Velký přehled výrobků



Zdravi na dlani.cz/eshop

verze 2017-12

Bůh také řekl: „Hle, dal jsem vám všechny byliny vydávající semeno
na celém povrchu země i každý strom, na němž je ovoce vydávající semeno.
To vám bude za pokrm.

Genesis 1:29

Ovoce a zelenina jsou pro naše tělo nepostradatelné.

Rostou na slunci a vstřebávají ze země živiny, které jim umožňují přežít spalující vedra i štiplavou zimu. Pro svou ochranu a růst vytváří rostliny již od nepaměti přírodní chemické látky nazývané „fytochemikálie“. Příjem množství fytochemikálií obsažených v neředěných ovocných a zeleninových šťávách přináší antioxidační účinky. Díky jejich účinnosti proti stárnutí a civilizačním chorobám můžete žít déle a zdravěji.

Nemůžeme změnit své stravovací návyky přes noc. Začněte tedy postupným přidáváním nových barevných fytochemikálií do svého současného jídelníčku. Jakmile omezíte příjem masa a potravin z fast foodu a vyzkoušíte příjemně hořkou, sladkou a kyselou chuť přírodních rostlin, vaše stravování se výrazně zlepší.



Obsah

Obsah 4
Přehled odšťavovačů 6
Proč zvolit pomaloběžný odšťavovač 8
Proč nekupovat odstředivý odšťavovač 8
Co dokáží naše přístroje odšťavit? 10
Karotková šťáva 11
Dvouhřídelové odšťavovače 13
Angel - luxusní odšťavovač 13
Green Star Elite 15
Šnekové horizontální odšťavovače 18
HUROM DT Chef 19
HUROM GD Plus 21
Omega 8224 (8004) / 8226 (8006) 24
Sana Juicer by Omega EUJ 707 26
Šnekové vertikální odšťavovače - 3. generace 29
HUROM HZ Alpha 3. generace, ... 30
HUROM H-AA Alpha 3. generace, ... 32
HUROM H-AE Alpha 3. generace, ... 34
Šnekové vertikální odšťavovače - 2. generace 37
HUROM HG Premium 2. generace, ... 38
HUROM HH 2. generace 40
Omega VSJ 843 / Sana EUJ - 808 - 2. generace 42
Borůvky 45
Šnekové vertikální odšťavovače - 1. generace 46
HUROM HU-700 / HH 1G, ... 46
HUROM HU-500 47
Omega 352 F 48
Kuvings C9500 49
Přehled destilačních přístrojů 52
Co máme pít? 53
Destilovaná voda 53
Destilační přístroje na vodu 55

AquaCompact II 55
Přehled lisů na olej lisování za studena 59
Panenské oleje a denaturované tuky 60
Lisy na olej 62
Yoda 02 - domácí lis na olej 62
Přehled sušiček 66
Sušené plody 67
Sušička Profimatic DECA+ 69
Sušička Sedona Combo 71
Sušička Sedona Express 73
Yden Counter Intelligence IR D5 Premium - infračervená sušička 75
Přehled mixérů 79
Draslíková směs 80
OmniBlend V profesionální výkonný mixér 81
Blendtec Designer Series 625 83
Blendtec Twister Jar k mixování nejhustších směsí 86
Vitamix Pro 750 profesionální mixér 87
Vitamix TNC 5200 - profi mixér 89
Vitamix S30 - osobní mixér 91
Přehled mlýnků na obilí KoMo 94
Mlýnky Komo 95
Přehled nanukovačů 98
Nanukovač / zmrzlinovač ZOKU 99
Vakuové láhve na uchování čerstvé šťávy 102
Vakuové láhve na uchování čerstvé šťávy, freshe nebo smoothie 103
Metody léčení 105



Přehled odšťavovačů



Smysl pití šťáv spočívá vlastně 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 celulózy.

Dr. Norman W. Walker

Proč zvolit pomaloběžný odšťavovač

Kvalita šťávy:

šťáva je vyrobena **lisováním za studena**
- rozruší se buněčné struktury a získají se z nich cenné látky
- Šnek se točí velice nízkými otáčkami **- 43 až 110 otáček za minutu** (RPM)
- výsledná **šťáva je studená**,
- **vitaminy**, **enzymy** a ostatní prospěšné látky jsou **zachovány**
- žádný zbytečný vzduch, velmi malá oxidace

-tento způsob vytváří kvalitní „živou“ šťávou, plnou cenných látek

Šťáva:

- výrazná, lahodná chuť
=> lze uchovat v chladničce po celý den, ovocná i několik dnů

Investice do zdraví:

Cena kvalitního přístroje je vyšší, cca od 8.000 Kč
Počítejte s vyšší cenou, jako s **investicí do VAŠEHO zdraví**

- získáte **vyšší množství šťávy**
=> ušetříte nakupováním **menšího množství surovin**
=> ušetříte čas i peníze

Proč nekupovat odstředivý odšťavovač

šťáva je vyrobena rozstrouháním a odstředivým vytlačováním vody
- většina cenných látek zůstane ve vláknině, kterou vyhazujete
- Sítko se točí rychlostí **10 tisíc otáček za minutu** (RPM) i více
- **šťáva se přehřívá** - což není zrovna ideální pro zdraví,
- získané **vitaminy**, **enzymy** a ostatní prospěšné látky mohou být **zničeny**.
- do šťávy je vehnáno příliš mnoho vzduchu, který způsobuje rychlou **oxidaci**
- tedy její vitamínové znehodnocení
- tento způsob vytváří "umírající“ šťávu

- vodová konzistence i chuť, rychlá oxidace
=> určeno k okamžité spotřebě

Cena odstředivky je nízká, cca od 1.200 Kč

- získáte **malé množství šťávy**
=> nákup většího množství surovin = **vyšší cena šťávy**
=> pro získání stejného množství vitaminů a cenných látek **musíte vypít mnohem více šťávy** (2-3x)

Původně levný přístroj se postupně prodražuje …

Hlučnost:

- velmi **tichý chod** díky nízkým otáčkám
- možnost odšťavovat delší dobu (zhruba až půl hodiny)

- **vysoká hlučnost** jako, když se vrtá vrtačkou
- délka **nepřerušovaného odšťavování** nepřesáhne pár minut.

Listová zelenina a bobuloviny:

Mladý ječmen, **listovou zeleninu** a **rybíz** odšťaví bez problémů

Zvládá velice špatně nebo vůbec

Zanášení přístroje:

Můžete se věnovat odšťavováví, aniž by se přístroj nějak zanášel

Rychle se zanáší a tím se velice snižuje celková efektivita odšťavování – **výtěžnost** je tedy nižší (větší množství zeleniny = méně šťávy)
komoru musíte často čistit i během odšťavování

Další výhody:

Přístroj je mnohem univerzálnější
výroba „živých“ potravin jako je **ořechové máslo**, mražené **ovocné sorbety**, **dětská výživa**, **syrové polévky**, **pesto**,
horizontální přístroje s nástavci na těstoviny dokáží vyrobit **těstoviny** a **nudle**

Nic z toho nezvládne

Životnost přístroje:

Motor přístroje není tolik namáhán

Přístroj v průměru vydrží **10 i více let**

Při vysoké rychlosti to motor nemá moc jednoduché – **životnost** celého odšťavovače není moc dlouhá

Přístroj v průměru vydrží **maximálně 2-3 roky**

Kvalitní přístroje si můžete koupit v našem e-shopu

Tohle u nás nekoupíte

Co dokáží naše přístroje odšťavit?

rozdělili jsme nejčastěji odšťavované suroviny do 20 skupin / obrázků,
testováním jsme zjistili, že námi dodávané přístroje zvládnou odšťavit vše, akorát některé suroviny jim dělají trochu potíže, ty jsme uvedli za lomítko

	Tvrdá jablka **základ většiny ovocných šťáv a směsí** Osvědčily se nám odrůdy Golden delicous, Angold, Gala, Braeburn, Šampion
	Tvrdé hrušky
	Hroznové víno pecičky problém nedělají
	Meloun
	Ananas Ananas má tvrdá dlouhá vlákna, nakrájejte jej na malé špalíčky, při větším množství je vhodné odšťavovat až nakonec po ostatních surovinách nebo přístroj vyčistit. (u Angela doporučujme použít cpátko se silikonovou manžetou)
	Rybíz a bobuloviny (použijte hrubé sítko, pokud jej přístroj má, také je vhodné proložit občas jablkem)

	Pomeranče, grapefruity, mandarinky, pomelo - citrusy můžete je oloupat a odšťavit nebo odšťavit na citrusovači a poté kvůli čistotě šťávy prohnat odšťavovačem
	Karotka **základ většiny zeleninových směsí** (horizontální přístroje ji zvládají i ve větším množství) Nejvyšší výtěžnost má Angel
	Červená řepa (berte kořen i se slupkou popř. i listy)
	Špenát (ideální použít spolu s karotkou)
	Celer a ostatní kořenová zelenina
	Řapíkatý celer (kvůli dlouhým vláknům jej nakrájejte na 2 cm)
	Brokolice, květák

	Paprika
	Okurka
	Zelí, kapusta
	Hlávkový salát a ostatní listová zelenina
	Mladý ječmen a pšenice Zvládly jej všechny námi testované a prodávané přístroje (odstředivky NE)
	Bylinky Sdrhněte a používejte pouze listy, tvrdé dřevnaté stonky nepoužívejte
	Pampeliška používají se hlavně listy

Karotková šťáva



Karotková šťáva se může v každém rozumném množství pít neomezeně - od půl litru až po dva litry denně i více - podle založení každého jednotlivého člověka. Přispívá k normalizaci všech tělesných funkci. Je nejlepším zdrojem vitaminu A, který může tělo rychle přijmout. Bohatě obsahuje také vitaminy B, C, D a K. Povzbuzuje chuť k jídlu a napomáhá trávení.

Karotková šťáva **pomáhá zachovat zuby a strukturu kostí.** Kojící matky by měly pít mnoho správně vytlačené karotkové šťávy, aby si zlepšily kvalitu mléka, protože mateřské mléko za jistých okolností nemusí obsahovat dostatek živých, účinných látek. Karotková šťáva může snížit nebezpečí horečky omladnic po porodu, jestliže se pije v posledních měsících těhotenství. Půl litru této šťávy denně má pro tělo větší cenu než 15 kg kalciových (vápníkových) tabletek.

Karotková šťáva je přirozeným prostředkem proti tvorbě vředů a otoků a velmi zvyšuje odolnost proti infekcím. Zabraňuje onemocnění očí, zánětu krčních mandlí, vedlejších nosních dutin a všeobecně dýchacích orgánů. Chrání nervový systém a je nedostižným, posilujícím a vitalizujícím prostředkem.



Střevní a jaterní choroby jsou často důsledkem nedostatku jistých minerálií, které karotková šťáva obsahuje. Může dojít k pozoruhodné "očistě" jater a rozpuštění substancí, kterými byla játra zanesena. Tyto látky se často uvolní ve velké míře, takže střevo a močové cesty toto vyloučené množství nemohou zvládnout. Proto přestoupí do lymfy, aby se vyloučilo z těla kožními póry. Tyto usazené substance mají oranžovou nebo žlutou barvu.

Dvouhřídelové odšťavovače

Angel - luxusní odšťavovač

- odšťavovač s největší výtěžností



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/110-angel-juicer



Angel Juicer 5500

manuální reverz

potravinářská ocel 304



Angel Juicer 7500

automatický reverz

potravinářská ocel 304



Angel Juicer 8500S

automatický reverz

chirurgická ocel 316

Největší přednost a výhoda odšťavovače Angel Juicer tkví v tom, že získáte opravdu **velké množství šťávy**

- a o to menší množství odpadní vlákniny.

Díky technologiím pro nerezové odšťavovače (SHT™, LSCS™, MSE™) můžete při odšťavování dosáhnout až **o 60% vyšší výtěžnosti šťávy** a také získat **17 krát vyšší obsah živin ze stejného množství surovin** v porovnání s běžnými přístroji.

Díky potravinářské oceli 304, která pomáhá zajistit nejvyšší kvalitu, si šťáva zachovává svou nutriční hodnotu po dobu až **72 hodin**!

- antibakteriální nerezová ocel odšťavovače Angel Juicer je oficiálně schválena jako **bezpečný materiál pro potravinové nádoby**.



– přístroj disponuje lisovacím ústrojím **Twin Gears**, které provádí 86 otáček za minutu při **síle 3HP**, pyšní se taktéž chladicím systémem, který zabraňuje přehřátí motoru a **prodlužuje** tak **životnost celého odšťavovače**

- Velice tichý provoz !!!

Angel Juicer je dvouhřídelovým šnekovým odšťavovačem. To znamená, že **získává šťávu lisováním a drcením**

Odšťavovač užívá velice nízkých otáček, díky čemuž **zůstane ve šťávě maximum živin**, které by se snadno mohly vytratit i malým zahřátím.

Rozdíl mezi modely Angel Juicer 7500, 5500 a 8500S

je ve zpracování zpětného chodu.

- model **5500 má manuální reverz**.
- model **7500 má automatický reverz**,
- model **8500S včetně soukolí je navíc vyroben z nerezové oceli SUS-316, která se používá k výrobě zdravotnických chirurgických nástrojů.**

Doporučené příslušenství:

Pěchovací zátka (cpátko) se silikonovým těsněním

je vhodné především na měkké suroviny - měkká jablka a ananas.



TRIBEST

GREEN STAR ELITE

Legendární dvouhřídelový odšťavovač

Green Star Elite

s vysokou výtěžností šťávy !!!



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/121-green-star



GSE-5000 - bílý



GSE-5010 - černý

- Je vhodný na odšťavování ovoce a zeleniny, včetně listové zeleniny, ořechových másel a mražených zmrzlin.

Díky dvěma ozubeným šnekům, které jsou precizně opracované s nerezovou ocelí, můžete snadno připravit šťávu z různých surovin a nutričních složek bohatých na vlákninu, jako je **listová zelenina** a **kapusta**, **mrkev**, **jablka** až po **běžné ovoce**.



Použitím silného pomaloběžného indukčního motoru může přístroj pohodlně extrahovat šťávu ze surovin, díky čemuž si vy můžete **vychutnat čerstvou šťávu bohatou na živiny**.

Jedná se o **pomalu - šetrně vylisovanou šťávu**, ve které je zachováno **maximum životu prospěšných látek**, tedy žádná rychle odstředěná šťáva s nízkou výživovou hodnotou

Ve srovnání s jinými výrobky, šťáva z odšťavovače Green Star obsahuje více živin - bohaté ingredience.

To znamená, že čím více pijete, tím zdravějším se stanete.

Pomaloběžný dvouhřídelový odšťavovač Green Star s **velkou výtěžností šťávy,** se kterým budete získávat vaši **kvalitní šťávu** neochuzenou o **vitaminy**!

Neexistuje náhrada za kvalitu, za žádnou cenu.
I když jsou výdaje vyšší s výhledem do budoucna,
je to nejen jistější,
ale i lacinější.

Dvouhřídelové horizontální odšťavovače

	Angel 5500 nejprodávanější	Angel 7500	Angel 8500S	Green Star Elite bílý	Green Star Elite černý
					
Reverz	manuální reverz	automatický reverz	automatický reverz	manuální reverz	manuální reverz
Nerez	SUS-304	SUS-304	SUS-316	Plastový obal	Plastový obal
otáček za minutu	86			110	
Výkon motoru	150W			200W	
jemné sítko	ANO, NEREZ			ANO, plast + nerez	
hrubé sítko	NE			ANO, plast + nerez	
homogenizační pouzdro	NE			ANO, plast	
Regulátor vlákniny ve šťávě	není potřeba			ANO	
Ventilátor - chlazení	ANO			NE	
Hmotnost	9,4 kg			8 kg	



Šnekové horizontální odšťavovače



odborníci na listovou
a tvrdou kořenovou zeleninu

špenát

karotka

červená řepa

celer



HUROM SLOW JUICER

HUROM DT Chef

Luxusní univerzální šnekový odšťavovač - 200W



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/118-hurom-horizontalni



HUROM DT Chef -
barva stříbrná - 200W

- Hurom DT Chef je multifunkční horizontální odšťavovač kvalitní korejské značky Hurom s dlouholetou tradicí.

Multifunkční horizontální přístroj

Multifunkční horizontální přístroj nové generace na odšťavování všech druhů ovoce a zeleniny, na přípravu různých druhů těstovin Hurom GD Plus je multifunkční horizontální odšťavovač kvalitní korejské značky Hurom s dlouholetou tradicí. Je vhodný na odšťavování všech druhů **ovoce** a **zeleniny**, ale také pomocníkem při přípravě různých druhů **těstovin**.



Je zvláště vhodný na odšťavování listové zeleniny.

Tichý chod - hluk a vibrace jsou eliminovány na minimum **Snadná montáž a demontáž komory** pomocí tlačítka umístěného v horní části těla motorové jednotky.

5-ti stupňový regulátor

Hurom DT Chef je vybaven **5-ti stupňovým** regulátorem, tím reguluje množství vlákniny ve šťávě

Unikátní patentovaná technologie SST ™

Tento multifunkční odšťavovač Hurom funguje jako naše ostatní odšťavovače na principu **unikátní patentované technologie SST ™ – pomalé odšťavování**. Tento pomalý způsob je jedinečný jelikož uchovává vitaminy, minerály, enzymy a lahodnou chuť ovoce a zeleniny, které se u běžných odšťavovačů a odstředivek ničí vysokým zahříváním. **Umožňuje maximální extrakci živin z ovoce a zeleniny. To je nejlepší způsob jak získat cenné a zdravé šťávy.**



Klíčovým prvkem těchto kvalitních odšťavovačů je šnek z velmi tvrdého ultem materiálu - 8x tvrdšího, než u předešlých modelů. Rychlost otáček je pouze 70 ot./min ale i lacinější.



Součástí odšťavovače je jeden nástavec se sítkem na odšťavování a druhý nástavec se čtyřmi dalšími menšími nástavci pro výrobu nudlí. Oba nástavce spolu se šnekem jsou vyrobeny z velice odolného materiálu zvaného ULTEM.

Hurom DT Chef má nástavce na TĚSTOVINY uložené v luxusní kazetě

HUROM SLOW JUICER

HUROM GD Plus

Univerzální šnekový odšťavovač - 150W



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/118-hurom-horizontalni



HUROM GD Plus
- barva vínová



HUROM GD Plus
- barva slonovina (bílá)

- Hurom GD Plus je nástupcem výkonného multifunkčního horizontálního odšťavovače Hurom GD, kvalitní korejské značky Hurom s dlouholetou tradicí.

Multifunkční horizontální přístroj

Multifunkční horizontální přístroj nové generace na odšťavování všech druhů ovoce a zeleniny, na přípravu různých druhů těstovin Hurom GD Plus je multifunkční horizontální odšťavovač kvalitní korejské značky Hurom s dlouholetou tradicí. Je vhodný na odšťavování všech

druhů **ovoce** a **zeleniny**, ale také pomocníkem při přípravě různých druhů **těstovin**.

Je zvláště vhodný na odšťavování listové zeleniny.

Tichý chod - hluk a vibrace jsou eliminovány na minimum **Snadná montáž a demontáž komory** pomocí bajonetu.

5-ti stupňový regulátor

Hurom GD Plus je vybaven **5-ti stupňovým** regulátorem, tím reguluje množství vlákniny ve šťávě

Unikátní patentovaná technologie SST ™

Tento multifunkční odšťavovač Hurom funguje jako naše ostatní odšťavovače na principu **unikátní patentované technologie SST ™ – pomalé odšťavování**. Tento pomalý způsob je jedinečný jelikož uchovává vitaminy, minerály, enzymy a lahodnou chuť ovoce a zeleniny, které se u běžných odšťavovačů a odstředivek ničí vysokým zahříváním. **Umožňuje maximální extrakci živin z ovoce a zeleniny. To je nejlepší způsob jak získat cenné a zdravé šťávy.**

Klíčovým prvkem těchto kvalitních odšťavovačů je šnek z velmi tvrdého ultem materiálu - 8x tvrdšího, než u předešlých modelů. Rychlost otáček je pouze 70 ot./min ale i lacinější.



OSCAR neo
THE LIVING FOOD KITCHEN
DA-1000



Oscar NEO DA-1000

Univerzální šnekový odšťavovač - 150W

výrobce: HUROM SLOW JUICER

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/136-oscar-neo-da-1000



Oscar NEO DA-100
- barva chrom / stříbrná



Oscar NEO DA-100
- barva vínová



Oscar NEO DA-100
- barva slonovina (bílá)

Multifunkční horizontální přístroj

Multifunkční horizontální přístroj nové generace na odšťavování všech druhů ovoce a zeleniny, na přípravu různých druhů těstovin. Je vhodný na odšťavování všech druhů **ovoce** a **zeleniny**, ale také pomocníkem při přípravě různých druhů **těstovin**.

výrobce: HUROM SLOW JUICER

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/71-omega-8224-8226

Omega 8224 (8004) / 8226 (8006)

Univerzální šnekový odšťavovač - 200W







Omega 8224 (8004) **- barva bílá**

Omega 8226 (8006) **- barva lesklý chrom**

- Jsou to stejné přístroje lišící se pouze barvou.

Omega 8224 (8004) vychází ze svého předchůdce, modelu Omega 8003, který se velice dobře osvědčil dlouhodobou spolehlivostí a ezproblémovým chodem. Na tuto tradici nyní navazuje i tento model, který je nyní oblečen do nového kabátu a navíc prošel i technickou inovací.

Dvoufázový systém odšťavování

Omega 8224 / 8226, stejně jako Hurom a Oscar Neo, využívá 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 hlavním dílem směrem k jemnému sítu, kde dochází ke druhotnému odšťavení suroviny. Celý tento systém je propojen, takže šťáva nakonec odtéká jedním otvorem.



Kvalitní šťáva

Šťáva získaná s tímto přístrojem je vysoce kvalitní, neboť je získávána při pouhých 70ti otáčkách za minutu. Tento šetrný způsob zpracování surovin zaručuje, že téměř nedochází ke ztrátám vitaminů.



Multifunkční horizontální přístroj

S Omegou 8224 / 8226 je možné zpracovávat téměř vše, běžné ovoce a zeleninu, ale například i obilné trávy, problematické bobuloviny (rybíz, angrešt..), naťovou zeleninu, atd. Kromě toho je možné využít tento přístroj k přípravě několika druhů těstovin, výrobě oříškového másla nebo pomocí homogenizačního pouzdra vyrábět dětské přesnídávky, zmrzliny, sorbety a jiné zdravé pokrmy, které si brzy oblíbíte.

výrobce: HUROM SLOW JUICER

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/73-sana-euj-707

Sana Juicer by Omega EUJ 707

Designový šnekový odšťavovač - 200W





bílá



červená



chromově stříbrná

Horizontální šnekový odšťavňovač Sana Juicer by Omega EUJ-707 je vybaven kvalitním motorem, který má pouhých 70 otáček za minutu. Tento šetrný způsob zpracování surovin zajišťuje, že nedochází ke ztrátě vitaminů, minerálů a enzymů jako je tomu u vysokorychlostních odšťavňovačů.

BPA FREE

Sana využívá k odšťavování dvoufázové síto, které zaručuje maximální výtěžnost. Dokáže zpracovat všechny běžné druhy ovoce a zeleniny, ale i problematické suroviny, jako je rybíz, ananas nebo řapíkatý celer. Odšťavňovač je vyrobený z BPA free materiálů, které nemají oproti jiným plastům negativní účinky na fungování imunitního systému člověka.

Výhody

Mezi další přednosti odšťavňovače patří velký plnicí otvor, volitelné hrubé síto, skleněná nádoba na šťávu, nerezová nádoba na drť, nadčasový design, stabilizační podložky a tichý provoz.

Homogenizační pouzdro

Sana Juicer by Omega EUJ-707 není pouze odšťavňovač. Jednoduchou výměnou odšťavovacího síta za homogenizační pouzdro je možné přístroj využít k výrobě několika druhů těstovin, přípravě ořechového másla, dětské přesnídávky, zmrzliny, sorbetu a jiných zdravých pokrmů, které si brzy oblíbíte nejen vy, ale i Vaše děti.

Volitelné síto

Sana Juicer by Omega EUJ-707 je první horizontální šnekový odšťavňovač, který má k dispozici volitelné hrubé síto. S použitím hrubého síta snadno odšťavníte měkké ovoce a zeleninu s lepšími výsledky. Pěchovací zátka s těsněním umožňuje jednoduše stírat stěny plnící hubice a tím bez zbytků zpracovat všechny druhy ovoce a zeleniny.



Šnekové horizontální odšťavovače výrobce HUROM

	Hurom DT Chef nejprodávanější	Hurom GD Plus	Hurom GD Plus	Oscar NEO DA-1000	Omega 8224	Omega 8226	Sana EUJ - 707		
									
otáček za minutu	70	70		70	70	70	63-75 ot./min		
Výkon motoru	200W	150W		150W	200W	200W	200W		
Hmotnost	6,4 kg	6,4 kg		6,1 kg	6,4 kg	6,4 kg	5,7 kg		
vkládací otvor	větší oválný	menší kulatý		menší kulatý	menší kulatý	menší kulatý	větší oválný		
5-ti stupňový regulátor	ANO	ANO		ANO	NE	NE	NE		
jemné sítko	ANO	ANO		ANO	ANO	ANO	ANO		
homogenizační pouzdro na polévky	ANO	ANO		ANO	ANO	ANO	ANO		
Nástavce na těstoviny	ANO 4	ANO 4+2		ANO 4+2	ANO 4+2	ANO 4+2	ANO 4+2		
barva	stříbrná (šedá) matná	vínová	slonovina (bílá)	lesklý chrom, bílá, vínová	bílá	lesklý chrom	bílá	červená	lesklý chrom



Šnekové vertikální odšťavovače - 3. generace

Vysoká výtěžnost,

snadné podávání

odšťavovaných surovin

přeborník na ovoce

a zeleninu



Rychlá výroba zmrzliny



HUROM SLOW JUICER

HUROM HZ Alpha 3. generace,

luxusní šnekový odšťavovač v NEREZ provedení



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/132-hurom-hz-alpha-nerez-3gen



HUROM HZ Alpha
zlatá růže



HUROM HZ Alpha
vínová



HUROM HZ Alpha
stříbrná

HUROM HZ Alpha je model, určený pro ty nejnáročnější.

Prémiové provedení se stylovým tělem z vysoce kvalitní kartáčované ušlechtilé nerezové oceli.






Zlepšený indukční motor nabízí ještě lepší výkon. Tělo motoru je vyrobeno z vysoce **kvalitní kartáčované ušlechtilé nerez oceli**, která dává přístroji nejen stylový a elegantní vzhled, ale také zaručuje odolnost a snadnost údržby.

Velké příslušenství včetně **nástavce na zmrzlinu a citrusovače.**





Citrusovač je speciálně navržen tak, aby se dal snadno nasadit na motorovou jednotku přístroje Hurom HZ. Citrusovač vám umožní rychlým a snadným způsobem vymačkat šťávu z citronů, pomerančů, grapů, mandarinek, klementinek a dalších citrusových plodů.

Technologie Alpha:

Šneková hřídel v modelu HZ se otáčí 43 krát za minutu, imituje ruční proces odšťavňování. Patentovaný systém poskytuje nízkou rychlost vymačkávání čerstvé šťávy s nejvyšší nutriční hodnotou.



Otáčení držáku stěrek proti sítku
RPM - otáčky za minutu

S Huromem je možné zpracovávat všechny druhy surovin od mladého obilí, listové zeleniny, sojových bobů až po klasickou zeleninu a ovoce.

HUROM®
SLOW JUICER

HUROM H-AA Alpha 3. generace,

luxusní šnekový odšťavovač s plastovým tělem



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/131-hurom-h-aa-alpha-3-gen



HUROM HZ Alpha
zlatá růže



HUROM HZ Alpha
vínová



HUROM HZ Alpha
stříbrná

HUROM H-AA Alpha vyhoví každému přání!

ergonomický design a smyslné linie odšťavovače Hurom Alpha - moderní, ale stylový vzhled.






Jemná vlnovka - úprava v dolní části zvyšuje funkčnost usnadňující přenos přístroje.

Hurom Alpha SST™

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

Univerzálnost:

Přístroj efektivně vymačkává šťávu z ovoce, kořenové a listové zeleniny, z máčených ořechů, fazolí a jiných surovin, které umožňují tvorbu výživných džusů, mléčných nápojů, tofu, atd.



Pro výrobu šťávy používejte **jemné sítko**

Pro výrobu Smoothie nebo šťávy s větším podílem vlákniny používejte **hrubé sítko**

Model H-AA Aplha má **nástavec**, se kterým můžete připravit zmrzlinu.

Bezpečnost:

Bezpečnostní senzory dovolují zapnout odšťavovač pouze po správné instalaci všech částí na těle. Vestavěný chladicí 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.



Otáčení držáku stěrek proti sítku
RPM - otáčky za minutu



HUROM®
SLOW JUICER

HUROM H-AE Alpha 3. generace,

GIUGIARO SPECIÁLNÍ EDICE - luxusní šnekový odšťavovač



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/133-hurom-h-ae-alpha-3gen



HUROM HZ Alpha Plus
vínová



HUROM HZ Alpha Plus
námořnická modř

HUROM H-AE Alpha vychází z modelu Hurom H-AA

přístroj obsahuje jemné sítko a nástavec na zmrzlinu:





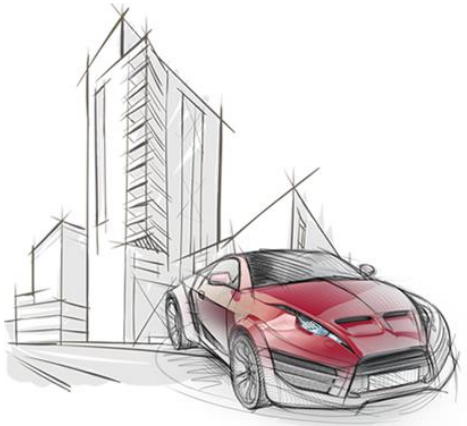


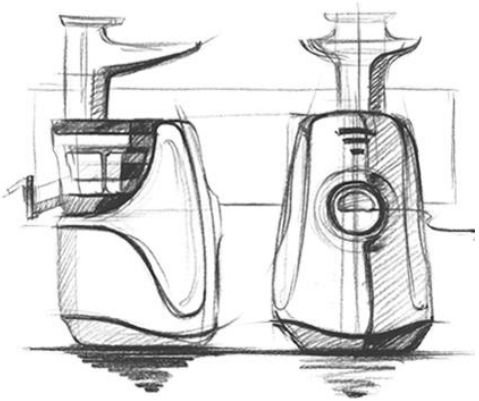


Hurom H-AE Alpha se vyznačují:

- Dvojnásobná násypka pro snadné vkládání ingrediencí
- Kapacita komory 500 mililitrů
- Šnek s dvojitou hranou a vysokou pevností
- Nízký hluk a střídavý motor s nízkými vibracemi
- nový design,
- zlepšený výkon,
- zjednodušený systém čištění,
- možnost přípravy zmrzliny,
- Snadná montáž a demontáž

Odšťavovač navrhl legendární auto designér **Giorgetto Giugiaro**





Šnekové horizontální odšťavovače 3. generace

	Hurom HZ Alpha			Hurom H-AA Alpha			Hurom H-AE Alpha PLUS Giugiaro	
								
otáček za minutu	43			43			43	
Výkon motoru	150W			150W			150W	
Hmotnost	6,4 kg			5,4 kg			4,8 kg	
Plášť motoru	kvalitní kartáčovaná ušlechtilá nerezová ocel			Plastový			Plastový	
jemné sítko	Ano			Ano			Ano	
hrubé sítko	Ano			Ano			Ne	
Nástavec na zmrzlinu	Ano			Ano			Ano	
Citrusovač	Ano			Ne			Ne	
zátka výpusti šťávy	Ano			Ano			Ano	
Stojánek	Ano			Ano			Ano	
Páčka na regulaci vlákniny ve šťávě	Ano			Ano			Ano	
barva	zlatá růže	vínová	stříbrná	zlatá růže	vínová	stříbrná	vínová	Námořnická modrá



Šnekové vertikální odšťavovače - 2. generace

Vysoká výtěžnost,

snadné podávání

odšťavovaných surovin

přeborník na ovoce

a zeleninu



HUROM SLOW JUICER

HUROM HG Premium 2. generace,

luxusní šnekový odšťavovač s kovovým tělem



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/117-hurom-hg-premium-2-gen



HUROM HG Premium
vínová

Prémiové provedení se stylovým kovovým tělem s bezotiskovou úpravou, kterou oceníte zejména v kuchyni. Spojení stylového a funkčního designu. Poskytuje prvotřídní vzhled, odolnost a hygienu.






Vymačkávání místo odtřeďování

abychom zachovali přirozenou chuť a výživu. Tradiční odšťavovače používají ostré nože rotující vysokou rychlostí a strouhá ovoce a zeleninu. Vzniká třecí teplota, což způsobuje oxidaci a ničí právě ty živiny a enzymy, které jsou žádoucí zachovat. Hurom Slow Juicer využívá patentovanou technologie (SST™), která pomalu vymačkává ovoce a přitom si udržuje nízkou teplotu a pomáhá zachovat přirozenou chuť a výživu.

- Nové černé GE ULTEM síto
- **Tří-převodový motor**, který odšťavuje při pouhých **43 otáčkách** za minutu
- **Neprodukuje teplo** a nevhání do šťávy nadměrné množství vzduchu
- Nové těsnění sběrné nádoby
- **Šťáva je déle čerstvá** a obsahuje maximum výživných látek

Slow Squeezing a zátka výpusti šťávy

Díky funkcím, jako je systém šetrného odšťavování Slow Squeezing nebo praktická zátka výpusti šťávy umožňující výrobu směsných šťáv si každý z nás si může vyrobit originální šťávu s maximálním obsahem vitaminů podle vlastních představ a chutě.



Stojánek na příslušenství

Po umytí si veškeré příslušenství můžete naskládat na stojánek a nechat uschnout.

Výroba pokrmů

Ze směsi banánů, kukuřice či vařených brambor, topinamburů a dýně si můžete připravit pokrm bohaté chuti s vyváženým obsahem výživných látek a vitaminů.

Dětské pokrmy

Ze směsi zeleniny a obilovin můžete vyrobit dětský pokrm, vhodný pro období intenzivního růstu.



HUROM SLOW JUICER

HUROM HH 2. generace

nejoblíbenější luxusní šnekový odšťavovač



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/116-hurom-hh-2g-2-gen



HUROM HH 2G
bílá



HUROM HH 2G
stříbrná



HUROM HH 2G
vínová

Stejný přístroj jako HUROM HG**, liší se pouze plastovým tělem a trochu jiným designem**

- má stejné odšťavovací díly - šnek, sítko, držák stěrek, i stojánek









Jaký je rozdíl mezi Hurom HH 2. generace P a L type?

P type nemá páčku na regulaci vlákniny ve šťávě, tedy vláknina odchází z odšťavovače a není obsažena ve šťávě.

U **L type** je možná tato regulace: **páčka ve stavu zavřeno** - veškerá vláknina je obsažena ve šťávě, **páčka ve stavu otevřeno** - vláknina odchází z odšťavovače a není obsažena ve šťávě. Páčka regulace je umístěna na míse odšťavovače.

- Nový luxusní design **HH series**
- Odšťavovací miska má objem na **450ml šťávy**
- Nové černé GE ULTEM síto
- **Tří-převodový motor**, který odšťavuje při pouhých **43 otáčkách** za minutu
- **Neprodukuje teplo** a nevhání do šťávy nadměrné množství vzduchu
- Nové těsnění sběrné nádoby
- **Šťáva je déle čerstvá** a obsahuje maximum výživných látek
- Převratnou novinkou je použití BPA free materiálu

Sójové mléko

Pokud jste milovníci sójového mléka, víte, že nejdříve musíte smíchat vařené boby s vodou. V Huromu stačí přidat požadované množství vody a zpracovat se zavřenou zátkou výpusti šťávy. Můžete si vyrobit sójové mléko nebo šťávu s požadovanou koncentrací.

Propracovaný systém čištění Easy Cleaning

U Huromu stačí uzavřít zátku výpusti šťávy, naplnit misku vodou a odšťavovač chvíli pustit.

Bezpečnostní pojistka

je určen všem, kteří to myslí s čerstvými šťávami opravdu vážně, hodlají experimentovat a zpracovávat veškeré suroviny od listové zeleniny a bylin až po tvrdou kořenovou zeleninu. Odšťavovač je vybaven bezpečnostní pojistkou, takže pokud jej zahltíte nadměrným množstvím surovin, motor přístroje automaticky vypne. Pokud k tomuto dojde, jednoduše spustíte zpětný chod a přístroj suroviny dodatečně rozžvýká (zastavení hrozí u kořenové zeleniny).

Maximum výživných látek

Přestože odšťavovač zpracovává suroviny rychleji, Hurom Slow Juicer patří do kategorie nízkootáčkových odšťavovačů (43 ot./min), které neprodukují teplo a nevhání do šťávy nadměrné množství vzduchu. Díky nízkým otáčkám je šťáva déle čerstvá a obsahuje maximum výživných látek.

výrobce: HUROM SLOW JUICER

Omega VSJ 843 / Sana EUJ - 808 - 2. generace

luxusní šnekový odšťavovač



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/99-sana-euj-808



Sana EUJ - 808
bílá perla



Sana EUJ - 808
červená



Omega VSJ 843
/ Sana 808 stříbrná

Odšťavovací šnek **se dvěma krájecími noži** je vyroben z vysoce odolného materiálu **GE-ULTEM** a všechny části odšťavovače Omega VSJ843S jsou **BPA free**.






- Nový luxusní design
- Zdokonalený tvar šneku
- V drážkách šneku zůstává méně vlákniny
- Pouze 43 otáček za minutu pro vyšší účinnost získání šťávy
- Žádná ozubená kolečka v odšťavovací misce
- Tišší chod, méně vibrací, dokonalejší zpracování
- Velikost odšťavovací misky 450 ml - více prostoru pro míchání nápojů a džusů
- **Jemné a hrubé sítko** z vysoce kvalitního GE-ULTEM
- Lisování šťáv za studena
- Díky pomaloběžnému vymačkávání si získané šťávy zachovávají kvalitní živiny, vitaminy, přirozenou chuť a důležité rostlinné enzymy.

Nízké otáčky, tichý chod

Odvod zbytkové drti do odpadní nádoby umožňuje zpracovat připravené suroviny v jednom tahu. Vzhledem k tomu, že Omega Juicer VSJ843S pracuje při nízkých otáčkách, má velmi tichý chod.

Určena pro každodenní použití

Omega VSJ843S je určen všem, kteří hledají odšťavovač pro každodenní odšťavování. S přístrojem je možné zpracovávat všechny druhy surovin od mladého obilí, listové zeleniny, sójových bobů až po klasickou zeleninu a ovoce.

Hrubé sítko

Díky **hrubému sítku** získáte šťávu s větším obsahem vlákniny, je vhodné pro přípravu nápojů z měkkých surovin, jako jsou pomeranče, ananas nebo rybíz.

Systém automatického čištění

Další výhodou je systém automatického čištění, který neustále pročišťuje síto během lisování surovin. Tím předchází jeho zanesení a po dokončení odšťavování je čištění Omegy mnohem rychlejší a jednodušší.

Stejně jako u jiných vertikálů i zde oceníte **systém automatického čištění**. Před rozložením prolijte Omegu za chodu vodou a systém předčištění vám tak usnadní závěrečné mytí dílů. Automatické mytí je možné využít i k propláchnutí odšťavovače v průběhu odšťavování.

Šnekové horizontální odšťavovače 2 generace

	Hurom HG Premium	Hurom HH 2G nejprodávanější			Sana EUJ - 808		Omega VSJ 843
							
otáček za minutu	43	43			43		
Výkon motoru	150W	150W			150W		
Hmotnost	6,2 kg	6,2 kg			6,8 kg		
Plášť motoru	Kovový	Plastový			Plastový		
jemné sítko	Ano	Ano			Ano		
hrubé sítko	Ano	Ano			Ano		
zátka výpusti šťávy	Ano	Ano			Ano		
Stojánek	**Ano**	**Ano**			**Ne**		
Páčka na regulaci vlákniny ve šťávě	**Ano**	**Ano**			**Ne**		
barva	vínová	stříbrná	bílá	vínová	Bílá perla	červená	stříbrná



Borůvky

Blahodárné a léčivé účinky borůvek



Neobvykle **vysoký obsah antioxidantů** (včetně vitaminu C) působí v našem těle jako **ochranný štít před volnými radikály, viry a bakteriemi**. Obsahem manganu a železa předčí ostatní ovoce. Kromě toho obsahují vitaminy C, B1, B2, PP a provitamin A, karoten, dále silice, pektiny, fenoly, katechiny a flavonoidy, soli, železa, chrómu, niklu, mědi, asi 5-6% cukru, kyselinu jablečnou, chininovou, janterovou a mléčnou.

Borůvky mají **svíravé, celkově posilující, normalizující účinky, upravují výměnu soli**, mají **protizánětlivé, močopudné, žlučopudné a krev zastavující účinky**.

Borůvky jsou skvělou **prevencí** mnoha nemocí, silným podpůrným prostředkem při **rekonvalescenci, chrání naše sliznice** a **stimulují jejich regeneraci**. Čerstvé, sušené i mražené jsou tím pravým lékem při všech **respiračních onemocněních**, pomáhají léčit **chřipku, angínu, bronchitidu, rýmu** a jiná **infekční a zánětlivá onemocnění sliznic**.

Dalším úžasným působením je schopnost **zlepšovat a udržovat náš zrak**, což prokázaly i odborné vědecké výzkumy. Jejich častá konzumace je účinnou **prevencí šerosleposti**, lidé, kteří mají problémy s **nočním viděním**, pozorují zlepšení zraku ve zhoršených světelných podmínkách.

Šnekové vertikální odšťavovače - 1. generace

HUROM®
SLOW JUICER

HUROM HU-700 / HH 1G,

kvalitní cenově výhodný luxusní šnekový odšťavovač s plastovým tělem, se zátkou výpusti



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/115-hurom-hh-1g-hu-700-1gen



HUROM HH 1G
bílá



HUROM HH 1G
stříbrná



HUROM HH 1G
vínová

Nástupce velice oblíbených modelů HUROM HU-500 a HU-600

Spojení stylového a funkčního designu. Poskytuje prvotřídní vzhled, odolnost a hygienu. Neprodukuje teplo a nevhání do šťávy nadměrné množství vzduchu. Nové těsnění sběrné nádoby. Šťáva je déle čerstvá a obsahuje maximum výživných látek.






HUROM SLOW JUICER

HUROM HU-500

kvalitní cenově výhodný šnekový odšťavovač se zátkou výpusti



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/114-hurom-he-hurom-hu-500-new



HUROM HU-500
červená

Prvotřídní vzhled, odolnost a hygienu. Zátku výpusti šťávy ocení milovníci ořechových mlék a jiných tekutých ovocných a zeleninových směsí. Zátka se jednoduše uzavře a odšťavovač Vám "namíchá" směs silnější chuti. Po otevření zátky výsledný produkt vyteče do nádoby na šťávu nebo sklenice a je připraven k pití.






výrobce: HUROM SLOW JUICER

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/64-omega-vrt352f

Omega 352 F

kvalitní cenově výhodný šnekový odšťavovač se zátkou výpusti





Omega 352 FS
stříbrná

Odšťavovač Omega 352F byla navržena pro každodenní použití a pro Váš **zdravý životní styl**. S Omegou je možné zpracovávat všechny druhy surovin od mladého obilí, listové zeleniny, sójových bobů až po klasickou zeleninu a ovoce.






Kuvings C9500

odšťavovač s velkým plnicím otvorem



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/130-kuvings-c9500



Kuvings C9500
bílý



Kuvings C9500
červený



Kuvings C9500
stříbrný

Ovoce a zelenina jsou pro naše tělo nepostradatelné.

Rostou na slunci a vstřebávají ze země živiny, které jim umožňují přežít spalující vedra i štiplavou zimu. Pro svou ochranu a růst vytváří rostliny již od nepaměti přírodní chemické látky nazývané „fytochemikálie“. Příjem množství fytochemikálií obsažených v neředěných ovocných a zeleninových šťávách přináší antioxidační účinky. Díky jejich účinnosti proti stárnutí a civilizačním chorobám můžete žít déle a zdravěji. Nemůžeme změnit své stravovací návyky přes noc. Začněte tedy postupným přidáváním nových barevných fytochemikálií do svého současného jídelníčku. Jakmile omezíte

příjem masa a potravin z fast foodu a vyzkoušíte příjemně hořkou, sladkou a kyselou chuť přírodních rostlin, vaše stravování se výrazně zlepší.

Rozdíl mezi variantou C9500 a C9500 Exclusive

Obsah balení Kuvings **C9500**	Obsah balení Kuvings **C9500 Exclusive**
	
jemné síto, čistící kartáč, pěchovadlo	jemné síto, čistící kartáč, pěchovadlo, hrubé síto na smoothies, homogenizační pouzdro na zmrzlinu a mražené dezerty

Co je Kuvings?

Odšťavňovač s novou technologií pro dokonalý fresh.

Kuvings C9500 uchovává více živin, vitaminů, minerálů a enzymů v nápoji lahodné chuti.

Patentovaný vertikální lisovací šnek

Inovativní technologie umožňuje vysoce účinnou extrakci šťávy. Uchovává více živých látek a minimalizuje separaci šťávy.

Nízkootáčková metoda rozmělňování

Kuvings C9500 využívá k lisování surovin nízké otáčky. Extrahuje tak 100%ní přírodní šťávu a omezuje destrukci zdravých enzymů.

Tichý chod

Na rozdíl od vysokootáčkových odstředivých odšťavňovačů běží odšťavňovač Kuvings C9500 zcela tiše bez hluku a vibrací.

Silný motor

Pro zajištění kvality vyrábí Kuvings silný motor ve vlastním závodě. Může běžet až 30 minut bez přerušení.

Šnekové horizontální odšťavovače 1. generace HUROM & KUVINGS

	HUROM HU-700 / HH 1G nejprodávanější			Omega 352 F	Hurom HU-500 / HE	Kuvings C9500		
								
otáček za minutu	70			80	70	60		
Výkon motoru	150W			150W	150W	240W		
Hmotnost	6,2 kg			5 kg	6,1 kg	7,4 kg		
Obal	Plastový			Plastový	Plastový	Plastový		
jemné sítko	Ano			Ano	Ano	Ano		
hrubé sítko	Ano			Ano	Ano	Ne Exclusive: Ano + nástavec na zmrzlinu		
zátka výpusti šťávy	Ano			Ano	Ano	Ano		
Stojánek	Ne			Ne	Ne	Ne		
Páčka na regulaci vlákniny ve šťávě	Ne			Ne	Ne	Ne		
barva	bílá	stříbrná	vínová	stříbrná	červená	bílá	červená	stříbrná



Přehled destilačních přístrojů



Co máme pít?



V USA už dlouhá léta můžete obdržet destilovanou pitnou vodu v galonových (3,8l) nádobách. Není to žádná voda obohacená jódem jako na našich trzích. Rozdíl je v tom, že u nás věda soustavně tvrdí, že na destilovanou vodu se umírá, tam se však tato voda, zbavená všech jedů, doporučuje!

Ale stejní lidé ve značném množství pijí víno, které je vlastně také druhem destilované vody!



Prohlédněte si čajovou konvici zevnitř. Uvidíte tam usazenou vrstvu vodního kamene. Pitím vody z vodovodu či z láhví si tyto zbytky vápna usazujete v celém těle, protože naše tělo není schopno anorganické minerální látky rozložit. I vaření organické minerální látky z rostlinné stravy přeměňuje v anorganické!

Destilovaná voda



Máte-li možnost a potřebujete-li uhasit žízeň, napijte se destilované vody! Anebo alespoň vody převařené, aby část nečistot zůstala v konvici. **Mnohem lepší je však destilace**.

Před několika lety mi předpovídali, že na tuto mrtvou vodu zemřu, stejně jako v ní hynou ryby. **Jde jen o pohádky a medicína tento nesmysl učí a rozšiřuje!**

Opak je však pravdou!

Destilovaná voda na anorganické minerální látky
účinkuje jako magnet a všechny je z těla vytahuje.
"Existuje lepší omlazovací prostředek?"

Uvedl jsem, že všichni živí tvorové, ať již rostliny, zvířata či lidé, jsou složkami dešťové vody a to je voda destilovaná. Dnes však dostáváme vodu z hlubokých studní nebo v láhvích, s usazenými anorganickými mrtvými mineráliemi, které naše tělo není schopno zužitkovat. Proto se tato voda často upravuje různými chemikáliemi, obzvláště chlorem a fluorem!





Jedna známá **minerální voda**, lékaři často doporučovaná, která je také velmi drahá, obsahuje hodně anorganické soli, která **zatěžuje ledviny**, protože ani tyto soli náš organismus nesnáší!

Naše játra, jako náš největší detoxikační orgán, stejně již přetížená trvalou vařenou stravou, musejí vykonávat další těžkou práci a degenerují. Lidské tělo obsahuje až 70% tekutin, proto správná voda patří mezi základní prvky člověka.

Je nutno znovu opakovat:

Uspokojujte svou potřebu vody syrovým,
čerstvým, šťavnatým ovocem a zeleninou!

To je základem všeho! Všichni badatelé, kteří se intenzivně zabývali problémem vody, jako Dr. Walker, Dr. Bragg, Banik, Rossiter a další souhlasně prohlašují, že

pitím destilované vody lze zvápenatění potlačit!

Proč pít destilovanou vodu se dozvíte v našem e-booku

Zdraví a čistá voda

Destilační přístroje na vodu

AquaCompact II



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/55-aquacompact-ii



AquaCompact II

Barva chrom

se skleněnou nádobou na vodu



AquaCompact II

Barva bílá

s plastovou nádobou na vodu

Vyrábí vysoce čistou vodu nejstarší a nejúčelnější metodou úpravy vody - pomocí parní destilace. Menší a skladnější destilační přístroj Aqua Compact II.

Velká ekonomická úspora:

Cena destilované vody vychází cca na 2-3 Kč / litr

V lékárnách se cena 1 litru pohybuje mezi 50-150 Kč / litr

Přístroj vyrábí vysoce čistou vodu nejstarší a nejúčelnější metodou úpravy vody - pomocí parní destilace. Po zapnutí destilačního přístroje se upravovaná voda zahřívá a začnou se vypařovat a unikat z ní nejprve lehké těkavé plyny, které mají nižší bod varu než voda. Voda se dále zahřívá, až na bod varu. Při 100°C se zničí bakterie, viry a ostatní mikroorganizmy. Voda se varem odpařuje a zanechá všechny chemikálie, soli a ostatní nečistoty ve varné nádobě. Kondenzátor odpařenou vodu ochladí a promění ji v destilovanou vodu. Takto vyčištěná voda projde nakonec při posledním čištění přes uhlíkový filtr, kde beze zbytku odstraní případné zbytkové nečistoty.

Snížení škodlivých látek po destilaci pomocí AquaCompact II:

Chlor 99,5%
Chlorbenzol 99,5%
Chrom 99,1%
Azbest 99,5%
Arzen 99,9%
Atrazin 99,5%
Pesticidy 99,0%
Herbicidy 99,0%
Bentazon 99,5%
Bakterie 99,9%
Těžké kovy 99,5%
Barium 99,7%
Kadmium 99,9%
Fenol 99,9%
Dioxid 99,5%
Fluor 99,9%
Nitráty 99,8%
Trichloretilen 99,5%
Bromoform 99,0%
Prchavé výpary (díky aktivnímu uhlí) 99,0%
Zbytky léků 99,5%

H_2O - destilovaná voda neobsahuje:

- bakterie, viry a mikroorganizmy,
- rozpustné anorganické soli, jako jsou fluoridy, sloučeniny sodíku a dusičnany,
- organické chemikálie: pesticidy, polychlorované bifenyly, látky skupiny THM,
- radionuklidy,
- těžké kovy - olovo, rtuť, arzen, kadmium ...
- rozpustné minerály - anorganický vápník, fosforečnany, hořčík ...

Destilovaná voda je sterilní a neobsahuje žádné minerály či organický život.

Kontaminující látka	Uhlíkový filtr	Reverzní osmóza	Destilační přístroje Aqua
Arzén	😐	😐	☺
Azbest	☹	☺	☺
Bakterie	☹	😐	☺
Benzol	☺	☺*	☺*
Bromoform	☺	☺*	☺*
Cysty	☹	☺	☺
Dusičnany	☹	😐	☺
Fluoridy	☹	☺	☺
Fosfáty	☹	☺	☺
Herbicidy	☺	☺*	☺*
Hliník	☹	☺	☺
Chloramin	☺	☺*	☺*
Chlorid	☹	☺	☺
Chlór	☺	☺*	☺*
Chróm	☹	☺	☺
Měď	☹	☺	☺
MTBE	☺	☺*	☺*
Olovo	😐	☺	☺
Pesticidy	☺	☺*	☺*
Rtuť	😐	☺	☺
Síran	☹	☺	☺
Sodík	☹	☺	☺
Radon	😐	☺*	☺*
Rozpuštěné pevné látky	☹	☺	☺
THM	☺	☺*	☺*
Viry	☹	☹	☺
VOCs	☺	☺*	☺*

Zdraví na dlani.cz

☹ Neúčinné nebo bez snížení 😐 Významné snížení

☺ Účinné odstranění ☺* S uhlíkovým filtrem

Destilační přístroje

	AquaCompact II Barva chrom **se skleněnou nádobou na vodu**	AquaCompact II Barva bílá **s plastovou nádobou na vodu**
		
Objem	4 litry	4 litry
Vnitřek varné nádoby	Nerez	Nerez
Chladící spirála	Nerez	Nerez
Příkon motoru	580W	580W
Nádobka na filtr	Černá, plastová se skleněnou vložkou	Bílá, plastová
Hmotnost	3,4 kg	3,4 kg
Nádoba na vodu	skleněná	plastová
barva	Chrom v kombinaci s černou	Bílá

Přehled lisů na olej
lisování za studena



BONUS

k tomuto přístroji od nás obdržíte E-BOOK

140 stránkový e-book plný informací o olejích lisovaných za studena.

Dozvíte se, proč si máte vyrábět čerstvé oleje sami doma,
najdete v něm podrobný popis nejdůležitějších olejů a jejich působení na naše tělo,
na naši pleť, vlasy, nehty, použití proti nemocem, recepty …

Panenské oleje a denaturované tuky

Ačkoliv se již mnoho lidí snaží dodržovat stravu chudou na tuky, přece jen jsou zdravotní poruchy způsobené tuky v potravinách velmi rozšířené. Mnohem důležitější než množství tuků je totiž jejich kvalita.



Zatímco dříve byly olejniny zpracovávány mechanickým lisováním (a v dobrých podnicích ještě jsou), je dnes olej extrahován pomocí chemikálií. Přitom se část vitaminů rozpustných v tuku ztrácí a v oleji mohou zůstat zbytky rozpustidel. Oleje, které mají vysoký podíl volných mastných kyselin, jsou jich zbavovány vakuovou destilací a rafinací louhem. Poté ještě v mnoha případech následuje bílení a dezodorace (odstranění pachu). Dále se olej suší ve vakuu a ještě jednou filtruje, aby byly zcela odstraněny slizy a voda. Mnohé oleje jsou potom ještě barveny, aby působily přitažlivěji na zrak kupujících. Takovým intenzivním zpracováním vzniká průmyslový výrobek, který je **zcela v rozporu s přírodou**.

Dobré oleje je proto třeba kupovat v obchodech se zdravou výživou, neboť jsou získávány z ekologicky pěstovaných olejnin nebo si je můžete **vyrábět doma**.

Nejlépe lze doporučit oleje z klasických olejnin, jako je slunečnicový, olivový, lněný, mandlový a další. Opatrnosti je třeba u často vychvalovaného **kupovaného bodlákového oleje**, jelikož je téměř vždy zbavován zápachu vodní parou, horkou 200°C, v oblasti složení mastných kyselin tak nemá žádné přednosti v porovnání s jinými oleji.

Oleje jsou ztužovány na konvenční margaríny hydrogenací, čímž se dosáhne konzistence vhodné pro roztírání. Přitom se vodík slučuje na dvojných vazbách s uhlíkem nenasycených mastných kyselin. Tak vznikají izoolejové kyseliny, které v přírodě neexistují a způsobují poruchy v metabolizmu tuků.

Tuky jsou životně důležité součásti buněk a tkání těla, ale jen tehdy, jestliže se jedná o přírodní tuky, které nebyly vystaveny nadměrnému teplu.



Zažívací procesy vedoucí k asimilaci tuků je dělají kluzkými, "emulgují" je. **Přehřáté tuky již nemohou být emulgovány**. Silně přehřáté tuky, stejně jako potraviny a výrobky těmito tuky nasycené (hranolky, brambůrky), nemohou být správně stráveny. Výsledkem je ztráta výživné hodnoty jak potraviny, tak tuku. Ještě povážlivější je konečný produkt této tukem prosycené potravy, který ucpe tlusté střevo, když se konečně prosoukal tenkým střevem.

Na druhé straně **jsou nezahřáté, nezpracované tuky, například oleje v syrových salátech, rychle a beze zbytku emulgovány a oxidovány, stráveny a přijaty tělem**.

Jeden z úkolů, tuků je **"mazání" kloubů kostry těla**. S přibýváním konzumace potravin vařených nebo pečených v horkém tuku došlo k alarmujícímu zvýšení počtu lidí trpících kloubními bolestmi způsobenými vysušením kloubní tekutiny, která má za úkol udržovat klouby vláčné a pohyblivé.

Nespočetné miliony tun pečeného masa, špekáčků, pečených kuřat, hranolků, omelet atd. jsou **spolupůvodci vrzajících, bolících a nositelé mučících kloubů, kterým byly přírodní tuky pro "kloubní mazivo" odepřeny**.

Jak si vyrábět oleje doma se dozvíte v našem e-booku

Zdraví a panenské oleje

Lisy na olej

Yoda 02 - domácí lis na olej

na výrobu panenských olejů za studena



Nás tento lis na oleje zaujal natolik, že jsme jej hned zařadili do nabídky a doma už používáme zdravé čerstvé extra panenské oleje.

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/90-yoda-02-lis-na-olej



Lis YODA 02 je kompaktní přístroj, se silným motorem a vysokou výtěžností, stejnou jako mají velké průmyslové lisovací stroje. Je praktický a stylový, jednoduchý na údržbu i ovládání.

Extra panenské oleje jsou jak chutné, tak i prospěšné pro Vaše zdraví, obsahují spoustu minerálů, vitaminů, stopových prvků, magnetizmus a SOEF.



Lis YODA 02 je první vysoce výkonný lis na výrobu za studena lisovaných olejů pro domácí použití. Výtěžnost lisu Yoda se pohybuje mezi 30% až 80% v závislosti na olejnatosti použitých ořechů, semen.

- Vylisování 100g semen trvá 3 až 5 minut. Čas lisování se liší dle druhu použité olejniny.

- V dnešní době jsou k mání oleje obsahující konzervační látky, které brání oxidaci, zápachu a prodlužují trvanlivost produktů. I ten nejdražší nebo nejlepší BIO olej ve zdravé výživě bývá vylisován dlouho dopředu (někdy i déle než 1 rok) a dále hodně záleží na způsobu skladování. Ke konečnému spotřebiteli, se dostane produkt úplně jiné kvality, než když byl olej čerstvě vylisovaný.

- Uvedeme PŘÍKLAD: Běžně koupíte lněný olej s trvanlivostí 1 rok, který je uskladněn v regálu - nikoliv v lednici. Proti tomu čerstvě lisovaný lněný olej žlukne při pokojové teplotě do 10 dní od vylisování. Při uchování v 5 až 10°C žlukne do 3 měsíců. Myslíte si stále, že kupovaným lněným olejem posílíte své zdraví?

- KONZERVANTY: Látky, které se obvykle používají pro konzervaci olejů, jsou hexan, hydroxid sodný, nebo kyselina fosforečná. Výše popsané konzervanty jsou běžnou součástí výrobního procesu olejů. Obvykle jsou

oleje lisované při teplotách do 300°C = Takto vysoká teplota ničí vitamíny, minerální látky, enzymy a prospěšné tuky.

- Ovoce a zelenina mají spoustu zdraví prospěšných látek posilujících imunitní systém. Olejnaté plody a z nich za studena lisovaný olej obsahují mnoho dalších prvků, které mohou pomoci posílit Vaše zdraví. Z domácích lisovaných olejů získáte spoustu pro život nezbytných esenciálních mastných kyselin a dalších bioaktivních látek jako jsou vitaminy A, D, E, K, minerály (železo, hořčík, draslík a vápník), nenasycené omega 3 a omega 6 kyseliny.

- Čerstvé přírodní oleje z kvalitních semen jsou stejně cenné pro lidské zdraví, jako ovoce a zelenina. Doma lisované panenské oleje jsou zdrojem "dobrých tuků" životně důležitých pro lidský organismus. Čerstvě lisované oleje představují zázračný lék vyrobený u Vás doma, v nejlepší kvalitě a k dispozici Vám je 7 dní v týdnu.

Len a rakovina tlustého střeva, prsu a pokožky - mastné kyseliny omega-3 i lignany mají **protirakovinové účinky**. V laboratořích byly objeveny zvířecí mastné kyseliny omega-3 zmenšující počet a velikost tumorů. Jiné studie ukázaly, že vysoká spotřeba mastných kyselin typu omega-3 a lignanů je spojená s významně nižším výskytem **rakoviny tlustého střeva, prsu a pokožky**. Lillian Thompsonová na University of Toronto zkoumala ženy s čerstvě určenou diagnózou rakoviny prsu. Tyto ženy pak denně dostávaly k jídlu rozemletá lněná semena. Mezi diagnózou a operací uběhly v průměru asi tři týdny. Když byl nakonec při operaci tumor odstraněn, bylo zjištěno, že se výrazně zmenšil. Součást ochrany před **rakovinou prsu** se řídí myšlenkou, že len je schopen upravit hladinu estrogenu. Nepřekvapuje, že u žen užívajících len, byla zjištěna větší pravidelnost menstruačního cyklu.



Lisy na olej - lisování za studena - olej lisovaný za studena

	Lis na olej Yoda červená	Lis na olej Yoda Hnědá (barva hořké čokolády)	Lis na olej Yoda stříbrná	Lis na olej Yoda zelená
				
Ovládání	Řízení mikroprocesorem, teplotní čidlo, tepelná ochrana			
Motor	Jednofázový indukční			
Příkon motoru	180W			
Příkon topného tělesa:	300W			
Hmotnost	6,8 kg			
Dodávané příslušenství:	Sběrné nádobky, čistící kartáček			
Rozměry	35,5cm x 17,8 cm x 26,5 cm			
Způsob lisování:	Robustní hřídel a dutinka z nerez materiálu			

Přehled sušiček



BONUS

k tomuto přístroji od nás obdržíte E-BOOK

e-book plný informací o sušení v domácích podmínkách.

Dozvíte se, že sušené plody zachovávají až 80% vitaminů, obsahují celou řadu antioxidantů, minerálů, vlákninu a stopových prvků.
Co sušit, jak sušit a jak skladovat. Nabídneme Vám i pár receptů.

Sušené plody

Nejkrásnější výpěstky patří samozřejmě na stůl. Slouží k potěšení ducha, oka, mlsných jazýčků a někdy k povzbuzení závisti méně úspěšných sousedů. Ty nejkrásnější kousky nezapomeňte prezentovat na zahrádkářských výstavách ovoce.

Ostatní zdravé a neporušené plody jsou vhodné k uskladnění, například k sušení.

V poslední době se sušení ovoce, zeleniny, bylinek či hub vzhledem ke zdravé výživě používá stále častěji. Sušené ovoce je skvělou alternativou za solené chipsy či arašídy, dokáže nahradit sladké cukroví či čokoládu. Usušené plody si tímto způsobem přirozenou cestou bez použití chemie **zachovávají až 80% vitaminů**, **obsahují celou řadu antioxidantů, minerálů, vlákninu** a **stopových prvků**. Sušené ovoce je pro vyšší obsah cukru kaloričtější než čerstvé plody, již pár kousků dokáže zdravým způsobem zahnat chuť na sladké. Zkuste si nasušit vlastní plody, uvidíte, že zachutnají nejen vám, ale i celé rodině a přátelům.



Sušit se dají téměř všechny druhy ovoce, ale také zelenina, houby či bylinky. Nejčastěji se využívá právě pro sušení ovoce. Výhodou je, že sušit lze i přezrálé a padané ovoce. V žádném případě však nesmí být nahnilé nebo plesnivé.



Sušení je totiž metoda zahřátí potravin a následného **odpaření vody**. Většina potravin uvolňuje vlhkost rychle v prvních stadiích sušení. To znamená, že mohou absorbovat velké množství tepla a vytvářet značné množství páry.

Díky rovnoměrnému sušení při nižší teplotě si potraviny zachovávají výživovou hodnotu. Nedochází k ničení základních minerálů a stopových prvků, které ovoce a zelenina obsahují.

Optimální teplota sušení je 30 až 60°C. Při těchto teplotách si totiž ovoce i zelenina zachovají maximální množství vitaminů. My **doporučujeme teplotu do 46°C**, při které zůstanou v sušené potravině všechny enzymy.

Konzumace sušeného ovoce je dobrý způsob, jak dosáhnout doporučeného příjmu ovoce. Minimální doporučené množství ovoce jsou u mužů 2 šálky denně, u žen 1,5 šálku.

Během procesu dehydratace ztrácí ovoce vodu a **zůstává pouze vláknina**, ve které jsou obsaženy vitaminy, enzymy a další cenné látky.

První zmínky o sušení sahají až do doby před 3 500 lety, kdy lidé využívali staré metody sušení, jako je sušení na Slunci nebo ve větru. Tento způsob doposud praktikují v jižních oblastech.

Sušení je nejstarší metoda konzervování potravin, ve které dochází ke snížení obsahu vody pod 5 procent. Tím se zabrání růstu mikroorganizmů. **Sušené ovoce** je nejlepší náhrada čerstvého ovoce především v zimních měsících.

Sušička Profimatic DECA+



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/111-susicka-potravin-deca



Profimatic Deca+ Plus

- 10 nerez sít - Dehydrator

NEREZ



Profimatic Deca+ Plus

- 10 nerez sít - Dehydrator

NEREZ s potiskem

Velice výkonná sušička na ovoce s velkým objemem, komplet v nerez provedení s 10 ks nerez síty, s digitálním časovačem.

Verze s potiskem zabraňuje zanechávat otisky prstů.

Sušička potravin (nejen) na ovoce Deca+ je opravdu výkonná sušička pro sušení ovoce, zeleniny, hub, lesních plodů, květin, bylinek, masa, ryb a drůbeže.

Při sušení může být využita celá plocha plat, jen musí být zachovány mezery mezi potravinami. Sušení zbavuje potraviny vlhkosti a způsobuje jejich scvrknutí. To Vám umožní skladování stejného množství potravin na mnohem menším prostoru.

Během sušení není nutné prohazovat plata se sušenými surovinami nebo dokonce jednotlivé kousky surovin tak, jako u kruhových sušiček, silný větrák rozvádí teplo rovnoměrně - po celé sušičce.

- **řízení mikroprocesorem,**
- **teplotní čidlo**
- **tepelná ochrana**
- **digitální časovač do 15 hodin**

Ovocná a zeleninová kůra obsahuje nejvyšší množství vitaminů, slupku je proto lepší ponechat. Na druhou stranu je lepší odstranit slupku jablek a rajčat určených do koláče nebo rajčatové polévky. Obecně, pokud jste zvyklí slupku loupat, pak ji oloupejte, pokud ne, slupku ponechejte. Slupku odstraňte ještě před sušením.

- Jedním z nejdůležitějších faktorů je správná tloušťka potravin. Snažte se krájet stejně silné plátky, abyste zabezpečili rovnoměrné sušení. Silné plátky se suší mnohem pomaleji, než slabé plátky.

Pro vitariány, stravu RAW, slunečnou stravu, zvolte program do 46 stupňů Celsia.

- Tipy na sušení ovocného pyré
  Ovocné pyré se používá na výrobu ovocných rolek nebo ovocných plátků. Tyto rolky jsou velmi chutné, podobné cukrovinkám. Pravděpodobně jste již vyzkoušeli komerční verzi tohoto cukroví, zakoupenou v obchodě, ale pokud je vyzkoušíte připravené doma z kvalitního ovoce, nikdy se pro ně nevrátíte zpět do obchodu. Je to ta nejlepší cesta, jak spotřebovat přezrálé ovoce, které by se jinak zkazilo.

- Skladování sušených potravin - nádoby
  Jakákoliv čistá, vzduchotěsná a vodotěsná nádoba je vhodná ke skladování sušených potravin. Uzavíratelné sáčky jsou také vhodnou formou skladování. Každou nádobu naplňte co nejvíce a vytlačte všechen vzduch. Naplněné sáčky mohou být uloženy do kovových nádob, aby se k nim nedostal hmyz. Skleněné nádoby s víkem mohou být použity bez sáčků.

Sušička Sedona Combo



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/122-susicka-potravin-sedona



Sedona Combo
s 9 plastovými síty

Úsporné sušení

- **2 nezávislé topné jednotky - horní a spodní, možnost sušení pouze v polovině prostoru.**

Sušičku Sedona Combo můžete naplnit úplně celou nebo využít výhodu dvou topných spirál a dvou větráků a sušit v úsporném režimu pouze v polovině sušičky. Stačí do poloviny vložit plastové uzavřené síto (oddělovač komor) a sušit pouze v polovině prostoru. Pochopitelně tím ušetříte elektrickou energii a můžete sušit i častěji a nečekat až zaplníte celý prostor sušičky.

3 přednastavené speciální režimy sušení

K sušení můžete využít buď ruční nastavení času a teploty, anebo využít speciální režimy:

FAST, RAW a COMBO

1. **FAST - rychlý režim** - můžete jej využít pro sušení běžných potravin. Tento režim využívá běžné funkce termostatu. Udržuje průměrnou teplotu na vámi zvolené hodnotě, tj. teplota může na krátkou chvíli překročit nastavenou hodnotu s tím, jak termostat spíná topné těleso.
2. **RAW - přesný režim** - v tomto režimu teplota nikdy nepřekročí nastavenou hodnotu. Tento režim je vhodný pro lidi, kteří se stravují syrovou stravou, pro vitariány.
3. **COMBO - kombinovaný režim** - tento režim využívá obou dvou režimů - dvoustupňového sekvenčního nastavení teploty a času (TST) pro nastavení dvou teplot a dvou časů. V první části sušení používá režim FAST s vyšší teplotou a poté přejde do režimu RAW s nižší nastavenou teplotou.

Průhledná dvířka

Pomocí průhledných dvířek můžete rychle kontrolovat stav sušení, aniž byste museli sušičku otevírat a narušovat tak sušící proces. Průhledná dvířka jsou vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla. Otevírání - vyklápění dvířek směrem dolů je stejné na jaké jste zvyklí u běžného sporáku.

9 ks plastových sít

Do sušičky Sedona Combo můžete vložit 9 ks plastových sít o rozměrech 33 x 38,9 cm.

Úsporné sušení

Sušičku Sedona Combo můžete naplnit úplně celou nebo využít výhodu dvou topných spirál a dvou větráků a sušit v úsporném režimu pouze v polovině sušičky. Stačí do poloviny vložit plastové uzavřené síto (oddělovač komor) a sušit pouze v polovině prostoru. Pochopitelně tím ušetříte elektrickou energii a můžete sušit i častěji a nečekat až zaplníte celý prostor sušičky.

Odkapávací plato

Pokud sušíte "mokré" ovoce nebo potravinu, u které hrozí, že by mohla téci, můžete místo spodního plata použít odkapávací plato a zabránit tak zašpinění spodní části sušičky.

Sušička Sedona Express



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/122-susicka-potravin-sedona



Sedona Express
s 10 plastovými síty



Sedona Express
s 10 nerez síty

Při sušení může být využita celá plocha plat, jen musí být zachovány mezery mezi potravinami. Sušení zbavuje potraviny vlhkosti a způsobuje jejich scvrknutí. To Vám umožní skladování stejného množství potravin na mnohem menším prostoru.

Během sušení není nutné prohazovat plata se sušenými surovinami nebo dokonce jednotlivé kousky surovin tak, jako u kruhových sušiček, silný větrák rozvádí teplo rovnoměrně - po celé sušičce.

3 přednastavené speciální režimy sušení

K sušení můžete využít buď ruční nastavení času a teploty a nebo využít speciální režimy:

FAST, RAW a COMBO

1. **FAST - rychlý režim** - můžete jej využít pro sušení běžných potravin. Tento režim využívá běžné funkce termostatu. Udržuje průměrnou teplotu na vámi zvolené hodnotě, tj. teplota může na krátkou chvíli překročit nastavenou hodnotu s tím, jak termostat spíná topné těleso.
2. **RAW - přesný režim** - v tomto režimu teplota nikdy nepřekročí nastavenou hodnotu. Tento režim je vhodný pro lidi, kteří se stravují syrovou stravou, pro vitariány.
3. **COMBO - kombinovaný režim** - tento režim využívá obou dvou režimů - dvoustupňového sekvenčního nastavení teploty a času (TST) pro nastavení dvou teplot a dvou časů. V první části sušení používá režim FAST s vyšší teplotou a poté přejde do režimu RAW s nižší nastavenou teplotou.

Průhledná dvířka

Pomocí průhledných dvířek můžete rychle kontrolovat stav sušení, aniž byste museli sušičku otevírat a narušovat tak sušící proces. Průhledná dvířka jsou vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla. Otevírání dvířek je na levou stranu.

11 ks sít

Do sušičky Sedona Express můžete vložit 11 ks sít o rozměrech 25,4 x 33 cm.

Led podsvětlení

V horní části sušícího prostoru je ledkové světýlko. Při otevření dveří se světlo automaticky rozsvítí.

Odpadá prohazování plat

Během sušení není nutné prohazovat plata se sušenými surovinami nebo dokonce jednotlivé kousky surovin tak, jako u kruhových sušiček, silný větrák rozvádí teplo rovnoměrně - po celé sušičce.

Yden Counter Intelligence IR D5 Premium - infračervená sušička



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/125-susicka-counter-intelligence-yden



Counter Intelligence
IR D5 Premium

Speciální režimy sušení:

Sušička IR D5 Premium je vybavena jak ohřevnou spirálou, tak i infra červeným zářičem NIR, který vytváří vlnění delší než je běžné viditelné světlo. Solární záření proniká hluboko do sušených surovin a zvýšením osmotického tlaku vlhkosti podporuje rychlejší vypařování tekutiny a tím urychluje proces sušení.

Můžete využít následující speciální režimy:

Způsob sušení - na slunci nebo ve stínu

Režim sušení na slunci - Největší výhodou této sušičky je tzv. solární mód NIR (near infra-red), který prostřednictvím infra červeného záření NIR působí na sušení potraviny obdobně jako sluneční paprsky. Přitom veškeré vitaminy a minerály obsažené v ovoci zůstávají zachovány. Tento režim je výhodný zejména na maso, houby či ryby - infračervené záření má preventivní funkci proti rozkladu a rozmnožování bakterií.

Solární mód je perfektní k přípravě sušených rajčat, výsledkem je dokonalá chuť i velké množství uchovaných cenných látek.

Tento režim můžete pochopitelně využít i pro sušení ostatních potravin. Při tomto módu se podsvítí víko přístroje oranžovým proužkem.



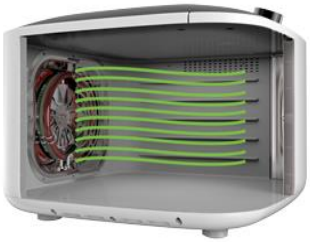




Režim ve stínu - v tomto režimu teplota nikdy nepřekročí nastavenou hodnotu. Tento režim je vhodný pro lidi, kteří se stravují syrovou stravou, pro vitariány.

Při tomto módu se podsvítí víko přístroje zeleným proužkem.







Oba sušící programy lze navíc nastavit jak manuálně tak na automatické řízení.

Automatické a manuální nastavení

Automatický režim - zvolíte-li automatický režim, už se nemusíte o nic jiného starat. Díky čidlu vlhkosti sušička vypne ve chvíli, kdy budou veškeré potraviny dokonale usušené - viz čidlo vlhkosti.

Manuální režim - umožňuje nastavení teploty a času sušení

Čidlo vlhkosti

Po celou dobu sušícího procesu hlídá uvnitř sušičky čidlo vlhkost a podle zbytkové vlhkosti surovin nastavuje délku sušícího procesu. Tato funkce je aktivována v automatickém režimu sušení, kdy stačí zadat způsob sušení a automatický režim. Vše ostatní si mikroprocesor už vyhodnocuje a hlídá sám. Obě hodnoty - proces sušení a zbytkovou vlhkost lze sledovat na velkém přehledném displeji v horní části sušičky.







Výhody solárního módu

- Skvělá chuť sušených potravin
- Zachování vitaminů a minerálů
- Nerezové sušící police
- Kratší doba sušení
- Filtrace sušícího vzduchu
- Nižší spotřeba energie
- Rovnoměrné sušení
- Plně automatický režim využívající čidlo vlhkosti

Sušičky potravin

	Profimatic Deca+ Plus NEREZ velkokapacitní	**Profimatic Deca+ Plus NEREZ s potiskem** velkokapacitní	**Sedona Combo SD-P9150 9 plastových sít**	**Sedona Express SDE-P6280 11 plastových sít**	**Sedona Express SDE-P6780 11 NEREZ sít**	**YDEN CI IR D5 Premium - infračervená sušička**
						
Síta	10 nerez sít	10 nerez sít	9 plastových sít	11 plastových sít	11 nerez sít	5 nerez sít
rozměr sít	40 cm x 36,5 cm	40 cm x 36,5 cm	33 x 38,9 cm	25,4 x 33 cm	25,4 x 33 cm	35,5 x 33,5 cm
Rozměry	51 x 43 x 35,5 cm	51 x 43 x 35,5 cm	37 x 43 x 50 cm	35,6 x 30,5 x 44,5 cm	35,6 x 30,5 x 44,5 cm	v 41 x š 46 x h 29 cm
digitální časovač	ANO, 15 hodin	ANO, 15 hodin	ANO, 99 hodin	ANO, 99 hodin	ANO, 99 hodin	ANO, 99 hodin
solární režim	NE	NE	NE	NE	NE	ANO
led podsvětlení	NE	NE	ANO	ANO	ANO	NE
Hmotnost	13 kg	13 kg	10,6 kg	9,3 kg	9,3 kg	8 kg
Otevírání dvířek	odendávací	odendávací	směrem dolů	vlevo	vlevo	vlevo
Rozsah termostatu	35-68°C	35-68°C	30-68°C	25-75°C	25-75°C	35-70°C
barva	Nerez	NEREZ s potiskem se vzorem květin	černá	černá	černá	bílá s černým vrškem

Přehled mixérů



Draslíková směs



Existuje mnoho druhů zeleniny, které jsou bohaté na draslík (kalium). Na předních místech stojí karotka, celer, petržel a špenát. Jestliže chcete využít plně hodnotu draslíku ve šťávách, musíte je pít čerstvé, nezředěné, aby tělo mohlo tento prvek dokonale přijmout v jeho přirozené formě.

Organické minerálie a soli v této draslíkové směsi (karotka, celer, petržel, špenát) zaujímají prakticky celou škálu minerálií a solí, které tělo potřebuje. **Tato směs redukuje s pozoruhodným účinkem nadměrnou tvorbu žaludeční kyseliny.** Pro lidský organismus pravděpodobně neexistuje žádná dokonalejší potravina.

Zjistili jsme, že žádný lék nemůže dodat tělu organické molekuly, vitaminy a hormony, nevyhnutelně nutné k regeneraci opotřebovaných buněk. Potravu takového druhu dostane tělo nejrychleji jen vypitím čerstvé syrové šťávy.

Molekuly, ze kterých jsou buňky a tkáně našeho těla složeny, vytvářejí minerálie a chemické prvky. Žlázy, orgány a všechny části těla představují spojení těchto molekul do určitých vzorců. Na základě toho tvrdím, že určitá spojení živoucích chemických a minerálních prvků v naší potravě a zvláště ve šťávách mohou příslušné části našeho těla přímo vyživovat.

OmniBlend V
profesionální výkonný mixér



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/123-omniblend-v-profi-vykonny-mixer



bílý černý červený

Mixér OmniBlend V rychle nahradí většinu Vašich současných kuchyňských spotřebičů a stane se hvězdou Vaší kuchyně a to zejména díky vysoce výkonnému motoru, nožům z bezkonkurenčně kvalitní japonské nerez oceli, super odolné nádobě a lehce ovládacím prvkům.

Až 38.000 otáček. Nízká hlučnost.

Výkon motoru: 3HP (3 koňské síly), 2.238 W

OmniBlend V má jak automatické, tak manuální ovládání, které umožňuje uživatelům jednoduché, nebo kreativní ovládání

Uzavřená elektronická ovládací tlačítka usnadňují čištění a chrání motor před vlhkostí



Co je OmniBlend V?

- OmniBlend V přináší **cenově dostupný** stroj **s jedinečnou kvalitou** technologického zpracování.
- OmniBlend se silou 3HP (**3 koňské síly**) s **2.238W motorem** a **38.000 otáčkami za minutu** se řadí mezi **nejvýkonnější mixéry** na trhu.
- Nerozbitná nádoba **bez BPA** z Tritanu má obsah 2 l. Dodává se včetně pružného víčka s plnicím otvorem a nepostradatelného pěchovadla.
- Systém **6ti čepelí z kvalitní japonské nerezové oceli.** Na japonskou nerez ocel jsou kladeny maximální požadavky na kvalitu, vyšší než v kterékoli jiné zemi na světě. Díky technologii takzvaných TUPÝCH NOŽŮ není nutné žádné broušení.
- S tímto stylovým víceúčelovým přístrojem můžete vyrobit dokonalé koktejly, mléčné koktejly, čerstvé džusy, cappuccino, zmrzlinu, koktejly, polévky, omáčky, dresinky, salsy, dipy, pesta, ořechová másla, ořechové mléko, obilí na mouku, kávové boby, chlebové těsto a mnohem více.

Pulse

Omniblend V mixér nabízí funkci "Pulse". Na rozdíl od jiných mixérů na trhu budete mít větší kontrolu nad konzistencí vyráběných potravin. Tato funkce umožňuje drtit led, nebo naopak hníst těsto lehce a důkladně. Tato funkce zajišťuje přesnost při každém použití!

I když je neuvěřitelně silný, Omniblend V mixér je také energeticky efektivní s maximálním využitím výkonu. Omniblend V mixér je postaven tak, aby mixoval a mixoval a mixoval. Je navíc vybaven automatizovanou funkcí pro vypnutí stroje při přehřátí, takže neshoří, jako levnější mixéry na trhu.

Blendtec Designer Series 625



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/50-blendtec-domaci-pouziti



bílý



černý



vínový

Nový model univerzálního mixeru pro domácí použití modelové řady Blendtec Designer Series 625 o příkonu 1560 W s přímým náhonem na hřídel nože nádoby.

Součástí balení je velká nádoba WildSide Plus 3Q určená na mixování koktejlů, smoothie, zmrzlin, polévek ale je ideální i pro jemné rozmixování omáček. Pětistranná Tritanová nádoba WildSide+ bez použití BPA je vybavena velkou 4 palcovou nerezovou sestavou 2 ramenných nožů, která i díky vysokým otáčkám motoru rozdrtí nejen čerstvé suroviny, ale i mražené ovoce stejně jako listovou zeleninu. Díky speciálnímu tvaru

nádoby WoldSide Plus a nožové sestavy bude každý koktejl, polévkový krém nebo omáčka rozmixován do zcela jemné hladké konzistence bez kousků.

Hvězdicovitý drážkovaný unašeč rotoru motorové jednotky je vyroben z velmi odolné kalené oceli. Plně automatický provoz mixeru s elektronicky řízenou regulací otáček a doby mixování.

- **Výkon**
  Se silným výkonem - 1560W a s přímým pohonem motoru je Blendtec Home Blender dostatečně silný, aby dokázal namíchat cokoliv včetně ledové tříště.
- **Smart-touch technologie**
  Pouhým stiskem tlačítka se mixér automaticky zrychluje, zpomaluje a vypne, když je cyklus je u konce. Tato technologie zjednodušuje míchání dle vašich požadavků a zajišťuje, že mixování potravin dopadne vždy perfektně. Mixér vybaven 4 tlačítky pro jednodušší použití.
- **Čepel**
  Jediná čepel s patentovaným designem je kovaná za studena a vyrobena pro obzvláště náročné použití. Svislé konce křídel a přesné úhly tvrdé čepele z nerezové oceli zaručují ještě větší výkon.
- **Čtvercová nádoba**
  Na rozdíl od kulatého designu, který používají tradiční mixéry, Blendtec využívá nádoby s vhodnějším čtvercovým designem. Mixovaná potravina dopadne na hranu nádoby a odrazí se směrem dolů přímo na ostří čepele, takže nemusíte mixovaný obsah stlačovat směrem dolů.
  Není nutné využívat různých pádel, cpátek či jiných pomůcek.

Model **Blendtec Designer Series 625** s dotykovým ovládacím panelem s obrázkovými symboly je vybaven **čtyřmi přednastavenými programy** automatického mixování:

SMOOTHIE

Tento cyklus je zvláště navržený pro různé typy smoothie a hustých nápojů, ve kterých se často používají husté nebo mražené přísady. Mixér automaticky zpomaluje a zrychluje v průběhu cyklu. To mixéru umožňuje dostat přísady do mixovacího víru a dosáhnout tak požadované textury. Pro použití cyklu Smoothie naplňte nádobu podle návodu v receptu, který používáte, zajistěte víko a stiskněte ikonu Smoothie. Mixér provede cyklus a automaticky se vypne.

ZMRZLINA

Tento cyklus je zvláště navržený pro mražené pokrmy, včetně zmrzliny, sorbetů a mraženého jogurtu. Cyklus zrychluje a zpomaluje ve správných okamžicích, aby zajistil, že vaše mixované pokrmy zůstanou zmrazené. Pro použití cyklu Zmrzlina naplňte nádobu podle návodu v receptu, který používáte, zajistěte víko a stiskněte symbol Zmrzlina. Mixér provede cyklus a automaticky se vypne. Po vytvoření mražený desert ihned podávejte a zbytek uložte do mrazáku.

ŠŤÁVA Z CELÉHO OVOCE A ZELENINY

Tento cyklus je navržený pro kompletní rozmixování tuhých a hustých ingrediencí, včetně mrkve, celeru a semen. Cyklus šťávy z celého ovoce a zeleniny použijte pro jakékoli ovoce a nebo zeleninu se stopkami, semeny nebo slupkami. Při mixování mrkvové šťávy nebo jiných hustých šťáv může být nutné tento cyklus jednou nebo dvakrát opakovat, dokud není dosaženo požadované textury a konzistence.

HORKÁ POLÉVKA

Tento cyklus je navržený pro horké recepty. Dlouhý čas cyklu v kombinaci s otáčkami motoru zahřeje ingredience na vysokou teplotu. Tento cyklus se také dá používat pro horkou čokoládu, sirupy a fondue. Při používání čerstvých přísad pamatujte na to, že rychlost nožů postačuje pro vytvoření dostatku tepla pro zahřátí přísad. Při přípravě polévek nebo horkých pokrmů nepřidávejte žádné kapaliny nebo ingredience o teplotě vyšší než 45°C. Ohřev obsahu nádoby je způsoben pouhým třením surovin a lopatky nože ve vysokých otáčkách.

Dalším ovládacím symbolem modelu Designer Series 625 je funkce pulsní volby:

PULS

Funkce Puls se používá pro sekání, jemné sekání, šlehání nebo jiné rychlé práce, které nevyžadují dlouhý mixovací cyklus. Puls můžete také použít pro rychlé zamíchání před podáváním. Nastavení pulsu běží s rychlostí 7 a funguje jen po dobu stisku symbolu Pulsu. Po uvolnění symbolu se motor vypne.

Mixér Designer Series 625 je také vybaven tahovým regulátorem otáček pro možnost vlastní volby rychlosti mixování.
Tuto funkci obzvláště oceníte při mixování horkých surovin například omáček, kdy je potřeba začít mixovat v nejnižších otáčkách a s menším obsahem surovin v nádobě, abyste se neopařili vycházející horkou párou.

KAPACITNÍ TAHOVÝ REGULÁTOR (SLIDER)

Kapacitní tahový regulátor vám umožňuje přesné úpravy otáček mixéru. Jednoduše přejeďte prstem doprava pro zvýšení otáček mixéru nebo doleva pro snížení otáček.

Blendtec Twister Jar
k mixování nejhustších směsí

Příslušenství k mixérům Blendtec



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/mixery-a-slehace/256-blendtec-twister-jar-k-mixovani-nejhustsich-smesi-851992000994.html

Výborná inovace firmy Blendtec, nádoba Twister je navržena k mixování nejhustších směsí jako například: mandlové mléko, ořechové máslo, hummus, potraviny pro děti, dipy, husté shaky, dresinky a další!

Nejlepší ze všech, je kompatibilní se všemi mixéry Blendtec.



Chcete-li nádobu použít, vložte přísady do nádoby a otáčejte víčkem proti směru hodinových ručiček, zatímco běží mixovací cyklus. Tento otáčivý pohyb vrací přísady po stranách nádoby zpět k mixovacím nožům a tím je pokaždé dosaženo perfektní umixování směsi. K nádobě je přiložena stěrka, která byla navržena speciálně pro Twister nádobu. Stěrka je vyrobena ve správné délce a tvaru tak, abyste dostali téměř každý kousek mixované hmoty ze své nádoby.

Vitamix Pro 750 profesionální mixér



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/129-vitamix-pro-750



Nerez



Nerez SUPER

+ navíc nádoba na suché suroviny 0,9 l

Jedná se o variabilní přístroj, který díky vysokorychlostní rotaci čepelí nožů vytvoří během pár vteřin dokonalý koktejl, ledovou tříšť, našlehanou zmrzlinu anebo během pár minut díky tření uvařit ze studených surovin polévku.

Vitamix je skvělý i k přípravě wholefresh šťáv, slastných džusů, pomazánek, oříškových másel, salsy, dressingů, dipů a majonéz. V základní

nádobě můžete mixovat i suché suroviny, čímž si namelete mouku z obilovin, čerstvou kávu, nasekáte ořechy atd.

Mnohem výkonnější, tišší motor o výkonu 2,2 HP (koňské síly) poskytuje dokonalé a rovnoměrné rozmixování všech surovin do sametově krémové konzistence.

- Konzistenci a hustotu pokrmu můžete kontrolovat pomocí pulzního přepínače, který můžete použít při jakékoliv nastavené rychlosti. Otáčením voliče si můžete sami měnit otáčky, a tak snadno nastavit různé stupně rychlosti 1-10.
- Ergonomicky tvarovaná rukojeť a ovládací prvky na motorové základně jsou vyrobeny z materiálů, které zajišťují pohodlné ovládání.
- Mezi přednastavenými programy je i samočistící program, který trvá 60 sekund. Nádobu stačí naplnit do poloviny vodou s kapkou mycího prostředku (bez abrasiv!) a spustit program. Nádoba je čistá a stačí ji vypláchnout vodou.
- Součástí balení je patentované pěchovadlo / píst, které usnadní zpracování hustých potravin anebo naopak lehkých listů apod.
- Každý kus přístroje je ručně kompletován a podroben přísnému testování přímo ve výrobním závodě v USA (Cleveland, stát Ohio). Made in USA



5 přednastavených programů na:

- smoothies (délka programu: 45 sekund)
- mražené dezerty (délka programu: 55 sekund)
- polévky (délka programu: 6,5 minuty)
- pyré (délka programu: 60 sekund)
- samočištění (délka programu: 60 sekund)

Vitamix TNC 5200 - profi mixér



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/127-vitamix-tnc-5200






bílá černá červená NEREZ

volitelně **verze SUPER:** + navíc nádoba na suché suroviny 0,9 l

Profesionální kvalita

Mikrosekáním zajišťuje použitelnost živin

Nápoje obsahují vlákninu

Profi mixér Vitamix TNC 5200 je doporučován RAW šéfkuchaři

Pomocí mixéru Vitamix získáte za čtyři až šest minut čerstvou, horkou polévku plnou živin.

- Pomocí tohoto mixéru můžete bez námahy dělat hladké omáčky, čerstvé přesnídávky a různá pesta.

- Čerstvé, konzervované nebo mražené ovoce se dá v mixéru Vitamix proměnit v lahodné ovocné sirupy vhodné na polití zmrzlin, lívanců nebo vaflí.

- Nádoba s noži určenými na mixování tekutých surovin je vhodná i na mletí potravin, které obsahují vlhkost, jako jsou ořechy a maso.

- Ze syrového nebo vařeného masa či oříšků můžete vyrobit vynikající másla či pomazánky.

- Trvanlivý
  Základna s motorem je pevná. Nádoba je robustní, odolává poškrábání a opotřebení. Optimalizované proudění vzduchu udržuje vše chladné a prodlužuje životnost mixéru.

- Snadné použití
  Všechny funkce jsou navrženy tak, aby ovládání bylo uživatelsky příjemné, jednoduché. Příprava pokrmů je tak jednodušší a rychlejší.



- Ve vašem mixéru Vitamix si můžete udělat ten nejúžasnější dezert a tím je lahodná domácí zmrzlina.

- Mixér Vitamix pracuje tak rychle, že celý proces trvá asi 30 sekund, takže zmrzlé suroviny nestihnou roztát.

- Během chvíle vytvoříte hladkou a chutnou zmrzlinu.

Vitamix S30 - osobní mixér



Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/128-vitamix-s30



černá červená krémová zelená NEREZ

- nádoba 1,2 l
- nádoba 0,6 l Mix&Go pro jednotlivce nebo menší domácnosti

Můžete si ho s sebou vzít na cesty nebo ho denně využívat ve své kuchyni.

Vitamix je skvělý i k přípravě wholefresh šťáv, slastných džusů, pomazánek, oříškových másel, salsy, dressingů, dipů a majonéz.

V základní nádobě můžete mixovat i suché suroviny, čímž si namelete mouku z obilovin, čerstvou kávu, nasekáte ořechy atd.

Vitamix S30 je vysoce výkonný kompaktní mixér s nádobou Mix&Go.

- Stejně jako všechny mixéry Vitamix je i personal blender S30 vyroben v USA.
- Tento mixér je skvělým pomocníkem nejen pro milovníky smoothies.
- Model S30 značky Vitamix v praktickém a kompaktním provedení je typický vysokou kvalitou zpracování.
- Můžete si ho s sebou vzít na cesty nebo ho denně využívat ve své kuchyni.
- Součástí základního balení je mixovací nádoba s objemem 1,2 l a nádoba Mix&Go o objemu 0,6 l.
- Tento model je ideální jak pro jednotlivce, tak pro menší domácnosti.
- kompaktní design, který využijete nejen na cestách, při sportu, ale denně i v kuchyni
- snadné použití s odnímatelnou nožovou základnou - personal blender / smoothie maker
- mixovací nádoba je současně přenosná láhev s praktickým uzávěrem - na cesty i do auta
- pro smoothies, polévky, pesta a spoustu dalšího - plný výkon Vitamixu v malém balení

Nejlepší kompaktní mixér na trhu

- **Vysoce výkonný mixér**
- Značka Vitamix představuje vysoce výkonný mixér, který vyniká svou kvalitou a prověřenými nejlepšími výsledky při přípravě nápojů a jídel.
- Vitamix S30 je ideálním řešením vysokorychlostního mixéru v malém provedení. Kompaktní mixér s vysokým výkonem si poradí jak s měkkými surovinami jako jsou banány a pomeranče, ale také s tvrdými surovinami jako ořechy nebo mrkev a pochopitelně také s kostkami ledu.
- Bez problémů zpracuje potraviny s dlouhými vlákny jako např. listovou zeleninu, trávy a řapíkatý celer a poradí si i s mletím suchých surovin jako je obilí, káva atd.
- **Pěchovadlo**
  S pěchovadlem, které je součástí balení, dokážete jednoduše zpracovat větší kusy potravin na pyré anebo si připravit lahodnou zmrzlinu či ořechové máslo.
- **Pokrmy**
  S mixérem Vitamix S30 připravíte super chutná smoothies, jemné zmrzliny, vynikající gazpacho, krémová pesta anebo polévky.

Mixéry

	OmniBlend V	Blendtec Designer Series 625	Vitamix Pro 750 profesionální mixér	Vitamix TNC 5200	Vitamix S30
					
Výkon	3HP / 2.238W	1.560W	2,2HP / 1.200-1.400W	2HP / 1.000-1.200W	800 - 950W
počet otáček RPM	13.300 / 26.000 / 38.000		1.000 - 37.000	1.000 - 24.000; Turbo 37.000	1.800 - 21.000
nádoba materiál	Tritan	Tritan	Tritan	Tritan	Tritan
nádoba objem	2 litry	2,83 litru	2 litry	2 litry	1,2 litry + 0,6l Mix&Go
rychlosti	3	6	10	10	10
programy	3	4	5	ne	ne
pulz	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO
časovač	35, 60, 60 sec.	dle programů	dle programů	ne	ne
pěchovadlo	ANO	není potřeba	ANO	ANO	ANO
rozměry v/š/h	51 x 19 x 20 cm	40 x 18 x 23 cm	44 x 20 x 24 cm	52 x 18 x 22 cm	40 x 15 x 20 cm
Hmotnost	5 kg	4,3 kg	5,8 kg	4,8 kg	3,7 kg
Hlučnost při plném výkonu	83,8 dB		84db	85db	
barva	bílá / černá / červená	bílá / vínová / černá	NEREZ	bílá / černá / červená / NEREZ	bílá / černá / červená/ zelená / NEREZ

Přehled mlýnků na obilí KoMo



Mlýnky Komo



Kvalitní mlýnky na výrobu mouky

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/135-mlynky-a-vlockovace-komo



KoMo Fidibus XL

600W



KoMo PK1

360W



KoMo FidiFloc

+ vločkovač

360W

Univerzálnost

S mlýnkem KoMo si vyrobíte nejjemnější mouku z **pšenice**, **ječmene**, **žita**, **jáhel**, **špaldy**, **rýže**, či **kukuřice**.

Mouku můžete použít na veškeré pečení, např. pečení kváskového chleba, pečiva, placek, indického chleba.

Při vaření s ní zahustíte omáčky a polévky.

Vhodné suroviny

pšenice, špalda, ječmen, žito, amarant, rýže, pohanka, proso, jáhly, kukuřice.

Dřevěný obal

Mlýnek je vyroben z výběrového bukového masivu napuštěného organickými rostlinnými oleji.

Dřevo na výrobu mlýnku se získává z ekologicky obhospodařovaných lesů. Je chráněno organickými rostlinnými oleji. Pro výrobu každého mlýnku specialisté vybírají pouze to nejlepší bukové dřevo.

Regulace hrubosti mouky

Hrubost mletí je možné nastavit otáčením vrchní násypky. Hrubost mouky můžete regulovat od hrubé až po velmi jemnou. Stačí pouze otočit násypkou a na stupnici si vybrat požadovanou hrubost mouky.

Mlecí komoru je možné otevřít bez nutnosti použití nářadí.



Mlecí kameny

Elektrické mlýnky na obilí značky **KoMo** obsahují velmi tvrdé mlecí kameny. Skládají se ze směsi keramiky a korundu, jsou vyráběny ve vypalovací peci za vysokých teplot. Ve výsledném materiálu vznikají vzduchové kapsy, díky kterým zůstává povrch stále hrubý.

Mlecí komora

Mlecí kameny se usazují do mlecí komory vyrobené z plastu, jež je netečný vůči potravinám.

Elektrický motor

Elektrický motor je speciálně vyvinut, aby poskytoval dostatečně silný výkon, ale také velmi tichý chod.

Mletí mouky „za studena“

Mletí mouky probíhá za studena, tj. při teplotách do 46°C. Tento šetrný postup zachová veškeré živé látky - vitaminy , enzymy, oleje a magnetizmus.

Sója a **oves** jsou mastnější suroviny, přesto je můžete umlít nahrubo. Mlýnek můžete použít i na **mořskou sůl**, **sušenou zeleninu**, **koření** a **kávu**.

Mlýnky na obilí a vločkovače KoMo

	KoMo Fidibus XL	KoMo PK1	KoMo FidiFloc + vločkovač
			
Výkon motoru	600W	360W	360W
Materiál - Barva	Bukové dřevo	Bukové dřevo	Bukové dřevo
Kapacita násypky	1200g	1000g	850g
Rychlost	cca 200 g/min	cca 100 g/min	cca 100 g/min
Hlasitost	72 db	70 db	70 db
Hmotnost	9 kg	9 kg	9,7 kg
Průměr mlecího kamene	85 mm	85 mm	85 mm
Rozměry v mm (v / š / h)	365 / 165 / 165 mm	400 / 240 / 210 mm	343 / 276 / 154 mm
Vločkovač	NE	NE	ANO
Kapacita násypky	-	-	100 g

Přehled nanukovačů

Nanukovač / zmrzlinovač ZOKU

Adresa v e-shopu:

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/112-zmrzlinovac-vyroba-nanuku



Zmrzlinovač Zoku - výroba nanuků z ovocné šťávy



Zoku Triple
na tři nanuky



Zoku Double
na dva nanuky



Zoku Single
na jeden nanuk

Doplněk k Vašemu odšťavovači nebo mixéru

Vyrobte si nanuk za 9 minut ze své oblíbené ovocné šťávy.

Nanuk plný **vitaminů**, **enzymů**, látek **SOEF** a životního **magnetizmu**.

Nanuk vhodný ke **zdravému mlsání**.





Postup aneb "Jak na to"

1. Vložte zmrzlinovač nejméně na 8 hodin do mrazáku.

2. Držátko na nanuk zasuňte do otvoru zmrzlinovače.

3. Chlazenou šťávu či jogurt nalijte do otvoru - až po rysku.

4. Je téměř hotovo! Sledujte, jak se vám během přibližně 8 minut vytvoří nanuk!

5. Pomocí šroubovátka vyjměte nanuk a mlsejte.

Jednodušší už to být nemůže

6. Postup od bodu 2 můžete zopakovat ještě 2x.

Zmrzlinovač Zoku - výroba nanuků z ovocné šťávy nebo jogurtu

	Zoku Triple na tři nanuky	Zoku Double na dva nanuky	Zoku Single na 1jeden nanuk	Zoku sada 6 ks náhradních tyček
				
Doba mražení	8 hod	8 hod	8 hod	-
Počet pozic na nanuky	3	2	1	-
Max množství výroby nanuků na 1 zmražení	9*	6*	3	-
Počet dodaných držátek na nanuky	6	4	3	6
Barva	RŮZNÁ	RŮZNÁ	RŮZNÁ	bílá

*s náhradní sadou držátek na nanuky (v balení náhradní sady je 6 ks)

Vakuové láhve na uchování čerstvé šťávy

Vakuové láhve na uchování čerstvé šťávy, freshe nebo smoothie

https://www.zdravinadlani.cz/eshop/113-vakuove-lahve





Sada

Vakuová nádoba 1l
+ Vakuová pumpa



Vakuová nádoba 1l



Vakuová pumpa

Doplněk k Vašemu odšťavovači nebo mixéru

Uchovejte svou ovocnou a zeleninovou šťávu delší dobu čerstvou.

Adresa v e-shopu:







Postup aneb "Jak na to"

1. Nalijte šťávu do **vakuového džbánku**, max. 1,5 cm od okraje.

2. Zavřete víčko džbánku, nasaďte **vakuovou pumpu** na střed víčka, a tahy nahoru a dolů vysajte vzduch.

3. Uchovávejte v ledničce nebo v mrazáku.

Metody léčení

Jste to vy sami, kdo své tělo trvale znečišťuje! Nejen od alergie, ale i od všech ostatních utrpení se můžete osvobodit:

1. Jezte stravu, na kterou jsme biologicky uzpůsobeni:
   ovoce a trochu ořechů, zeleninu a semena.
2. Dýchejte čerstvý vzduch!
3. Pijte pouze vodu, pokud možno destilovanou.
4. Spánek a klid v dostatečné míře.
5. Denní intenzivní pohyb.
6. Různorodá, hodnotná činnost.
7. Příjemné prostředí doma i v okruhu přátel (útulnost)…



Připouštím jen jednu jedinou léčebnou kúru a tou je:

Upustit od všech návyků přivolávajících nemoci!

Zdraví na dlani.cz

https://www.zdravinadlani.cz/eshop





Tento Přehled vznikl ve spolupráci:

zdraví na dlani.cz
WEB O ZDRAVÍ

https://www.zdravinadlani.cz

Aktuální verzi tohoto přehledu najdete na adrese:

www.zdravinadlani.cz/prehled