

Nerezový ruční lis na zeleninu a ovoce



Provozovatel e-shopu a servisní středisko:

Mipam Bio s.r.o.

České Vrbné 2405

370 11 České Budějovice

Návod k použití

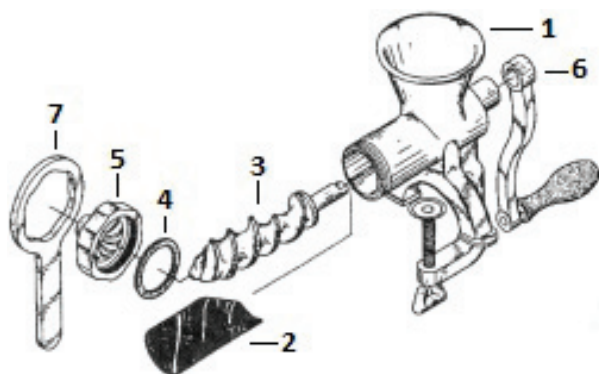
Přípevnění ke stolu či jiné desce zajišťuje pevná svorka, která při práci drží přístroj "nohama na zemi". Svorka je zespoda opatřena pryžovou podložkou, která chrání desku stolu proti otlačení. Tento lis zná řada z nás z kuchyní našich babiček - nesmrtelná klasika...

Mechanický lis je prvořadé jakosti jak po stránce materiálu, tak provedení. Je vyroben z nerezové oceli, což zajišťuje biologicky nezávadné zpracování surovin, beze ztrát výživných látek.

Gratulujeme Vám ke koupi nového mechanického odšťavňovače. Investovali jste do prvotřídního ručního lisu, který se bude pravděpodobně ve vaší rodině dědit z generace na generaci. Design a hygienická nerezová ocel vytváří z tohoto lisu výjimečný produkt pro ty, kteří se zajímají o zdraví a výživu.

Před prvním použitím umyjte ruční lis teplou vodou s běžným mycím prostředkem na nádobí. Odstraní se tím možná zbytková residua z výrobního procesu.

Při samotné montáži ručního lisu nejdřív bezpečně upevněte tělo lisu k pultu nebo stolu hraně stolu a poté pokračujte montáží jednotlivých částí podle obrázkového schématu v následujícím pořadí.



Umístěte síto (2) dovnitř těla odšťavňovače (1). Poté vložte do těla lisu (1) také šnek (3). Připevněte gumové těsnění (4) k přednímu krytu (5). Umístěte rukojeť (6) na tělo odšťavňovače a našroubujte přední kryt (5) na tělo odšťavňovače (1). Plastový klíč (7) použijte pro utažení nebo uvolnění předního krytu lisu (5). Nicméně ruční utažení je obvykle dostačující. Pomocí plastového pěchovadla vtlačte zeleninu nebo ovoce a zeleniny do odšťavňovače.

Jemné síto může být použito při odšťavňování mladého ječmene nebo listové zeleniny, ale není to nutné. Naopak při odšťavňování ovoce a ostatní zeleniny je nutné jemné síto použít.

Po ukončení odšťavňování demontujte lis, umyjte všechny díly a důkladně vysušte. Uchovávejte v původním obalu.

Kouzlo šťávy z mladého ječmene a pšenice:

Ječmenné a pšeničné šťávy obsahují spoustu vitaminů, enzymů a minerálů poskytujících téměř všechny živiny požadované lidským tělem.

Ječmenné a pšeničné šťávy dodávají lidskému tělu potřebné živiny a současně detoxikují tělo a budují krevní oběh.

Ječmenné a pšeničné trávy mají vlastnosti potravin i léků dohromady. Je nejlepší smíchat zelenou šťávu do směsi s jinými šťávami nebo pít samotnou šťávu z ječmene nebo pšenice v 3 až 9 centilitrové porci. Pro dosažení nejlepších výsledků pijte šťávu z ječmene nebo pšenice nalačno, přičemž si nechte pár minut na nerušené strávení šťávy.

Pšeničné a ječmenné šťávy obsahují přírodní antibakterijní prvek, který může kompletně odstranit toxiny uvnitř lidského těla. Pšeničné a ječmenné šťávy jsou zdrojem energie, což je nejlepší lék na prodloužení lidského života.

Následují příklady onemocnění vyléčené díky užívání ječmenné a pšeničné trávy: rakovina, cukrovka, glycopenia,, alergie, zácpa, bolesti hlavy, hypertenze, hypotenze, artritida, revmatismus, srdeční onemocnění, vředy, žlučové kameny, ledvinové kameny, zánět ledvin , zánět pohrudnice, tuberkulóze, urolitiáza, vnitřní nebo vnější hemeroidy, svědění pokožky hlavy, faryngitida, leukorrhoea, uvolnění únavy, posílení mužské sexuální aktivity, horečky, atd.

Pro Vaši informaci:

Ječmenné a pšeničné šťávy ----- hodnotné přírodní léčivo

Ječmenné a pšeničné šťávy jsou nazývány jedněmi z nejlepších léků přírody, a pravděpodobně jsou nejvýživnějšími a nejlépe organismus čistícími šťávami. Ve svém přírodním stavu jsou ječmenné a pšeničné trávy pro člověka špatně stravitelné, naopak čerstvě vymačkaná šťáva je stravitelná lehce. Jsou to živiny a enzymy, které se rychle vstřebávají do krevního oběhu a poskytují okamžitý impuls energie a výživy.

Enzymy jsou důležité aktivní složky v ječmenných a pšeničných šťávách. Ječmenné a pšeničné trávy představují kompletní bílkoviny obohacené o esenciální aminokyseliny, zelené šťávy obsahují alanin - krevní činitel, kyselinu asparagovou - zlepšuje duševní rovnováhu, a serin - stimuluje mozek a nervové funkce.

Ječmenné a pšeničné trávy obsahují více než 90 minerálů, včetně vápníku, který je nezbytný pro stavbu kostí, udržuje dobrou látkovou výměnu, a udržuje lidské pH v rovnováze. Ječmenné a pšeničné trávy jsou také dobrým zdrojem vitaminů A, B, C, D a E.

Chlorofyl ...

- Detoxikuje a obnovuje krevní oběh
- Je antibakteriální a lze jej použít vnitřně i povrchově
- Zabraňuje vzniku zubního kazu a posiluje dásně.
- Pomáhá odstranit problémy cukru v krvi
- Pomáhá čistit játra a vyplavovat usazeniny léčiv z těla.
- Je ideální pro léčbu mnoha kožních problémů.

Recepty

Jednoduše zeleně

2 stonky celeru 2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy
4 velké špenátové listy ¼ hrnku vody (volitelné)
½ hrnku petržele

Zeleninu dobře umyjte, celer nakrájejte na menší kousky a odšťavňete. Podle potřeby zředte vodou.

Mrkvový mix

3 mrkve 2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy
¼ hrnku vody (volitelné)

Výživný nápoj, který chutná skvěle zdravě.

Havajský pažit

2 hrnky čerstvého ananasu 1 papaya
1 pomeranč 2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy

Zkombinujte džusy a vychutnejte si tento Havajský mix. Pomalu usrkávejte a představce si, že ležíte na tropické pláži.

Zelené Smoothie

2 pomeranče 2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy
1 banán 12 kostek drceného ledu
1 limetka

Odšťavněte pomeranče, limetku a ječmennou nebo pšeničnou šťávu. Poté vložte všechny ingredience do mixéru a nechte po 30 sekund rozmixovat. Šťáva je stimulující.

Jablečné zelení

1-2 nakrájená jablka 2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy
¼ hrnku vody (volitelné)

Velmi populární nápoj mezi pravidelnými uživateli. Jablko lehce osladí chuť zelené šťávy.

Tropická vášeň

2 kiwi	5 jahod
1 papaya	1 pomeranč
1 hrnek ananasu	3-4 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy

Zkombinujte všechny džusy a servírujte jemně vychlazené.

Sladká tráva

2 jablka	2-3 hrsti ječmenné nebo pšeničné trávy
1 pomeranč	

Tento sladký nápoj uspokojí vaše sladké chutě.