

S M E G



LICUADORA

S M E G



.....
Elixir de
BIENESTAR
.....

Para aquellos a quienes les encanta comer sano, hacer deporte, para quienes desean diversificar su dieta y... ¡para quienes sienten curiosidad por probar nuevos sabores!

La licuadora de zumo Smeg produce un **zum**o de la *más alta calidad*, rico en sabor y con el intenso color de sus ingredientes, gracias a una extracción totalmente en frío, sin utilizar cuchillas pero con una lenta y potente rotación del tornillo exprimidor.

El *sistema de exprimido lento SST™* (43 revoluciones **por minuto**) respeta las propiedades organolépticas de la fruta y las verduras, ya que no dispersa sus principios activos.

De hecho, este tipo de extracción se diferencia del de las licuadoras centrífugas y otros procesadores de alimentos porque no corta, no desmenuza, no bate y no oxida los ingredientes.

Gracias a la tecnología del extractor, ya es posible disfrutar de un zumo que es un verdadero **concentrado de sanas nutrientes**.

.....

La mejor de la fruta

Y LAS VERDURAS

.....

Utilizar el extractor es muy sencilla: elige tus ingredientes y prepara rápidamente tu *zuma favorita*.

La carga es vertical y rápida, y permite introducir la cantidad de fruta y verdura deseada sin lugar a error.

El tornillo exprimidor, durante su lenta pero potente rotación, captura los ingredientes y los *exprime lentamente*, preservando su sabor y sus elementos nutritivos.

Gracias a su tapón especial, el tambor de extracción empieza a llenarse con el zumo de los distintos ingredientes, que se mezclan suavemente para crear un denso **zumo fresca y homogéneo**.

El extractor Smeg permite **ajustar la densidad** con la palanca específica, y recoger fácilmente los restos de pulpa a través de la boquilla destinada a tal fin.

Está equipado con un *sistema de control* para un encendido con total seguridad, así como con la **función Reverse** que, en caso de bloqueo, permite invertir el sentido de rotación del tornillo exprimidor para restablecer el funcionamiento normal.



.....
Una estructura de
ALTA EFICIENCIA
.....



1 Exclusiva tecnología de exprimido lento

Tecnología de segunda generación para una excelente extracción del zumo.

4 Palanca de control y tapón

La palanca permite escoger la densidad del zumo mientras los restos salen por la boquilla destinada a tal fin.

2 Velocidad de exprimido y función Reverse

La velocidad de rotación es de 43 r.p.m. La función de rotación invertida desbloquea el extractor en caso de bloqueo debido a la acumulación de trozos.

5 Componentes de Tritán™ y Ultem™*

Materiales de alta calidad, resistentes, seguros (sin BPA) y de fácil limpieza.

*ULTEM es una marca registrada de SABIC

3 Filtro con agujeros pequeños y agujeros grandes

En función del filtro utilizado, se obtiene un zumo más denso o más líquido y con menos pulpa.



POTENTE
silenciosa
EFICIENTE

.....
Gama
DE COLORES
.....

*Una
explosión
de
COLORES*



NEGRO

SJF01BLEU



CREMA

SJF01CREU



ROJO

SJF01RDEU



AZUL PASTEL

SJF01PEU

Vitaminas
EN ABUNDANCIA



ZUMO DE ZANAHORIA

Las zanahorias contienen una alta cantidad de vitamina A y betacaroteno. Son vegetales que potencian la vista y aportan vitalidad. El zumo de zanahoria tiene un color vibrante, un sabor dulce y favorece la absorción de los nutrientes.



Las zanahorias contienen poca agua, y por tanto, si quieres mejorar la extracción del zumo, puedes añadir un poco de manzana.



1

Las zanahorias son duras, por lo que es aconsejable cortarlas en trozos del tamaño de un dedo.



2

Cerrar la palanca, introducir las zanahorias en el aparato y accionarlo.



3

Cuando la extracción esté a punto de terminar, abrir parcialmente la palanca y retirar la pulpa comprimida.

TE DE PERA Y JENGIBRE



Sumerge primero el jengibre en agua tibia si prefieres un sabor menos picante.

El jengibre es eficaz contra los resfriados y la tos. La pera contiene luteolina, que ayuda a combatir la bronquitis y el catarro.



1

Extraer el zumo de la pera con la cáscara, utilizando el extractor.



2

Hervir a la vez agua, jengibre y miel y filtrarlos, luego dejar enfriar.



3

Mezclar el zumo de pera con el preparado.



ZUMO DETOX

El zumo detox es ideal para regenerar la piel y el organismo. El exprimido lento potencia su sabor natural y preserva sus nutrientes.



Cuando se preparan zumos mezclando frutas y verduras aconsejamos alternar la introducción de los ingredientes más jugosos con los menos jugosos.



1

Cortar brócoli, col, tomates y zanahorias en dados.



2

Cubrir los ingredientes con agua, hervirlo todo y dejar enfriar.



3

Cerrar la palanca, introducir los ingredientes en el aparato e iniciar la extracción de zumo.



4

Añadir un plátano o una manzana al gusto para dar más sabor al zumo.



ZUMO DE UVA

El zumo de uva dulce contiene gran cantidad de antocianinas, que previenen el envejecimiento. Tomada como zumo extraído, la uva preserva todas las propiedades nutritivas contenidas en sus semillas y piel.



Puedes añadir tomate si prefieres un zumo más denso y consistente.



1

Separar los granos del tallo y limpiarlos.



2

Cerrar la palanca y accionar el aparato. Cuando empieza a salir el zumo, abrir parcialmente la palanca.



3

Para un sabor más rico, cerrar y abrir repetidamente la palanca durante la extracción.



4

Cuando la extracción esté a punto de terminar, abrir parcialmente la palanca y retirar la pulpa comprimida.



HELADO DE FRUTA

Para una mayor cremosidad, puedes añadir leche evaporada. Si te gusta el helado dulce, puedes añadir una cucharada de miel, pero si lo prefieres más ácido, puedes poner una cucharada de yogur natural.



Para un menor aporte calórico, usa yogur desnatado en vez de nata montada.



1

Extraer el zumo de la fruta desecada.



2

Mezclar el zumo obtenido con nata montada y congelar.



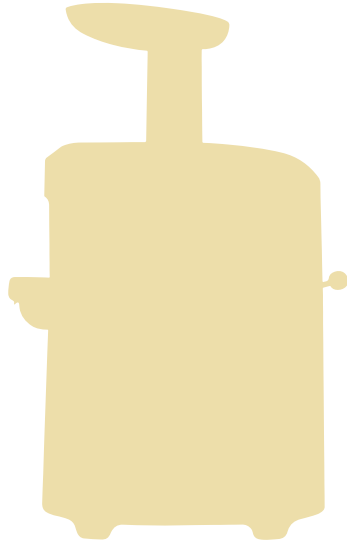
3

Añadir miel o leche en polvo desnatada si el zumo se obtiene de frutos menos dulces o de verduras.



4

Si se rasca con los dientes de un tenedor cada una o dos horas, el helado queda más cremoso.



SJFO1

EXTRACTOR DE ZUMO

Línea años 50

Características técnicas

Tecnología de Exprimido Lento SST™

Rotación: 43 revoluciones por minuto

Palanca de ajuste de densidad del zumo

Tambor de recolección de zumo de 500 ml de TRITÁN™

Tornillo exprimidor y cepillo giratorio de ULTEM™*

Cepillo giratorio con 4 espátulas de silicona para obtener zumos más homogéneos

Función Reverse

Potencia: 150 W

Patas antideslizantes

Peso neto: 7,4 kg

Dimensiones (L x W x H): 270 x 171 x 413 mm

Colores disponibles

SJFO1BLEU Negro

SJFO1CREU Crema

SJFO1PBEU Azul pastel

SJFO1RDEU Rojo



Accesorios incluidos



Filtro con agujeros pequeños



Filtro con agujeros grandes



Tolva



Jarra para el zumo (1 l)



Jarra para la pulpa (1.6 l)



2 cepillos para limpieza



Recetario con 12 recetas y consejos de uso.

.....
LOS OTROS MIEMBROS
DE LA FAMILIA
.....



TOSTADORA
2 REBANADAS



TOSTADORA
4 REBANADAS



ROBOT DE COCINA



BATIDORA DE VASO



HERVIDOR DE
TEMPERATURA VARIABLE



HERVIDOR ELÉCTRICO



Síguenos en



Smeg España SA

C/ Hidráulica 4 PI La Ferreria

08110 Montcada i Reixac

Tel. 935650250

www.smeg.es

