

PL

SPIENIACZ Z TŁOKIEM

Spieniacz z tłokiem nadaje się do przygotowywania bitej śmietany, piany z białek, majonezu, kremów, śmietany i masła. Otworzyć pokrywe z tłokiem, wlać śmietane lub inne składniki. Założyć pokrywe i ruchem "góra-dół" spieniać. Bardzo łatwy w obsłudze.

KREM

Do pojemnika wlać śmietane kremówke. Ubijać kilkakrotnie powtarzając ruchy "góra-dół". Im dłużej będziesz ubijać tym bardziej gęsty będzie krem.

MAJONEZ

Do pojemnika wrzuc 2 żółtka świeżych jaj, 150 ml oleju słonecznikowego, sok z 1/2 cytryny lub łyżke octu, sól, pieprz. Jeśli lubisz słodszy smak dodaj trochę cukru pudru, jeśli ostrzejszy, dodaj 1 łyżke musztardy Dijon. Ubijać kilkakrotnie powtarzając ruchy "góra-dół". W ten sposób przygotujesz doskonały domowy majonez.

PIANA Z BIAŁEJ JAK

Do pojemnika wlać białka. Ubijać kilkakrotnie powtarzając ruchy "góra-dół". Im dłużej będziesz ubijać tym bardziej gęsta będzie piana.



www.oriondomacipotreby.cz

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

orion



130644
ŠLEHAČ S PÍSTEM
ŠĽAHAČ S PIESTOM



ŠLEHAČ S PÍSTEM

Rychlošlehač s pístem pro přípravu šlehačky, vaječného sněhu, majonézy, vaječného krému, vaječných nápojů, smetany i másla. Odklopíte víčko s pístem, nalijete smetanu ke šlehání nebo jiné suroviny, připevníte víčko a pomocí pístu pohybem směrem dolů a vzhůru napěňte. Velmi snadná manipulace i údržba.

ŠLEHAČKA

Do šlehačí nádoby vlijte smetanu ke šlehání. Několikrát pístem napěňte opakovaně pohybem směrem nahoru a dolů. Sami si délkou šlehání určíte, jak hustou chcete šlehačku mít.

MAJONÉZA

Do šlehačí nádoby dejte 2 žloutky z čerstvých vajec, 150 ml slunečnicového oleje, citrónovou šťavu z 1/2 citrónu nebo lžici octa, sůl a pepř. Pokud máte rádi sladší chuť, tak přidejte buď trochu cukru moučka, nebo 1 lžici dijonské hořčice. Několikrát pístem napěňte - opakovaně pohybem směrem nahoru a dolů. Za okamžik máte hotovou výbornou domácí majonézu.

VAJEČNÝ SNÍH

Do šlehačí nádoby dejte čerstvé vaječné bílky. Několikrát pístem napěňte opakovaně pohybem směrem nahoru a dolů. Za chvíli vytvoříte hustý vaječný sníh.



ŠLEHAČ S PIESTOM

Rýchlošľahač s piestom na prípravu šľahačky, vaječného snehu, majonézy, vaječného krému, vaječných nápojov, smotany i masla. Odklopíte viečko s piestom, nalejete smotanau na šľahanie alebo iné suroviny, pripevníte viečko a pomocou piestu pohybom hore a dolu napeníte. Veľmi ľahká manipulácia aj údržba.

ŠLEHAČKA

Do nádoby nalejte smotanau na šľahanie. Niekoľkokrát piestom napeníte opakovaným pohybom smerom hore a dolu. Dĺžku šľahania si určíte sami podľa toho akú hustú šľahačku chcete vyrobiť.

MAJONÉZA

Do nádoby na šľahanie dajte 2 žĺtky z čerstvých vajec, 150 ml slnečnicového oleja, citrónovú šťavu z 1/2 citrónu alebo lyžicu octu, soľ a čierne korenie. Ak máte radi sladšiu chuť, tak pridajte buď trochu práškového cukru, alebo 1 lyžicu dijonskej horčice. Niekoľkokrát piestom napeňte opakovaným pohybom smerom hore a dolu. Za okamih máte hotovú výbornú domácu majonézu.

VAJEČNÝ SNEH

Do nádoby na šľahanie dajte čerstvé vaječné bielky. Niekoľkokrát piestom napeňte opakovaným pohybom smerom hore a dolu. Za chvíľu vytvoríte hustý vaječný sneh.

