pro VAŠI domácnost.



Výroba čisté šťávy

jemné sítko



Výroba sorbetů, másel a těstovin

homogenizační pouzdro





Proč šťávy?

**Smysl pití šťáv spočívá v tom,
učinit tělo schopným přijímat všechny živoucí účinné látky
z ovoce a zeleniny co nejrychlejším způsobem,
bez zatížení zažívacího ústrojí prací,
potřebnou ke zpracování vlákniny...**



Živé barvy a nádherné vůně!

Šťáva má vždy živé barvy a svěží vůni, dokonale zachovává přirozenou chuť a vysokou nutriční hodnotu surovin, a to díky šetrné metodě získávání šťávy, která zahrnuje pomalé lisování.



BONUS

k tomuto přístroji od nás obdržíte E-BOOK

140 stránkový e-book plný informací
o čerstvých šťávách z ovoce a zeleniny.

Dozvíte se proč pít čerstvé šťávy
a jaký mají vliv na lidské zdraví.
Recepty, léčení pomocí šťáv, vitaminy
a minerální látky.



Velký plnicí otvor

Plnicí otvor je tak velký, aby se do něho vešla šestinka až čtvrtka jablíčka a nedocházelo ke zbytečnému přeplňování odšťavovací komory, což by snížilo výtěžnost šťávy.



Do trychtýřové misky si můžete položit kuličky hroznového vína nebo např. listy špenátu a poté je postupně vkládat do plnicího otvoru.



Snadné čištění



K důkladnému umytí je součástí balení čisticí kartáček.

Přístroj čistěte hned po odšťavování.

Hlavní pozornost věnujte především sítku.

Zanesené sítko snižuje výtěžnost šťávy.

Nenechávejte zaschnout zbytky drti v dírkách sítko.

Čištění je pak mnohem náročnější, trvá delší dobu a pochopitelně pak většinou musí nastoupit chemie.

Vyšší odolnost

Sítka a šnek jsou vyrobeny z materiálu Ultem s **osmkrát vyšší odolností a trvanlivostí** ve srovnání s tradičními plasty.



Snadná montáž a demontáž komory pomocí tlačítka umístěného v horní části těla motorové jednotky.

Dvoufázový systém odšťavování



Na rozdíl od ostatních šnekových přístrojů jiných značek, odšťavovače firmy Hurom využívají velmi zdařilý dvoufázový systém odšťavování, který zaručuje vyšší výtěžnost a sušší drť. V první fázi jsou suroviny nahrubo vylisovány a šťáva odtéká přes hrubé síto do sběrné nádoby. Zbylá drť je dále posouvána odšťavovací komorou směrem k jemnému sítu, kde dochází ke druhotnému odšťavení suroviny. Získaná šťáva nakonec odtéká jedním otvorem.

Výsledná šťáva je vysoce kvalitní.

Technologie

Motor odšťavuje při pouhých **70 otáčkách** za minutu - šneková hřídel imituje ruční proces lisování - odšťavování surovin.

Patentovaný systém poskytuje nízkou rychlost vymačkávání čerstvé šťávy, **neprodukuje teplo** a nevhání do šťávy nadměrné množství vzduchu.

Šetrný způsob zpracování surovin zaručuje, že téměř **nedochází ke ztrátám vitaminů a minerálů**.



Nástavce na výrobu nudlí a špaget



Součástí odšťavňovače je luxusní pouzdro s **homogenizačním pouzdrém** a se čtyřmi nástavci pro výrobu těstovin - tenké kulaté, silné kulaté a ploché.

Nástavce spolu se šnekem jsou vyrobeny z velice odolného materiálu zvaného ULTEM.

Bezpečnost:

Bezpečnostní senzory dovolují zapnout odšťavovač pouze po správné instalaci všech částí na těle. Vestavěný chladič systém a integrované větrací otvory chrání odšťavovač před přehřátím, a tím **prodlužují jeho životnost**.

Šířka a délka plnicího otvoru jsou uzpůsobeny tomu, aby nemohlo dojít ke zranění, např. aby jím nemohly projít ani **dětské ruce**.

Tichý provoz:

Jednofázový motor 200 wattů efektivně a téměř **nehlučně vymačká šťávu** z různých šťavnatých surovin.

5-ti stupňový regulátor

Hurom DT Chef je vybaven pětistupňovým regulátorem, tím reguluje množství vlákniny ve šťávě, čím nižší číslo na regulátoru tlaku máte nastavené, tím více je vlákniny ve šťávě.



BPA FREE



BPA Free - bez bisfenolu A

K výrobě těla a odšťavovací misky se používá nárazu odolný plast ABS. U všech dílů, které přicházejí od styku s potravinami je samozřejmostí použití BPA free materiálů, které nemají oproti jiným plastovým materiálům negativní účinky na fungování imunitního systému člověka.

Odšťavovače Hurom jsou mimořádně stabilní.

Norman W. Walker
Čerstvé ovocné a zeleninové šťávy



Při zakoupení přístroje od nás dostanete 228 stránkový e-book Normana W. Walkera

**Co s přístroji HUROM
můžeme odšťavovat?**

Zelenina

Větší karotky rozkrojte nebo nakrájejte na drobnější kousky, vkládejte pomalu, aby měl přístroj dost času je rozmačkat a odšťavit, tím získáte vyšší výtěžnost.

Pro Vaše zdraví a na léčbu rakoviny je ideální kombinace:

300g karotkové šťávy

200g šťávy z červené řepy



Karotka



Červená řepa

Zelenina

Základem většiny zeleninových šťáv by měla být karotka, ke které přidáte další zeleninu - celer (řapíkatý nebo bulvový), okurku, papriku, petržel, chřest, trochu zázvoru, zelí apod.



Celer řapíkatý



Celer bulvový



Petržel

Zelenina

A máme tu zástupce plodové zeleniny, z nichž jsou asi nejproblematičtější rajčata. Mnoho běžných odšťavovačů nezvládne vyrobit rajčatovou šťávu.

Vertikální přístroje Hurom to zvládnou „levou zadní“.



Rajče



Paprika



Okurka

Zelenina

Výroba šťávy z hlíz brambor, sladkých brambor - batátů nebo topinamburů (slunečnice hlíznatá) je pro přístroje Hurom naprostou hračkou.



Brambora



Batáty



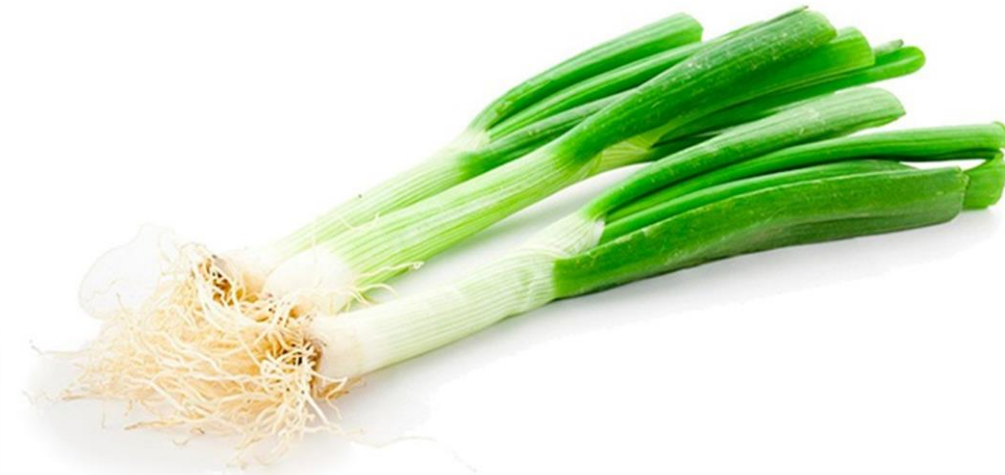
Topinambury



Zelenina



Pažitka



Pórek



Chřest



Růžičková kapusta



Dýně



Dýně

Dýňovou šťávu proslavily zejména příběhy Harryho Pottera, dýně má mnoho nutričních výhod, plody dlouho vydrží, a šťávu si můžete připravit zejména v zimních měsících, kdy vitaminy potřebujeme nejvíce.



Zelenina

Pár tipů na kořenovou zeleninu, opět si můžete připravit samostatnou jednodruhovou šťávu nebo v kombinaci a jako základ použít karotku.



Tuřín



Vodnice



Ředkvičky

Listová Zelenina

U listové zeleniny připomenu jednu nejdůležitější léčivou surovinu, a tou je špenát. Hurom ji sice zvládne odšťavit i samotnou, ale ideální je v kombinaci s karotkou, takže můžete prokládat hrstku špenátu s jednou nebo dvěma karotkami (300g karotkové šťávy a 200g špenátové šťávy)



Špenát



Špenát



Karotka

Obilí

Velice populární je šťáva z mladého obilí, zejména ze pšenice a z ječmene.

Obilí si můžete pěstovat sami doma v misce, pak ostříhat nůžkami a odšťavit.



Mladé obilí (pšenice)



Mladý ječmen



Alfalfa

**Listová
Zelenina**



Kapusta



Zelí bílé



Salát



Šťovík



Zelí červené



Listová Zelenina



Locika



Rebarbora



Endivie / šterbák



Petržel kudrnka



Rebarbora



Listová Zelenina



Pampeliška - listy



Hořčice - listy



Řeřicha potoční



Fenykl



Bylinky



Meduňka lékařská



Jablečník lékařský



Máta



Oregano

Ovoce

HUROM výborně zvládá jablka, během práce nemusíte vůbec přístroj čistit, můžete se pouze věnovat odšťavování a při tom poslouchat např. hudbu.

Pro čistou šťávu používejte tvrdá kvalitní jablka.

- z měkkých plodů může vytékat šťáva s vyšším obsahem vlákniny,
- z moučných plodů může být pyrė.



Tvrdá jablka



Hrušky



Nashi

Ovoce

Hurom **výborně zvládá i ANANAS**,
nakrájejte jej na malé 1-2 cm kousky a vkládejte do násypky.

Ananas je pro většinu odšťavovačů velkým oříškem, protože obsahuje tvrdá vlákna, která zanášejí sítko a výstupní otvory na vlákninu.

Poradí si i s hroznovým vínem a kiwi.



Ananas



Hroznové víno



Kiwi

Ovoce

Z peckovin nezapomeňte odstranit pecku, meruňky jdou vypeckovat rukama, ale na tvrdší nektarinky a broskve asi budete potřebovat nožík.

Jako základ ovocné šťávy můžete použít sladká jablka, více si na šťávě pochutnáte.



Broskve



Meruňky



Nektarinky

Ovoce

Stejná pravidla platí i pro třešně, višně, švestky, špendlíky, mirabelky a ostatní peckoviny.

Samotná jednodruhovká šťáva nemusí být to pravé, použijte jako základ jablíčka.



Třešně



višně



Švestky

Meloun

Červený vodní meloun se chová v těle spíše jako ovoce a proto bychom jej měli používat raději v ovocných směsích. Dodává jim exotickou příchuť.

Zelené a žluté melouny můžete přidat k ovoci i k zelenině.



Vodní meloun



Meloun

Citrusy



Mandarinky



Pomelo



Pomeranče



Grapefruity



Citrón

Drobné plody a bobuloviny

Přístroje Hurom výborně zvládají

rybíz, kanadské borůvky, borůvky a další drobné ovoce.

Odpadá tak složité pasírování přes sítko či plátno, stačí přidat želírovací cukr a můžete si rovnou připravit marmeládu.



Červený rybíz



Kanadské borůvky



Borůvky



Ostružiny

Drobné plody a bobuloviny

Dost často dostáváme dotazy na rakytníkovou šťávu.
Mohu potvrdit, že Hurom výborně zvládá odšťavit bez
peciček i rakytník, angrešt a arónii



Angrešt



Arónie



Rakytník

Drobné plody a bobuloviny

Maliny, granátové jablko a jahody jsou další lahůdkou, kterou běžné odšťavovače těžko zvládají.

Huromy si s oběma surovinami velice dobře poradí.

Opět je ideální odšťavovat spolu se sladkými jablíčky.



Maliny



Granátové jablko



Jahody

Mandlové, kešu či sójové mléko



Namočte mandle ve vodě na 8 hodin, ani je nemusíte loupat, dle chuti můžete přidat slunečnici či jiné oříšky.

Vkládejte je do plnicího otvoru spolu s vodou se zavřenou zátkou výpusti šťávy. Získáte lahodné mandlové mléko v požadované koncentraci, které si můžete ochutit kakaem, karobem, jahodami, banánem, medem...

Na sójové mléko použijte vařené boby.



Sójové boby



VIDEO RECENZE

1. část - Představení přístroje

2. část - Praktická ukázka ovocná šťáva

Odšťavujeme jahody a jablka Golden delicious

Odšťavujeme hrušky

Odšťavujeme hroznové víno

Odšťavujeme kiwi

Odšťavujeme pomeranče

Odšťavujeme ananas

3. část - Praktická ukázka zeleninová šťáva

Odšťavujeme celer řapíkatý

Odšťavujeme okurku

Odšťavujeme karotku

Odšťavujeme červenou řepu

Odšťavujeme bylinky

VIDEO RECENZE v e-shopu:

<https://www.zdravinadlani.cz/eshop/hurom-horizontalni-nejjoblibenejsi/416-hurom-dt-chef-barva-stibrna-200w-luxusni-univerzalni-snekovy-odstavnovac-8809069581237.html>

mrkněte na naši
VIDEO RECENZI

Se zakoupením přístroje získáte přístup do členské zóny V.I.P. klubu

v hodnotě
9.990 Kč



zdraví na dlani.cz
WEB O ZDRAVÍ
V.I.P.

ZDARMA



Přihlášení / Login

zdraví na dlani.cz
WEB O ZDRAVÍ
V.I.P.

MENU

Odkazy
[Zdraví na dlani](#)
[Eshop Zdraví na dlani](#)
[Kontakt](#)

Sponzor

Zdraví na dlani.cz

Úvod


Vítáme Vás ve V.I.P. Klubu Zdraví na dlani

Pro načtení obsahu se nejdříve přihlašte
[Přihlásit se / Login](#)

MENU

Jak postupovat, když jsem zde poprvé?

Po úspěšné registraci, kterou provedete Vy sami nebo my ve Zdraví na dlani,
Vám po prověření nastavíme přístup do V.I.P. sekce:

	Hurom DT Chef nejprodávanejší
	
otáček za minutu	70
Výkon motoru	200W
Hmotnost	6,4 kg
vkládací otvor	větší oválný
5-ti stupňový regulátor	ANO
jemné sítko	ANO
homogenizační pouzdro na polévky	ANO
Nástavce na těstoviny	ANO – 4 ks
barva	stříbrná (šedá) matná

Společnost Hurom

Společnost Hurom se zabývá výrobou odšťavňovačů od roku 1974 a její přístroje jsou známé po celém světě pod nejrůznějšími značkami (Sana, Omega, Oscar, Coway, Domo...).

Továrna se před několika lety rozhodla uvést své přístroje na evropský trh pod svou vlastní značkou „**HUROM**“.



SST technologie



Odšťavovač **Hurom Slow Juicer** jako první začal používat "Slow Squeezing Technology" (SST). Tato technologie je revoluční novinkou v oblasti šnekových (jednohřídelových) odšťavňovačů.

SST technologie pomalu vymačkává ovoce, přitom si udržuje nízkou teplotu a pomáhá zachovat přirozenou chuť a výživu umožňuje získat maximum nutričních hodnot, vitaminů z ovoce, zeleniny, listové zeleniny, mandlí, oříšků nebo sójových bobů!

Význam názvu Hurom



Názvem „The hurom“ představuje výrobce firemního ducha, který si **cení zdraví lidstva**.

Hurom je složené slovo kombinující anglický výraz pro ‚**člověka**‘ a korejské slovo pro ‚**přínos pro tělo**‘.

Symbolizuje to, že produkty pomáhají **zajistit výživu** pro orgány opotřebované stresem a znečištěním moderního života.

Je to jedinečné slovo, které připomíná všem, že **„lidé jsou v centru všeho, co děláme“**.

Je snadno vyslovitelné, vyzdvihuje **lidství** a efektivně spojuje **národy**.

Továrna Hurom Jižní Korea

Hurom od roku 1974 neustále podporuje výzkum nových technologií, které přispívají ke zdraví lidstva.

Vždy přemýšlí tak, aby lidé a jejich zdraví měli prospěch z technologie domácích spotřebičů.

Hurom je v čele dietní kultury a neustále investuje do dalšího výzkumu a vývoje produktů, které udržují živiny v přirozené potravě.

Nikdy neodpočívají a stále hledají způsoby, jak dělat věci lépe.



Juchon Hurom



Nongso Hurom

Hurom na trhu napadá „Status Quo“.

Jejich inovace začala zelenými odšťavňovači a následuje pomaloběžnými odšťavňovači.

Jejich technologie je uznávána po celém světě jako nejmodernější metoda extrakce nejlepšího zdraví z přírody.

Cílem je stát se společností, která skutečně myslí na lidi, jejich kuchyňské a domácí spotřebiče jim umožní dosáhnout zdravější stravy.

Stále budou pečovat o zájmy všech svých zákazníků a obchodních partnerů.



LS Hurom



Tumen Hurom