



Blendery Waring

Miksologia – to sztuka prawidłowego przygotowania napojów (drinków) poprzez harmonijne łączenia smaków według ściśle określonych przepisów i zasad.

Blendery pozwalają uzyskać pożądaną i wyjątkową konsystencję napojów owocowych, mlecznych shake'ów, kremów i przecierów z warzyw lub owoców przy minimalnym nakładzie pracy.

Sekret praktycznie nieograniczonych możliwości tego urządzenia wynika z niepowtarzalnej konstrukcji dzbanka oraz szczególnego kształtu i jakości ostrzy przystosowanych do prędkości obrotowej nawet na poziomie 45 000 obr./min. Płynna regulacja prędkości obrotowej (w najwyższym modelu) pozwala na miksowanie w taki sposób, aby jedynie miąższ i skórka owoców został rozdrobniony, a pestki pozostały nienaruszone.

Potwierdzeniem szczególnych możliwości i wysokiej wydajności blenderów Waring jest możliwość przygotowania 10 porcji napoju (ok. 2 l) w czasie nie przekraczającym 30 sekund. Wysoce specjalistyczna osłona dzbanka pozwala ograniczyć do minimum poziom hałasu, a tym samym zminimalizować uciążliwość pracy urządzenia, zwłaszcza w trakcie rozdrabniania zamrożonych owoców czy kostek lodu.

Kolejną niezwykłą cechą blenderów Waring jest funkcja pozwalająca na zapamiętanie 4 programów rozdrabniania, co umożliwia przeprowadzanie powtarzalnych cykli miksowania, nawet z uwzględnieniem powolnego startu urządzenia.

Jerzy Czapla

484100

Parametry:

- 2 prędkości obrotowe (26000 / 30000 obr./min)
- ergonomiczne przyciski, łatwe w obsłudze
- przeznaczony do intensywnej pracy (powyżej 75 cykli dziennie)
- metalowe sprzęgło (połączenie między dzbankiem a silnikiem)

484110

Parametry:

- 2 prędkości obrotowe (26 000 / 30 000 obr./min)
- osłona redukująca poziom hałasu
- timer 30 s (blender automatycznie się wyłączy po określonym czasie)
- przeznaczony do intensywnej pracy (powyżej 75 cykli dziennie)
- metalowe sprzęgło (połączenie między dzbankiem a silnikiem)

484150

Parametry:

- płynna regulacja prędkości obrotowej (1 870- 30 000 obr./min)
- puls 150% prędkości obrotowej (45 000 obr./ min)
- osłona redukująca poziom hałasu
- timer 30 s (blender automatycznie się wyłączy po określonym czasie)
- 4 programy z możliwością indywidualnego zapisania różnych prędkości obrotowych dostosowanych do konkretnych przepisów
- przeznaczony do intensywnej pracy (powyżej 75 cykli dziennie)
- metalowe sprzęgło (połączenie między dzbankiem a silnikiem)



2090⁰⁰

HIT
CENOWY
POLECAMY



3290⁰⁰



3790⁰⁰

Przedszkola i szkoły

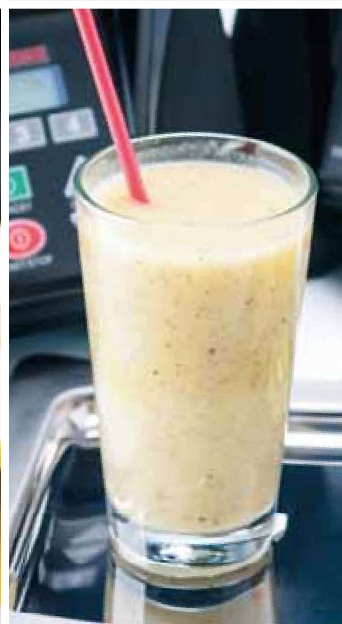
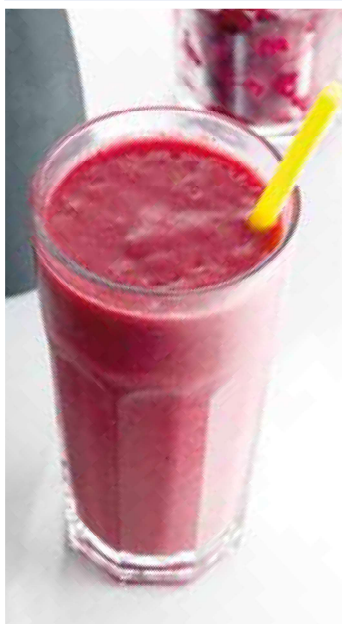
Wyselekcjonowany zestaw zblendowanych (czyli wysokomiksowanych) odżywczych napojów owocowych został stworzony z myślą o zbilansowanym, zdrowym i smacznym odżywianiu dzieci oraz młodzieży. Przy wykorzystaniu naturalnych produktów wysokiej jakości, zawierających całą gamę witamin, minerałów i dużą ilość błonnika takie koktajle stanowią rewelacyjne uzupełnienie diety młodego człowieka. Poniżej przedstawiamy kilka propozycji przepisów na wartościowe i pyszne napoje zawierające naturalne cukry proste (glukozę i fruktozę), które sprawiają, że nie ma potrzeby dosładzania cukrem lub sztucznymi słodzikami.

Napoje na bazie świeżych produktów z dużą zawartością witamin, minerałów i błonnika.

Przepisy opracował: *Jerzy Czaplą*



Napój bananowo malinowy (porcja na ok. 600 g)	Napój melonowo truskawkowy (porcja ok 500 g)	Shake z melona i kiwi (porcja ok. 350 g)	Napój truskawkowy (porcja ok. 450 g)
Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 2 obrane banany (ok. 300 g) • 200 g mrożonych malin • 1 łyżeczka soku z cytryny (ok. 5 ml) • 100 ml wody gazowanej lub niegazowanej • 1 łyżka miodu (ok. 15 ml) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ¼ żółtego melona (ok. 300 g) • 150 g mrożonych truskawek • 50 ml wody niegazowanej • 1 łyżka cukru brzożowego (ok. 20 g) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ⅓ obranego żółtego melona (ok. 150 g) • ½ obranego kiwi (ok. 40 g) • 50 ml mleka 3,2% • 5 kostek lodu (ok. 100 g) • 1 łyżka miodu (ok. 15 ml) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 200 g mrożonych truskawek • 1 obrany banan (ok. 150 g) • 100 ml jogurtu naturalnego • 15 ml syropu trzcinowego
Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera 484150.
Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 5 s - 25% mocy 2) 5 s - 50% mocy 3) 15 s - 100% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 10 s - 25% mocy 2) 10 s - 100% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 15 s - 30% mocy 	Etapy obróbki: <ol style="list-style-type: none"> 1) 15 s - 50% mocy



Fitness Club i bary wegetariańskie

Przedstawiamy propozycje aromatycznych i orzeźwiających napojów wytworzonych wyłącznie ze świeżych produktów, bez dodatku cukru i substancji słodzących. Takie koktajle są niskokaloryczne, dlatego stanowią doskonałe uzupełnienie dietetycznych posiłków osób dbających o zdrowie i uprawiających sport. Naturalne składniki, warzywa i owoce wchodzące w skład napojów oraz brak składników pochodzenia zwierzęcego powodują, że koktajle stanowią rewelacyjne rozszerzenie menu lokali wegetariańskich i wegańskich, które cieszą się coraz większą popularnością nie tylko wśród wegan.

Przepisy opracował: Jerzy Czapla



Pimopetri (porcja ok. 200 g)	Bogur (porcja na ok. 380 g)	PapiJab (porcja ok. 400 g)	Jagobur (porcja ok. 400 g)
Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • natka pietruszki (ok. ½ pęczka) • 30 ml soku z limonki • 10 ml syropu kiwi lub trzciniowego • 150 ml wody gazowanej 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 50 ml soku z buraka ćwikłowego • 100 ml jogurtu naturalnego light • ½ zielonego ogórka (ok. 150 g) • 1 łydga selera naciowego (ok. 80 g) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ½ czerwonej papryki (ok. 80 g) • 1 jabłko średniej wielkości (ok. 200 g) • sok z ½ pomarańczy (ok. 70 ml) • 50 ml wody gazowanej • 3 plasterki świeżego imbiru (ok. 5 g) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 50 ml soku z buraka • 100 ml jogurtu naturalnego light • 1 obrany banan (ok. 150 g) • 1 marchewka (ok. 100 g)
Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.
Etapy obróbki: 1) 5 s - 30% mocy 2) 5 s - 60% mocy 3) 10 s - 100% mocy	Etapy obróbki: 1) 5 s - 30% mocy 2) 5 s - 60% mocy 3) 10 s - 100% mocy	Etapy obróbki: 1) 10 s - 30% mocy 2) 20 s - 100% mocy	Etapy obróbki: 1) 5 s - 30% mocy 2) 5 s - 60% mocy 3) 10 s - 100% mocy



Hotele & Spa

Przepisy na regenerujące napoje opracowane dla aktywnych osób lubiących wysiłek fizyczny i uprawiających półwyczynowy sport, np. w siłowni. Te koktajle zawierają złączną ilość błonnika, sporo naturalnych cukrów (glukozę i fruktozę), białko oraz mikro- i makroelementy. Są idealnym uzupełnieniem diety i doskonale sprawdzają się w roli regenerującego posiłku po wyczerpującym treningu, ponieważ pozwalają szybko uzupełnić niedobory minerałów i elektrolitów. Dzięki intensywnym kolorom prezentują się bardzo apetycznie, a atrakcyjne podanie i nietuzinkowe połączenia składników sprawiają dużo radości z odkrywania nowych, ciekawych kompozycji smakowych.

Przepisy opracował: Jerzy Czaplą



Mango lassi (porcja na ok. 260 g)	Strawgur (porcja ok. 500 g)	Anabana (porcja ok. 550 g)	Pietrosel (porcja ok. 280 g)
Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 200 ml jogurtu naturalnego • 60 ml syropu mango 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 200 g mrożonych truskawek • 200 g zielonego ogórka • 100 ml wody gazowanej • 15 ml syropu trzcinowego (opcjonalnie) • 3 kostki lodu (opcjonalnie) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • ¼ świeżego obranego ananasa (ok. 250 g) • 1 obrany banan (ok. 150 g) • 100 ml jogurtu naturalnego • ¼ łyżeczki startego cynamonu (do smaku) • 3 kostki lodu (ok. 60 g) 	Składniki: <ul style="list-style-type: none"> • 1 łodyga selera naciowego (ok. 80 g) • ½ pęczka natki pietruszki • ½ jabłka (ok. 100 g) • 10 ml syropu trzcinowego • 15 ml soku z limonki • 50 ml wody gazowanej
Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.	Przygotowanie: Wszystkie składniki umieścić w dzbanku blendera.
Parametry rozdrabniania: 5 s na 50% mocy	Parametry rozdrabniania: 5 s na 30% mocy, 5 s na 60% mocy, 5 s na 100% mocy	Parametry rozdrabniania: 5 s na 30% mocy, 5 s na 60% mocy, 10 s na 100% mocy	Parametry rozdrabniania: 5 s na 30% mocy, 5 s na 60% mocy, 20 s na 100% mocy

