



MJ-L500SXE

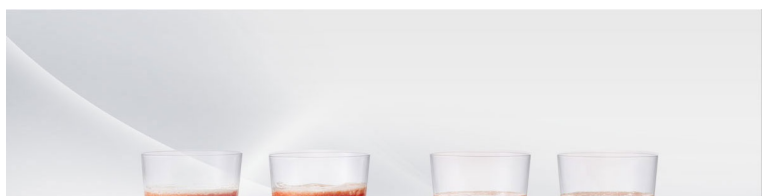
Čerstvé i mražené

Nový pomalý odšťavňovač od společnosti Panasonic je radost používat – je kompaktní, tichý a snadno se obsluhuje i čistí. Dopřejte sobě i své rodině zdravé šťávy a mražené dezerty.

Vlastnosti

Odšťavení se zachováním cenných látek

Šroub se při stlačování surovin otáčí nízkou rychlostí 45 ot./min, takže se živiny nezničí vysokou teplotou způsobenou třením. Jde o účinný způsob, jak zachovat hodnotné živiny.



Složky zůstanou delší dobu neoddělené



Brání zničení živin vysokou teplotou způsobenou třením. Jednotlivé složky šťávy se neoddělují, a chuť tak vydrží déle.

3 snadné kroky k ochlazení

Připojte nástavec a vychutnejte si šťávu z mražených surovin.



Krytka výlevky

Brání odkapávání po vymačkání šťávy.

Široká škála zdravých receptů

Kromě lahodných šťáv a zdravých mražených dezertů můžete připravovat celou řadu pokrmů, například polévky a marmelády.



TROPICAL BEACH

(přibližně 300 g výsledného produktu) 110 g ananasu 2 banány 4 polévkové lžíce jogurtu



RASPBERRY DREAM

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 125 g
malin ½ citrónu 2 pomeranče 1 granátové
jablko



BERRY COOL

(přibližně 300 g výsledného produktu) 125 g
borůvek 1 banán 15 lístků máty 100 g jahod
4 polévkové lžíce jogurtu

SWEET BERRY KISS

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 250 g
jahod 2 banány 125 g malin



BERRY HEAVEN

(přibližně 300 g výsledného produktu) 125 g
malin 125 g jahod 4 polévkové lžíce jogurtu

EXOTIC TANGO

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 1
mango 250 g hroznů (červených) 300 g
vodního melounu 15 lístků máty ½
ananasového melounu



ORANGE TROPIC

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 2
pomeranče 4 maracujy 3 mrkve 1 malý
ananas



SPANISH SUMMER

(přibližně 300 g výsledného produktu) 80 g
okurek 80 g řapíkatého celeru 80 g paprik
(červené, žluté) 80 g rajčat Špetka soli a
pepře



WAKE UP CALL

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 1
okurka 2 jablka 20 lístků máty



BLUEBERRY BANANA DREAM

(přibližně 300 g výsledného produktu) 125 g borůvek 2 banány 4 polévkové lžíce jogurtu



MELON SUNSHINE

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 200 g melounu 150 g ananasového melounu 15 lístků máty 1 mango 2 pomeranče

COOL VEGGIE

(přibližně 300 g sorbetu) 120 g dýně (Hokaido) 80 g sladkých brambor 4 polévkové lžíce jogurtu 1 malá špetka muškátového oříšku



CRAZY KIWI



(přibližně 300 ml výsledného produktu) 4 kiwi
½ okurky ½ hlávkového salátu ½ limetky

SWEET'N SPICY

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 5
mrkví 3 jablka 2 plátky zázvoru 1 polévková
lžíce rostlinného oleje



EXOTIC ISLAND

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 150 g
datlí 1 papaya 2 pomeranče

RED HERO

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 5 ks
červené řepy 3 malé mrkve 2 jablka 1
polévková lžíce rostlinného oleje





LION HEART

(přibližně 300 g výsledného produktu) 6
rajčat 1 svazek petržele 3 jablka 100 g
špenátu

VEGGIE WONDER

(přibližně 300 g výsledného produktu) 4
papriky (červené, žluté) 10 lístků petržele 2
mrkve 1 srdíčko hlávkového salátu



BEAUTY QUEEN

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 1
avokádo 1 banán 3 jablka 1 čínské zelí

GREEN ENERGY

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 200 g
mladého špenátu 1 banán 160 g hroznů
(bílých) 1 pomeranč





FRUIT BURST

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 1
granátové jablko 200 g hroznů (bílých) ¼
limetky ¼ ananasu

SMOOTH DELIGHT

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 1
hlíza fenyklu 2 banány 1 jablko 1 hlávkový
salát



PINK VAMPIRE

(přibližně 300 g sorbetu) 50 g medového
melounu 100 g červené řepy (předem
oloupané a vakuově balené) 4 polévkové
lžíce jogurtu 10 lístků máty

RED BOOSTER

(přibližně 300 ml výsledného produktu) 6
rajčat 200 g hroznů (červených) 1 granátové
jablko ¼ limetky





**Ve společnosti
Panasonic jsme se
inspirovali japonským
smyslem pro chuť a
vaření s přáteli a
navrhli řešení, která
jsou inspirací pro
skutečný zážitek z jídla.**

Další informace o Experience Fresh

Specifikace



Pomalé stlačování

Nerezový šroub

Nástavec na mražené suroviny

MJ-L500SXE Odšťavňovač