



G21
Vitality





Blendry Smoothie

Drtivá síla, vysoké otáčky a harmonie chuti skvělého smoothie

Mixéry G21 patří do kategorie velmi oblíbených multifunkčních pomocníků, které dokonale a rovnoměrně rozmixují širokou škálu potravin. Díky velmi vysokým otáčkám a výkonnému motoru zvládají nejen mixovat, ale také drtit led a zmrzlé ovoce. Pomohou s přípravou ořechových máseľ, polévek, omáček, rostlinných mlék, pomazánek a v neposlední řadě připraví zdravá a oblíbená smoothie. Mixéry jsou vybaveny velmi kvalitními noži, díky kterým můžete mixovat nejen potraviny s vysokým obsahem vody, ale také potraviny suché, jako ořechy a semínka. Připravte si například zdravou lněnou nebo rýžovou mouku, kakaový prášek a podobně.

Stěny nádoby jsou vyrobeny z tritanu, speciálního odlehčeného zdravotně nezávadného (BPA free) a hlavně vysoce odolného materiálu. Vysoký výkon zajišťuje perfektní zpracování široké škály potravin, přičemž jejich dokonalé rozmixování dodá organismu vysoký příjem živin a zdravý prospěšných látek.

Mixéry G21 představují produkty profesionální kvality dostupné za příznivou cenu pro všechny zájemce o zdravý životní styl. Přístroje se výborně hodí nejen do domácností, ale díky rychlosti přípravy a vysokému výkonu si naleznou místo také v kavárnách, restauracích, barech, cukrárnách a dalších zařízeních. Mixéry G21 jsou pro vaše zdraví správnou volbou.

Smoothie

S mixéry G21 jednoduše vyrobíte velmi oblíbené a zdravé nápoje zvané smoothie. Smoothie ke zdravému životnímu stylu potřebujete, protože jsou plné vitamínů, enzymů i zdravých látek. K jejich přípravě jsou nevhodnější mixéry G21, protože splňují vše, co přístroj na přípravu smoothie musí umět. Abyste vytvořili nápoj, ze kterého vaše tělo přijme veškeré důležité živiny, potřebujete výkonný mixér, jehož otáčky přesahují hranici 32 000 ot./min. Pouze s takto výkonným mixérem dojde k rozbití buněčné struktury potravin, a ty pak poskytnou tělu maximální množství živin, které jsou pro něj zároveň lépe vstřebatelné. Mixéry G21 si poradí i s tvrdou vlákninou obsaženou v kořenové zelenině, kterou pak organismus snadněji využije. A jak si vlastně smoothie připravit? Jednoduše – všechny ingredience se vloží do mixéru a rozmixují. Rychle, rovnoměrně a do hladka.



Blender Perfect Smoothie

Mixér Perfect Smoothie je prvním mixérem značky G21, který si získal velkou oblibu především díky své nízké ceně, vysokému výkonu a spolehlivosti. Díky promyšlenému designu je jednoduchý na ovládání, má snadnou údržbu a je praktický a dokonale funkční. Mixér je vybaven nádobou o objemu 2,5 l a dokoupitelnou nádobou o objemu 1,3 l. Hranaté tvary, masivní základna a svěží dojem je to, co Perfect Smoothie činí výjimečným.

Oblíbený mixér s retro designem

- výkon motoru 1.500 W
- maximální otáčky 35.000 ot./min.
- objem nádoby 2,5 l
- BPA free

Volitelné příslušenství:

- nádoba 2,5 l s pěchovadlem
- nádoba 1,3 l s pěchovadlem

Barevné provedení:

- lesklé provedení: červená, zelená, bílá
- matné provedení: cappuccino, hnědá, černá





Blender Perfect Smoothie Vitality

Mixér Perfect Smoothie Vitality je druhou generací velmi oblíbeného mixéru Perfect Smoothie. Má vylepšené chlazení nožů a ložisek, díky čemuž dochází k nižšímu zahřívání mixovaných potravin. Mixér má nádobu o objemu 2,5 l. Dokoupit lze nádobu o objemu 0,9 l, která je určena pro mixéry řady Vitality.

V novém, moderním designu

- výkon motoru 1.680 W
- maximální otáčky 32.000 ot./min.
- vylepšené chlazení motoru
- vylepšená zvuková izolace motoru
- BPA free

Barevné provedení:

- lesklé provedení: červená, bílá
- matné provedení: cappuccino, hnědá, grafitově černá

Volitelné příslušenství:

- nádoba 2,5 l s pěchovadlem
- nádoba 0,9 l s pěchovadlem



Nejen smoothie

S mixéry G21 během několika minut vytvoříte krémovou teplou polévku nebo omáčku. Ořechové máslo a mléko zvládne do minuty. Pro děti připravíte přesnídávký, domácí zmrzlinu, pomazánku, chutné sirupy na polití zmrzliny nebo palačinek. Namelete si čerstvou kávu. Jednoduše řečeno s mixéry G21 rozmixujete vše, co máte doma v kuchyni. Záleží jen na vaší fantazii a chuti experimentovat.



Příprava RAW stravy s mixéry G21

Díky vysokým otáčkám a výkonu dokáží mixéry G21 rozmixovat velice širokou škálu potravin, a jsou proto vhodné pro přípravu syrové stravy, která si mezi lidmi získává stále větší oblibu. RAW food, také známá jako syrová a živá strava, je taková strava, která neprošla tepelnou úpravou nad teplotu vyšší než 42 °C, a je tedy plná vitamínů, enzymů a stopových prvků, které by se zahřátím zničily. Surová strava vám pomůže nejen zbavit se přebytkých kilogramů, ale především uděláte něco pro své zdraví. Zařazení syrové stravy do jídelníčku můžete předejít nebo zmírnit mnoho zdravotních problémů, jako jsou žaludeční nevolnosti, pálení žáhy, vysoký krevní tlak a podobně.



Blender Smart Smoothie Vitality

Mixér Smart Smoothie Vitality je, oproti řadě Perfect Smoothie, vybaven šesti inteligentními přednastavenými programy, které ulehčují práci s mixérem. Mezi těmito přednastavenými programy naleznete program pro zpracování zeleniny, polévek, omáček, smoothie, ořechů a sójového mléka. Stačí zmáčkнуть požadované tlačítko a mixér vše dokončí sám. Mixér je navíc vybaven LCD displejem, na kterém se zobrazí zvolený program, čas a rychlost.

Automatické funkce vám ušetří čas

- výkon motoru 1.680 W
- maximální otáčky 32.000 ot./min.
- objem nádoby 2,5 l
- vylepšené chlazení motoru
- vylepšená zvuková izolace motoru
- inteligentní programy
- BPA free

Barevné provedení:

- lesklé provedení: bílá
- matné provedení: grafitově černá

Volitelné příslušenství:

- nádoba 2,5 l s pěchovadlem
- nádoba 0,9 l s pěchovadlem



Novinka



Blender Perfect Smoothie Acoustic

Mixér Perfect Smoothie Acoustic je vybaven krytem proti hluku, čímž vytváří komfortnější prostředí nejen pro uživatele, ale také pro jeho okolí. Tiché prostředí, to byl při vývoji tohoto mixéru náš hlavní cíl, proto najde uplatnění především v komerčních prostorech, jako jsou kavárny, restaurace a bary. Spokojení hosté, kteří se u jídla nebudou muset překřikovat, to ocení dvojnásob. Časovač vypne mixér okamžitě po uplynutí nastaveného času.

- výkon motoru 1.680 W
- maximální otáčky 32.000 ot./min.
- objem nádoby 2 l
- odhlučňující kryt
- BPA free
- manuální ovládání s mechanickým časovačem

Barevné provedení:

- matné provedení: grafitově černá



Novinka



Blender Baby Smoothie

Mixér Baby Smoothie patří svou velikostí mezi menší mixéry, ale svým výkonem a možnostmi použití se vyrovná mnohem větším mixérům. Díky své velikosti se pohodlně vejde na každou pracovní plochu a vám tak zůstane dostatek místa pro práci.

- výkon motoru 1.200 W
- maximální otáčky 20.000 ot./min.
- skleněná nádoba
- objem nádoby 1,8 l
- péčovadlo

Barevné provedení:

- lesklé provedení: broušený kov
- matné provedení: grafitově černá



Recepty na Smoothie

Energetické smoothie

- 1 šálek ořechového mléka
- 2 zralé banány
- 9 datlí
- 1 lžička nepraženého kakaa
- 0,5 šálku ledových kostek
- 0,25 l pomerančového freshe

Lahodné smoothie

- 1 banán
- 1 hrnek ořechového mléka
- 1 hrnek jahod
- 1 hrnek borůvek
- 1 lžička Acai prášku

Mangové smoothie s chilli

- 1 zralé mango
- 3 banány
- 1 lžíce Goji
- 1 lžička Maca
- špetka chilli



Zimní smoothie

- šťáva ze 2 mandarinek
- šťáva ze 2 pomerančů
- 4 mrkve
- šťáva z jednoho citrónu
- malý kousek čerstvého zázvoru

Mrkvové smoothie

- 3 ks středně veliké mrkve
- 1 ks červeného jablka
- 1 ks menší sladké brambory batáty
- 0,1 L ořechového mléka

Chia puding (dvě porce)

Na dochucení dle chuti palmový nebo datlový sirup, goji, moruše, kakaový raw prášek, skořice a jakékoliv ovoce.

Ingredience:

- 3 dcl kokosového mléka
- 4 lžíce chia semínek



Banánová zmrzlina (dvě porce)

Ingredience:

- 3 ks banánu
- na dochucení: skořice, raw drcené kakaové boby, vanilka, agáve sirup

Postup:

Banány nakrájíme na kolečka a dáme zamrazit na 1–2 hodiny. Po zamrazení vložíme banány do mixéru a přidáme trochu vody. Mixujeme do doby, než dostaneme krémovou banánovou zmrzlinu a dle chuti dochutíme. Chceme-li dostat krémovější strukturu zmrzliny, přidáme kešu ořechy a mixujeme.



Rostlinná mléka

Rostlinná mléka z kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamiových či piniových oříšků nebo ze slunečnicových, dýňových, konopných semínek atd.

Ingredience:

- 1 hrnek ořechů, ideálně namočených na 4-12 hodin* (mléko lze připravit z jakýchkoliv ořechů- kešu, mandlí, vlašských, lískových, makadamiových, piniových či semínek- slunečnicových, dýňových, konopných a dalších)
- 1 lžička medu či sirupu z agáve, datlí, švestek, kokosu (na doslazení, není podmínkou)
- 1 špetka vanilkových drcených lusků, skořice, půl lžičky vanilkového extraktu nebo jakékoliv oblíbené koření (na dochucení, není podmínkou)
- 1 lžička RAW kakaového prášku (pro přípravu RAW kakaa)
- 2-3 hrnky vody- pokud chceme mléko husté, použijeme méně vody a naopak

Postup:

Všechny ingredience dáme do mixéru a rozmixujeme do hladka. Poté přelijeme přes sítko či nalijeme do vaku na ořechová mléka a vymačkáme veškeré mléko. Následně můžeme dochutit skořicí, muškátovým oříškem či jiným oblíbeným kořením. Ořechové mléko můžeme uchovávat v uzavřené láhvi či nádobě v ledničce po dobu 2-4 dnů. Oříšková mléka lze dochutit raw kakaovým práškem, díky čemuž získáte lahodné raw kakao. Rozmixovanou vlákninu z ořechů je možné použít do kaší nebo koktejlů.

*Důvodem namáčení je lepší stravitelnost ořechů a současně aktivace všech enzymů a informací, které jsou v ořechu jako životodárném semenu uloženy.



Novinka



Láhev na smoothie

Chcete mít vždy své smoothie nebo čerstvou šťávu s sebou, ať jdete kamkoliv? Právě pro vás je určena láhev na smoothie G21. Ať jste aktivní sportovci, nebo jenom rádi žijete zdravě, vezměte si smoothie do fitka, do práce nebo na výlet po horách. Domácí smoothie si užijete jak na festivalu s kamarády, tak i v dlouhém zamračeném dni, kdy potřebujete dobít baterky. Plastová láhev je vyrobena z kvalitního materiálu, který neobsahuje škodlivou látku BPA. Je dokonale navržena, aby se příjemně držela. Na první pohled vás okouzlí její jednoduchý design. A co teprve její lehkost. Snadno se dá nosit v batohu, kabelce nebo vložit do držáku na kole.

BPA
FREE

Novinka



Kuchyňský robot Promesso

Kuchyňský robot G21 je designovým přístrojem s jedinečnými funkcemi a jednoduchým ovládním, který vám usnadní téměř všechny práce v kuchyni. Přístroj má masivní celokovové tělo a protiskluzovou úpravu, díky které pevně drží na pracovní ploše. Přístroj disponuje vysokým výkonem 1500 W a planetárním systémem míchání, díky čemuž dochází k dokonalému promísání surovin a výsledek je vždy zcela bez chyby. Přístroj je vybaven bohatým příslušenstvím,

kteří obsahuje hnětací hák, šlehací a míchací metlu, nerezový mlýnek na maso s příslušenstvím na výrobu klobás, praktický strouhač s jemným a hrubým struhadlem, kráječ zeleniny, nástavec na výrobu sušenek a těstovin s disky na špagety, pappardelle, macaroni a fettuccine. V příslušenství dále naleznete mixovací nádobu o objemu 1,6 l, která dokonale rozmixuje širokou škálu potravin.

- výkon motoru 1500 W
- planetární systém míchání
- masivní celokovové tělo
- pulse pro maximální otáčky

Součást balení:

- hnětací hák
- míchací metla
- šlehací metla
- mlýnek na maso
- nástavce na výrobu cukroví
- nástavec na výrobu a plnění klobás
- struhadlo se 3 nástavci
- nerezová mísa o objemu 5,5 l
- skleněná mixovací nádoba o objemu 1,6 l

Barevné provedení:

- matné provedení: grafitově černá, bílá
- lesklé provedení: broušený hliník

PLANETÁRNÍ SYSTÉM



Recept na Plněné košíčky

Tartaletky s žloutkovým krémem - vanilkovým a čokoládovým

Ingredience na přípravu těsta:

- Těsto (Pâte sablée)
- 220 g hladké mouky
- 50 g cukru krupice
- 1/8 kypřicího prášku (je to množství o velikosti asi kuličky hrášku)
- 100 g másla
- 1 vejce
- 1 větší lžička vody
- 1/2 lžičky vanilkového extraktu

Postup zpracování těsta:

Do mísy robotu vložíme mouku, cukr, kypřicí prášek a máslo. Zpracujeme na velmi sydkou drobenku. Přidáme vejce, trochu vody a vanilkový extrakt a těsto uhněteme do kompaktní koule. Zabalíme do folie a vložíme minimálně na hodinu do lednice.

Těsto na vále v rychlosti prohněteme a vyválíme jej na placku silnou asi 3mm. Vezmeme vykrajovátko nebo hrnek s průměrem cca o 2-3 cm větším než je formička na tartaletky a vykrojíme kruhy, které opatrně přemístíme do formiček a přimáčkneme na dno a boky. Těsto vyjde na 14 menších tartaletkových formiček (7,5 cm v průměru), nebo ho můžeme přemístit do koláčové formy o průměru 25 cm. Troubu rozpálíme na 190°C (horkovzduch na 170°C).

Z pečicího papíru vystříháme kolečka nebo čtverečky o pár cm větší než tartaletky, vložíme je do každého koláčku, co nejvíce zatížíme fazolemi nebo speciálními pečicími kamínky a dáme je péct na 6 minut. Pokud bychom nepředpékali se zatěží, těsto by se bortilo a z košíčků by byly placičky.

Po 6 minutách by mělo být těsto zatuhlé. Vyjmeme fazole i pečicí papír ze všech formiček, vidličkou propícháme na několika místech dno a vrátíme do trouby na 8-10 minut. Korpus je upečen, jakmile se začne oddělovat od formičky a zezlátne. Formičky vytáhneme z trouby ven a necháme vychladnout.

Ingredience na přípravu krému:

- 110 g cukru krupice nebo krystal
- 3 žloutky
- 40 g hladké mouky
- 300 ml mléka
- 10 g másla

Na dochucení vanilkového krému:

- 1 lžička vanilkového extraktu
- 1/2 lžice rumu, třešňovice, koňaku nebo kávy (pokud servírujeme i dětem, nedáváme)

Na dochucení čokoládového krému:

- 40 g čokolády (50% kakaové hmoty a výš)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2-3 lžice mléka

Postup zpracování krému:

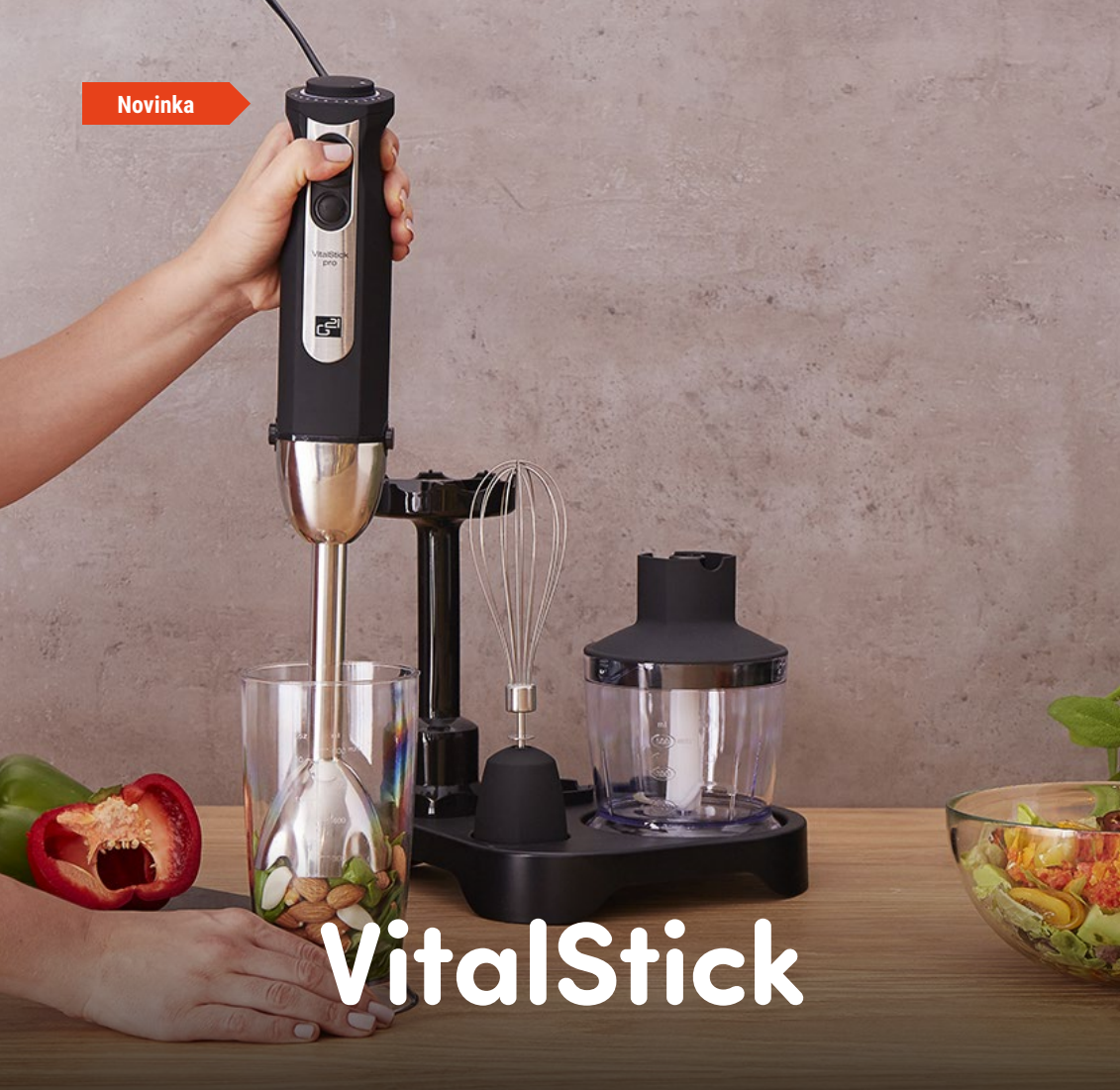
Žloutky a cukr vyšleháme v robotu do světle žluté pěny - trvá to asi 3 minuty. Do směsi postupně přimícháme mouku. Mléko přivedeme téměř k varu a pak ho tenkým pramínkem přiléváme k žloutkové směsi, kterou na menší otáčky opět šleháme. Po zpracování veškerého mléka přelijeme směs do kastrolu se silným dnem a postavíme na středně silný plamen. Drátěnou metličkou neustále mícháme a oddělujeme směs od stěn a ode dna. Přivedeme k varu, stáhneme na menší oheň a vaříme alespoň 3 minuty, dokud se mouka neprovaří. Směs odstavíme z plamene a pomalu do ní přimícháme máslo.

Krém rozdělíme na poloviny a každou ochutíme podle návodu. První polovinu ochutíme vanilkovým extraktem s rumem, třešňovicí nebo kávou. Druhou polovinu ochutíme čokoládou, kterou rozpustíme ve vodní lázni společně s mlékem a vanilkovým extraktem. Oba krémy zakryjeme potravinářskou fólií tak, aby se všude dotýkala vrchní části krému, necháme zcela zchladnout a poté umístíme do lednice. Fólie zajistí, že se na krému nevytvoří škraloup.

Na dno tartaetek natřeme marmeládu. Náplně přemístíme do zdobícího sáčku a naplníme s nimi tartaletky a poklademe ovocem.



Novinka



VitalStick

Skladný, praktický a extrémně silný tyčový mixér

Tyčové mixéry G21 VitalStick se vyznačují elegantním designem a velmi snadnou manipulací. Mixéry jsou velmi spolehlivé, a to především díky silnému motoru a velmi vysokému výkonu. Ten zaručuje, že se mixování, sekání a šlehání stane otázkou několika vteřin. Tyčové mixéry G21 jsou vybaveny unikátním systémem rozložení nožů 3D Quattro Blade pro rychlejší a dokonalejší zpracování potravin. Design mixérů byl navržen tak, aby pro vás byly lehce ovladatelné a příjemné na používání. Mixéry jsou vybaveny bohatým příslušenstvím, které tvoří šlehačí metla, nástavec na výrobu pyré, ponorný mixovací nástavec, nádoba na sekání o objemu 0,5 l, nádoba na mixování/šlehání o objemu 0,6 l a velmi praktický odkládací stojan. Spolehlivost, bytelnost a vysoký výkon jsou to, co dělá tyčové mixéry G21 nepostradatelnými pomocníky v domácnosti.

Novinka



VitalStick

- 3D Quattro Blade systém
- regulace otáček
- výkon 800 W
- tichý chod
- BPA free

Součást balení:

- šlehačí metla
- nádoba na sekání 0,5 l
- nástavec na výrobu pyré
- nádoba na mixování a šlehání 0,6 l
- praktický stojánek



Barevné provedení:

- matné provedení: černá, červená



3D Quattro Blade

BPA
FREE

Novinka



VitalStick Pro nejvýkonnější tyčový mixér z řady G21

- 3D Quattro Blade systém
- regulace otáček
- výkon 1000 W
- tichý chod
- BPA free

Součást balení:

- šlehací metla
- nádoba na sekání 0,5 l
- nástavec na výrobu pyré
- nádoba na mixování a šlehání 0,6 l
- praktický stojánek

Barevné provedení:

- matné provedení: černá, bílá



3D Quattro Blade

BPA
FREE

Novinka



Dokoupitelná multifunkční nádoba Food procesor 2 L pro VitalStick Pro

K tyčovému mixéru VitalStick Pro nabízíme dokoupitelnou multifunkční nádobu o objemu 2 l, která díky vyměnitelným nástavcům perfektně zpracuje širokou škálu potravin, jako je čokoláda, zelenina, ovoce, tvrdý sýr, pečivo na strouhanku a mnoho dalších. Nádoba je vybavena nástavci na krájení, strouhání, sekání a výrobu kostiček.

- objem nádoby 2 l
- péčovadlo
- BPA free

Nástavce na:

- krájení
- sekání
- strouhání
- výrobu kostiček



BPA
FREE



Recepty na pyré

Batátové pyré

Ingredience:

- batáty a brambory v poměru 1:1

Postup:

Rozmixujte přímo v hrnci batáty a brambory tyčovým mixérem. Potom přilijte smetanu, přidejte kousek másla a vymixujte na hladké pyré. Dochutěte solí a lžičkou jemně nasekaných čerstvých bylinek. Krém uchovejte v teple.

Zeleninové pyré

Ingredience:

- 2 mrkve
- 2 petržele
- 2 řapíky celeru
- 2 brambory
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 lžice olivového oleje
- čerstvé bylinky (libeček, pažitka, majoránka)
- hrst rukoly

Postup:

Zeleninu očistíme, nakrájíme na kousky a spolu s bylinkami a solí uvaříme do měkka. Uvařenou zeleninu slijeme. Vývar nevytváříme, schováme si ho na polévku, nebo rizoto! K zelenině přilijeme dvě lžice olivového oleje a mixujeme do hladka. Na závěr přidáme asi dvě hrsti rukoly a promixujeme jen tak, aby v pyré zůstaly viditelné kousky rukoly. Pokud je pyré příliš husté, přidáme trochu vývaru. Na závěr dochutíme solí a citrónovou šťávou.





Šnekové Odšťavňovače

**Dokonalá technologie
pomalého lisování.**

Odšťavňovače G21 patří mezi oblíbené designové doplňky do kuchyně, se kterými nejen připravíte lahodnou šťávu plnou vitamínů, enzymů a stopových prvků, ale navíc představují multifunkční pomocníky, které pomohou například s přípravou domácí zmrzliny, nebo namlou maso. Ovocné a zeleninové šťávy, se díky obsaženým látkám, staly velmi oblíbenou součástí zdravé stravy. Čerstvé šťávy jsou nejen lahodné svou chutí, ale navíc obsahují vysoké množství vitamínů, minerálů, enzymů a celou řadu dalších biologicky významných látek, které podporují trávení, dodávají

organismu energii a vedou jej k přirozené detoxikaci. Abychom tělu dodali dostatečné množství vitamínů, museli bychom denně konzumovat velké množství ovoce a zeleniny, což mnohdy není zcela jednoduché. Díky ovocným šťávám jsme schopni toto množství čerstvého ovoce a zeleniny snadno přijmout, přičemž jeho vstřebatelnost ve formě šťávy je přibližně 4 x rychlejší, než konzumace v celku. Odšťavňovače G21 jsou tou správnou volbou pro zdravý životní styl, neboť pracují na principu pomalého lisování, který dokáže z ovoce a zeleniny vytěžit maximum šťávy, přičemž jsou v ní zachovány veškeré již zmíněné důležité látky.



Rozdíly mezi odšťavňovači

Na trhu existuje celá řada odšťavňovačů, přičemž každý z nich je vhodný na jiný druh surovin. Jeden si lépe poradí s tvrdou kořenovou zeleninou, druhý se zeleninou listovou. Na výběr jsou dva základní typy odšťavňovačů, a to odšťavňovače šnekové a odstředivé. Odstředivé odšťavňovače pracují na jednoduchém principu, kdy je zelenina a ovoce v podstatě strouhána a odstředivou silou tlačena skrze jemné sítko. Nevýhodou u odstředivých odšťavňovačů je, že při protlačování skrz sítko se šťáva krátkodobě zahřívá a tím ztrácí drahocenné vitamíny a další zdraví prospěšné látky. Na druhé straně pak stojí šnekové odšťavňovače, které suroviny lisují a pomalu z nich mačkají šťávu. Šnekové odšťavňovače pracují velmi pomalu a nedochází tak k zahřívání, z čehož vyplývá, že získaná šťáva je nejen velmi kvalitní, ale zároveň v ní jsou zachovány veškeré vitamíny a enzymy, které se vyššími teplotami ničí. Jak odstředivé, tak šnekové odšťavňovače si poradí s tvrdými surovinami a citrusovými plody, šnekové si pak poradí i s listovou zeleninou a bylinkami. U šnekových odšťavňovačů, díky pomalé technologii odšťavňování, získáte velmi kvalitní šťávu, která vydrží dlouho čerstvá, zatímco odstředivky pracují při vysoké rychlosti a šťáva díky tomu rychleji oxiduje a snižuje se její trvanlivost. Co se pak údržby týká, šnekové odšťavňovače jsou na tom oproti odstředivým lépe, neboť pouze stačí propláchnout jednotlivé díly, zatímco u odstředivých se musí dbát na důkladné vyčištění síta, na kterém by mohlo docházet k zasychání surovin. V naší nabídce naleznete pouze šnekové odšťavňovače s vysokou výtěžností, jednoduchým ovládním a opravdu velmi snadnou údržbou. Základem dobré šťávy je nejen správný odšťavňovač, ale také kvalitní čerstvé suroviny a chuť experimentovat.

Odšťavňovač Chamber horizontal

Odšťavňovač G21 Chamber horizontal je šnekový odšťavňovač, který je vybaven unikátním systémem Optimal Seal. Tento systém dostane ze všech vložených surovin to nejlepší. Páčkou zvolíte tvrdost ovoce nebo zeleniny a systém Optimal Seal nastaví přítlak odšťavňovacího šneku do nejlepší polohy. Tak získáte nejvyšší možné množství čisté přírodní šťávy. Odšťavňovač Chamber horizontal zvládá vyrobit čistou šťávu bez dužiny a je vhodný také na listovou zeleninu a drobné plody, jako například rybíz.

- výkon motoru 150 W
- maximální otáčky 75 ot./min.
- Optimal Seal
- BPA free

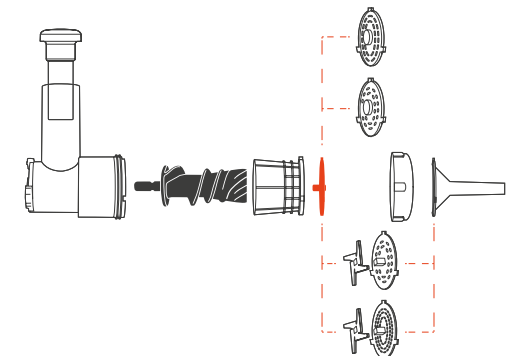


BPA FREE



Volitelné příslušenství:

- Multifunkční nástavec na výrobu nudlí a mletí masa pro odšťavňovač Chamber





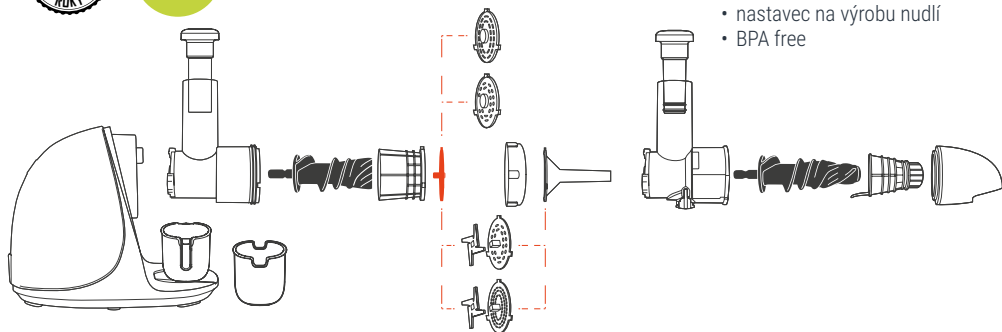
Odšťavňovač Gourmet horizontal

Odšťavňovač G21 Gourmet horizontal je dokonalým pomocníkem nejen pro zdravý životní styl, ale navíc s ním díky nástavcům a diskům ve vteřině vyrobíte multifunkčního pomocníka na výrobu mletého masa bez přidání dochucovadel, vyrobíte s ním chutné domácí nudle a nakonec zvládnete také naplnit klobásy. Tento odšťavňovač zvládnete umýt do jedné minuty.



BPA FREE

- výkon motoru 150 W
- maximální otáčky 75 ot./min.
- mlýnek na maso
- nástavec na výrobu nudlí
- BPA free



Volitelné příslušenství pro Chamber a Gourmet – nástavec na výrobu zmrzliny



Proč odšťavňovat, když obchody jsou plné 100% džusů?

Na jedné straně stojí čerstvá šťáva plná hodnotných vitamínů, na druhé straně kupované džusy, které byly díky procesu zpracování o tyto vitamíny ochuzeny. V tomto případě hovoříme o dvou zcela odlišných výrobcích a srovnáváme nesrovnatelné. Šťávy, které jsou k zakoupení v obchodě, jsou pasterovány, přičemž dochází ke zničení veškerých zdraví prospěšných látek. Tyto džusy pak obsahují obvykle další látky, jako například konzervanty, barviva, dochucovadla a další nezdravé složky. Čerstvé ovocné a zeleninové šťávy jsou pro náš organismus velmi důležité, neboť pouze ony obsahují řadu životně důležitých látek nutných pro udržení zdravého organismu.

Novinka



Odšťavňovač Emotion vertikál

Odšťavňovač Emotion se pyšní plnicím otvorem o velikosti 76 mm, díky kterému můžete zpracovávat větší kusy ovoce a zeleniny a v mnoha případech dokonce i celé plody. Odšťavňovač je vhodný nejen na tvrdou kořenovou zeleninu, ale také na měkké citrusy a podobně. Emotion je vhodný pro všechny, kdo mají rádi šťávu s vyšším obsahem dužiny.

- výkon motoru 180 W
- maximální otáčky 37 ot./min.
- široké hrdlo 76 mm
- BPA free

Barevné provedení

- matné provedení: grafitově černá
- lesklé provedení: červená, bílá

BPA
FREE



Novinka



Odšťavňovač Gracioso horizontal

Nový člen rodiny horizontálních odšťavňovačů. Tento vylepšený model vyniká především velkým vkládacím otvorem. Jablka, hrušky nebo další ovoce a zeleninu do průměru 8 cm už nemusíte krájet na kousky. Vložte je do odšťavňovače vcelku, čerstvé ovocné nebo zeleninové šťávy, plné vitamínů, se tak dočkáte pohodlněji a dřív.

Stejně jako modely G21 Chamber nebo G21 Gourmet si také umí poradit i s bylinkami nebo menšími plody a bobulemi. Díky perfektním parametrům, vyladěnému výkonu a optimálním otáčkám vám G21 Gracioso připraví do sklenice šťávu s větším množstvím vitamínů, živin a zdravých látek, než jiné přístroje na trhu.

Neuvěřitelně snadná manipulace a údržba, intuitivní ovládání a dokonalé zpracování jsou všech odšťavňovačů řady G21 samozřejmostí.

- výkon motoru 200 W
- maximální otáčky 70 ot./min
- široké hrdlo 80 mm
- BPA free

Volitelné příslušenství:

- Homogenizační nástavec na výrobu zmrzliny a ořechového másla pro odšťavňovač Gracioso



Recepty na Fresh Juice

Mrkvový fresh s chilli

- 1 citrón
- 7 mrkví
- 1 čerstvou chilli papričku

Petrželový fresh

- 4 kořeny petržele i s natí
- 3-5 cm čerstvého zázvoru
- 2 jablka
- 1/2 lžičky kurkumy

Řepný fresh se zázvorem

- 1 jablko
- 3-5 cm čerstvého zázvoru
- 2 červené řepy
- 3 velké mrkve
- hrst baby špenátu

Jablečný fresh s koriandrem

- 5 jablek
- 3-5 cm zázvoru
- limetka
- 3 snítky čerstvého koriandru







Sušičky potravin

Sušičky G21

Sušení patří mezi nejstarší metodu uchování potravin a je oblíbené zejména u příznivců zdravého životního stylu, neboť nejsou použita žádná dochucovadla, cukr ani další nezdravé látky. Navíc si potraviny zachovávají svou chuť a vůni. Během sušení dochází k uvolňování vlhkosti z potravin, které jsou tak uchráněny před tvorbou plísní a bakterií. Sušené potraviny, zejména pak ovoce, jsou vhodné jako rychlá svačinka, případně sladkost, která je nejen zdravá, ale navíc neobsahuje tuk a další nezdravé látky. Sušením se dá vyrobiť řada velmi chutných a zdravých snídaní, dezertů, zeleniny do polévek a omáček. Sušičky G21 jsou přístroje na profesionální úrovni, a to zejména díky možnosti regulace teploty, výkonu, rovnoměrnému sušení. V naší nabídce naleznete dvě modelové řady - Harmony a Paradiso. Řada G21 Harmony patří mezi profesionální přístroje, zaručující rychlé a rovnoměrné sušení díky technologii horizontálního proudění vzduchu. Tato technologie umožňuje použití teflonových vložek, které využijete při sušení kašovitých směsí. Nejste si jisti, že vám budou voňavé křížaly nebo zeleninové chipsy chutnat? S řadou G21 Paradiso si to snadno zkusíte a ověříte. I v této základní modelové řadě najdete digitální nastavení teploty a času.

Proč se vyplatí pořízení sušičky potravin?

U domácího sušeného ovoce znáte jeho přesný původ a složení, je bez konzervantů, barviv, dochucovadel a dalších nezdravých látek. Sušené potraviny mají mnohem menší objem, a jsou tedy velmi snadno uskladnitelné. V neposlední řadě investice do kvalitní sušičky potravin se vyplatí, počáteční investice je sice vyšší, ale v porovnání s kupovanými sušenými potravinami, se vám časem mnohonásobně vrátí.



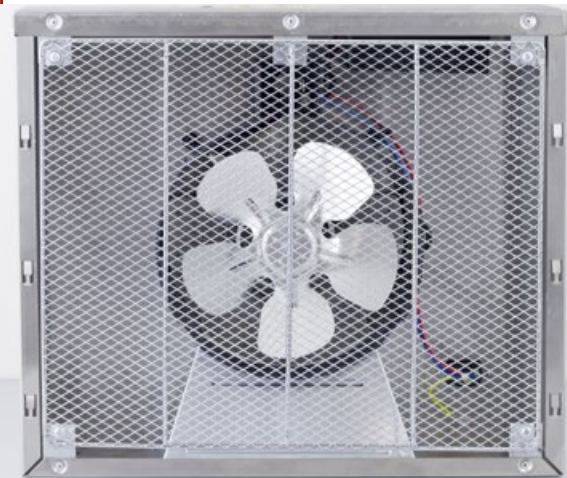


Sušička ovoce Harmony Platinum s časovačem

Sušička Harmony Platinum je vybavena deseti sušícími platy a deseti sušícími vložkami s jemným síťováním pro sušení drobných plodů. Svou oblibu si získala zejména díky velikosti a nerezovému provedení. Revoluční řešení elektronické jednotky usnadňuje celkové čištění sušičky. Elektronickou jednotku jednoduše vyjmete a zbývající tělo snadno umyjete například hadicí.

Nejvyšší model řady Harmony s plně digitálním ovládáním v nerez provedení

- vyměnitelná plata pro různou velikost potravin
- 10 jemných a 10 hrubých plat
- rozměr plata 40 x 36 cm
- výkon 1 000 W
- regulátor nastavení teploty 35 - 68 °C
- digitální časovač
- rozměr 51,1 x 43 x 35,5 cm
- nerezové provedení
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin
- jednoduché ovládání



Volitelné příslušenství: Teflonové vložky pro sušičky Harmony

Teflonové vložky jsou vhodné pro sušení tekutých surovin, jako například jogurt, ovocné rolky, zeleninové krekry, dřeně a další tekuté směsi.

Sušičky ovoce Harmony Big a Small

Sušičky Harmony Big a Small jsou vybavené sušícím systémem s horizontálním prouděním vzduchu, který zajišťuje rovnoměrné sušení všech kousků potravin. Sušičky Harmony mají regulátor nastavení teploty, digitální displej a časovač.

Harmony Small s časovačem

Sušička Harmony Small patří mezi nejmenší sušičku z řady Harmony, která disponuje 8 platy pro sušení.

- 8 vložek s jemným síťováním pro sušení drobných plodů
- rozměr plata 37 x 29 cm

- výkon 630 W
- regulátor nastavení teploty 32 - 68 °C
- digitální časovač
- rozměr 46 x 33 x 27,5 cm
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin

Harmony Big s časovačem

Sušička Harmony Big disponuje 10 sušícími platy, díky kterým pojme větší objem potravin.

- 10 vložek s jemným síťováním pro sušení drobných plodů
- rozměr plata 38 x 34 cm

- výkon 800 W
- regulátor nastavení teploty 32 - 68 °C
- rozměr 50 x 38,5 x 49 cm
- digitální časovač
- rovnoměrné sušení i velkých kousků potravin





Sušička ovoce Paradiso Big

Sušička ovoce G21 Paradiso Big je oblíbenou sušičkou potravin pro domácí použití. Sušička je vybavena šesti výškově nastavitelnými platy, na kterých můžete sušit jak drobné plody, tak po otočení plat například celé plody jahod. Sušička má digitální nastavení teploty a časovače. Díky technologii Silent Thing má sušička velmi tichý chod.

- rozměr plata 42 x 28,5 cm
- výkon 550 W
- regulátor nastavení teploty 40 - 70°C
- rozměr 41 x 29 x 21,5 cm
- digitální časovač

Volitelné příslušenství:
Náhradní plata k sušičce Paradiso big
set 5 ks



Sušička ovoce Paradiso Cube

Sušička ovoce G21 Paradiso Cube disponuje šesti výškově nastavitelnými platy s nosností 1 kg. Sušička je dále vybavena digitálním nastavením teploty, ukazatelem času a tlačítkem pro zapnutí a vypnutí.

- rozměr plata 32 x 32 cm
- výkon 350 W
- regulátor nastavení teploty 40 - 70 °C
- rozměr 343 x 343 x 210 mm
- digitální časovač

Barevné provedení:
 • lesklé provedení: černá, bílá

Volitelné příslušenství:
Náhradní plata k sušičce Paradiso Cube
set 5 ks

Recepty pro sušičky

RAW knedlíky

Očistěte kořenovou zeleninu a pokrájejte nadrobno, abyste ji mohli odměřit na hrnky. Všechnu zeleninu dejte do roboty a mixujte spolu se slunečnicovými semínky do té doby, než se vše rozele a promíchá. Přidejte namleté zlaté lněné semínko, psyllium a promíchejte. Poté osolte, opepřete a důkladně promixujte. Mělo by se vytvořit těsto, které se nelepi na prsty, ale přesto je pevně spojeno. Pokud směs nedrží, přidejte ještě trochu vody.

Těsto dejte na vál a vytvarujte šišku o velikosti bramborového knedlíku. Knedlík rovnou nakrájejte na jednotlivá kolečka a dejte na sušící plát. V sušičce zapnuté na 42 °C sušte asi 1-2 hodiny. Knedlík musí zůstat vláčný. Na povrchu je usušený, ale uvnitř stále jemný a krémový.

Ingredience:

- 1 hrnek mrkve
- 1 hrnek celeru
- 1 hrnek petržele
- 1 hrnek slunečnicových semínek
- 3 lžičky mletých lněných semínek
- 3 lžičky psyllia
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/4-1/2 hrnku vody



Lněné řepové krekry

Řepu, mrkev a cibuli rozmixujte v mixéru. Do vzniklé směsi přidejte zbylé ingredience a důkladně promíchejte. Směs rozprostřete na teflonové vložky v sušičce a sušte nejlépe do 42 °C.

Ingredience:

- 1 hrnek lněných semínek (naklíčené)
- 1 mrkev, 1 červená řepa, 1 cibule
- 1 lžičice sušeného medvědího česneku, konopné semínko (přes noc namočené),
- 1 lžičice Tamari

Marináda na sušené maso - Jerky

Vyberte kvalitní maso a odstraňte všechnu přebývající tuk a tkáň. Maso vložte na 30 minut do mrazáku, aby se vám snadněji krájelo. Maso krájejte po vlákně na slabé plátky. Maso před sušením naložte alespoň na 3 hodiny. Marinované plátky důkladně osušte a umístěte na plata. Sušení masa zabere 6 až 16 hodin. Sušené maso by mělo být lehce žvýkavé, ne křehké.

Ingredience:

- ½ hrnku sojové omáčky
- 2 lžičice třtinového cukru
- ½ hrnku worchesterové omáčky
- ½ lžičky cibulového prášku
- rozmačkaný stroužek česneku
- 2 lžičice kečupu
- 1¾ lžičky soli
- ½ lžičky pepře

Recept na RAW knedlíky poskytla restaurace Secret of RAW.



Novinka



Novinka



Sada nádobí Gourmet Magic s cedníkem, nerez, 9 ks

Praktické a zároveň krásné jsou designové luxusní hrnce G21 Gourmet Magic. Užijte si kuchyňskou magii s G21 Gourmet Magic.

Všechny kusy v sadě jsou v nerezovém provedení a díky univerzálnímu řešení dna je můžete používat na všechny typy sporáků a varných desek - plynové, sklokeramické i indukční.

Sada nádobí Gourmet Miracle s cedníkem, 9 ks

Praktické a zároveň krásné jsou designové luxusní hrnce G21 Gourmet Miracle.

Všechny kusy v sadě jsou v nerezovém provedení a díky univerzálnímu řešení dna je můžete používat na všechny typy sporáků a varných desek - plynové, sklokeramické i indukční.

Výjimečné jsou navíc ještě patentovaným německým speciálním povrchem GREBLON. Tento třívrstvý povrch zabraňuje přilnavosti připravovaných pokrmů, je zdravotně nezávadný a vysoce odolný proti poškrábání nebo odření.

Rozšířte svou sadu Gourmet Magic o další pomocníky



Pánev Gourmet Magic 28 cm s poklicí, nerez



Hrncet Gourmet Magic s cedníkem 28 cm s poklicí, nerez



Pánev Gourmet Miracle 28 cm s poklicí, nerez



Hrncet Gourmet Miracle s cedníkem 28 cm s poklicí, nerez

Novinka



Sady nožů

Nůž je jedním z nejpoužívanějších kuchařských nástrojů, proto na žádné kuchyňské lince nesmí chybět stojan s pořádnými, ostrými a praktickými noži. Všechny nože značky G21 jsou vyrobeny z kvalitní tvrdé oceli 5CR15, používané například i pro výrobu loveckých nožů. S noži G21 se vám bude snadno, dobře a pohodlně krájet, porcovat i vykosťovat.

Sada nožů Gourmet Massive

Pět dokonale ostrých nožů v praktickém stojanu s držadlem pro snadné přenášení.

- kuchařský 21 cm
- krájecí 21 cm
- vykosťovací 15.5 cm
- univerzální 13 cm
- krájecí 9 cm



Novinka



Sada nožů Gourmet Steely

Účelná sada 5 nožů v esteticky čistém a praktickém designovém stojanu

- kuchařský 21 cm
- krájecí 21 cm
- nůž na chléb 21 cm
- univerzální 13 cm
- krájecí 9 cm

Sada nožů Gourmet Dynamic

Pětice nožů z tvrzené oceli ve stojanu s elegantním dvoubarevným designem.

- kuchařský 21 cm
- krájecí 21cm
- vykosťovací 15.5 cm
- univerzální 13 cm
- krájecí 9 cm

Novinka



Nože z damascénské oceli

Nože z japonské damascénské 67 vrstvé nerezové oceli VG-10 jsou jedněmi z nejoblíbenějších kuchyňských nožů. Damascénská neboli damašková ocel je velice odolná, má vysokou stabilitu a životnost ostří. Vrstvená damascénská ocel se používala i k výrobě zbraní nebo mečů pro svou vysokou tvrdost a stálost ostří. Nože z damascénské oceli vám při správné péči budou sloužit i desítky let.

Nůž Gourmet Damascus 13 cm



Nůž Gourmet Damascus 17 cm



Nůž Gourmet Damascus 18 cm



Sada nožů Gourmet Damascus small box

Sada tří nožů z japonské damascénské oceli v praktickém uzavíratelném pouzdře.

- kuchařský 21 cm
- univerzální 13 cm
- krájecí 9 cm



Novinka



Sady příborů z kvalitní potravinářské oceli 18/10

Vychutnejte si stolování s novými příbory G21, vyrobenými z kvalitní chrom-niklové oceli 18/10. Díky 18 % chromu v oceli jsou tyto příbory vysoce odolné vůči rezivění. Sady příborů G21 jsou kvalitní, ale i esteticky oku lahodící. Všechny příbory se velmi pohodlně drží a obohacují moderní stolování.

Sada příborů Gourmet Delicate 24 ks

- 6x jídelní vidlička
- 6x jídelní nůž
- 6x polévková lžice
- 6x čajová lžička



Sada příborů Gourmet Supreme 24 ks

- 6x jídelní vidlička
- 6x jídelní nůž
- 6x polévková lžice
- 6x čajová lžička



Sada příborů Gourmet Luxury 24 ks

- 6x jídelní vidlička
- 6x jídelní nůž
- 6x polévková lžice
- 6x čajová lžička



Sada příborů Gourmet Excelent 7 druhů, 42 ks

- 6x jídelní vidlička
- 6x jídelní nůž
- 6x polévková lžice
- 6x čajová lžička
- 6x lžička na espresso
- 6x lžička na latte
- 6x dezertní vidlička



Novinka



Rychlovarná konvice Glaze

Rychlovarná konvice Glaze je nejen praktickým, ale zároveň designovým přístrojem, vyrobeným z kombinace dvou oblíbených materiálů - skla a nerezové oceli. Konvice Glaze nejen ohřeje vodu, ale díky modrému LED osvětlení se stane krásným doplňkem vaší kuchyně. Díky skleněnému provedení vždy vidíte, kolik vody v konvici zbývá.

- objem 1,8 l
- výkon 2 200 W
- skleněné provedení
- LED podsvětlení



Novinka



Rychlovarná konvice Neo

Rychlovarná konvice Neo je elegantní přístroj v nerezovém provedení, který se perfektně hodí do všech moderních domácností. Konvice disponuje možností nastavení teploty v hodnotách 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C a 100 °C, čímž se výborně hodí i pro všechny se zálibou v čajích, neboť kvalitní zelený čaj nesmí být zalit vodou teplejší než 80 °C. Teplejší voda by vyvolala uvolnění tříslovin, které by způsobily zhořknutí čaje. Konvice Neo má také barevné podsvícení, které se mění v závislosti na nastavené teplotě.

- objem: 1,7 l
- výkon: 2 200 W
- nerezové provedení
- termostat
- barva LED osvětlení podle teploty vody



Příprava čajů

Příprava zeleného čaje:

Kvalitní zelený čaj přelijte horkou vodou cca 80°, pokud by jste jej přelili vroucí vodou do čaje by se uvolnily třísloviny a by byl hořký. Nechte louhovat 1-3 minuty, čím jsou čajové lístky menší, tím kratší by měla být doba louhování. Z většiny zelených čajů lze připravit 2-3 nálevy.

Příprava čaje Oolong:

Polozelený čaj Oolong se zalívá horkou vodou o teplotě přibližně 90° a louhuje se 2-5 minut.

Příprava čaje Rooibos:

Čaj rooibos se zalívá vroucí vodou a louhuje se cca 5 minut a pokud tuto dobu překročíte, nemusíte se bát, čaj nezhořkne. Čaj je jednonálevový.

Příprava čaje Pu-erh:

Zde je příprava u různých druhů pu-erhu rozdílná. Zelený pu-erh se zalívá vodou horkou 80° a černý pu-erh pak vodou vroucí. Celkový čas louhování je pak 3-5 minut.

Příprava bylinných čajů:

Bylinné čaje se vždy zalévají vroucí vodou a mají různou dobu louhování, povětšinou 8-15 minut, čas uvedený na štítku čaje pečlivě dodržujte, mohl by velice snadno zhořknout.

Příprava černého čaje:

Černý čaj se zalévá vodou horkou okolo 95° a louhuje se 3-4 minuty. Z většiny černých čajů se připravuje jen jeden nálev.



www.g21-vitality.cz



G21-Vitality.cz



g21vitality



G21 Vitality



www.g21-vitality.cz