



Mechanismy



- jak se to skládá?
- jak to funguje?
- ...poradíme,
popíšeme...

orion

tvoříme vaši domácnost

www.oriondomacipotreby.cz



Novinka

Pomocník 2 v 1

Teploměr se sondou 152867



Nastavení jednotky teploty: °C/°F. Rozsah měření teploty: od -20 °C do +300 °C, rozsah časovače 99 min 59 sec. Přepínač časovače a měření teploty na zadní straně teploměru (COOK/TIMER).

na pečení, grilování

Kuchyňský digitální teploměr se sondou a kuchyňská minutka v jednom je skvělý pomocník. Využít jej můžete při přípravě masa na grilu, v troubě, při uzení, při chlazení potravin v lednici, při vaření džemů, karamelu... Teploměr umožňuje nastavit teplotní alarm při dosažení požadované teploty. Jakmile teplota pokrmu dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál. Nebo můžete zvolit režim minutky, která klasicky odpočítá nastavený čas a o jeho konci vás informuje zvukový signál.

Možnost zavěšení, postavení pomocí stojánku nebo přichycení magnetem na zadní straně teploměru.



Návod součástí výrobku.



na vaření

Digitální univerzální teploměr 152829



Měří ve °C i ve °F. Záznam minima a maxima.



Flambovací pistole

je vysoce účinný a efektivní hořák. Je ideálním a praktickým doplňkem každé kuchyně. Kromě rychlého flambování Vám pomůže vytvořit na mase křupavou kůrčičku jako z grilu – podávaná grilovaná žebra i kuřátko budou mít ideální zbarvení i chuť. Využijete ji pro zapékání a gratinování sýrů, opékání zeleniny, stahování slupky z rajčat i z papriky. Jednoduše bez zdlouhavé přípravy zhotovíte karamel nebo karamelovou krustu.

Flambovací pistole HOME 833163



Pomocí pistole rovněž snadno odstraníte peří nebo štětiny z připravované drůbeže, vepřových kolen apod.



Ty se budou rozhodně hodit!

Brusný kámen korund 141129



Kvalitní kombinovaný brusný kámen se silikonovou protiskluznou podložkou zajistí ostrý břit vašim nožům. Vodící svorka s keramickými válečky při broušení napomáhá lepšímu udržení konstantního sklonu čepel nože vůči brusnému kameni. Je vhodný na broušení nožů, nůžek, nářadí na opracování dřeva a zahradnického náčiní. Bez použití svorky se snažte brousit čepel pod úhlem 15-20°.

Novinka



bílý 3000
pro jemné finální
dobroušení a leštění

modrý 1000
je určen pro základní
univerzální broušení

2 stupně zrnitosti



Před broušením se doporučuje kámen namočit do vody cca na 10 minut. Také během broušení je vhodné kámen vlhčit.

Ostříč nožů 141128

Ostříč s kovovým a keramickým kotoučem je určen pro broušení tupých nožů a nůžek a následné dobroušení. K ostření slouží kovový brousek, keramický brousek použijete k dobroušení. Určeno pro kovové nože, nůžky.

*Pro rychlé
doostření
během vaření*



Ušetří polovinu času

Novinka

Díky tomuto struhadlu bude vaše práce hotová za poloviční čas, neboť je obousměrné – tedy potravinu strouhá jak při pohybu jedním směrem, tak také při zpětném pohybu. Nabízí velmi pohodlné a rychlé strouhání. Lze ho mýt v myčce.

Obousměrné struhadlo
se zásobníkem 144808

• obousměrné
strouhání

• obousměrné
strouhání

• dvě strouhací plochy

• díky silikonovým
výstupkům se nesmeká
po podložce

hrubá

jemná

• díky zásobníku nastrouhané potraviny
nikam neodpadávají

Jiný způsob *krájení*

Kráječ/víceúčelové struhadlo zeleniny a ovoce zajistí velmi rychlé, pohodlné a přesné krájení. Je opatřen výměnnými struhadly, které umožňují plátkování, strouhání úzkých i širších hranolů zeleniny – např. oblíbených bramborových hranolků. Výměnné části jsou opatřeny ostrými nerezovými břity.

Kráječ/struhadlo SHARP 140781



- 3 výměnné nástavce
- zásobník na výměnné nástavce
- vodící rukojeť

Regulace tloušťky
plátků/hranolků
od 1 mm do 6 mm.

zásobník bezpečně
uloží výměnné
nástavce s ostrými
hroty



Kráječ/struhadlo SUPER 130485



vodící rukojeť
ochrání prsty
a usnadní krájení

Vyzkoušejte náš recept
na dokonale křupavé
batátové hranolky!



Na plátky

- grilovaná zelenina
- ovoce do nápojů a salátů



Na nudličky

- zeleninové saláty
- ovocné saláty
- sýr



Na hranolky

- zeleninové hranolky



RECEPT

Batátové hranolky

- 2 větší batáty
- 1 lžička mleté uzené papriky
- 1/2 lžičky soli
- čerstvě namletý pepř
- 1/2 lžičky chilli
- 2 lžíce olivového oleje

Postup

Přehřejte troubu na 180 °C. Batáty očistěte, ale neloupejte. Nakrájejte je na proužky a ochutťte uzenou paprikou, chilli, olivovým olejem, solí a pepřem. Takto ochucené batáty vyskládejte na plech s pečicím papírem a pečte zhruba 25-30 minut dozlatova na 180-190 °C. Dobrou chuť!

- pro výměnu nástavce stiskněte tlačítko „push“ na hraně nástavce a sejměte ho



zeleninu upevníte
napíchnutím na tři
kovové bodce



sklápěcí
protiskluzové
nožky

- nastavením plastové pohyblivé části dál od nerezového nože docílíte silnějších plátků/hrubších nudliček

- otočným kolečkem nastavte postavení plastové pohyblivé části blízko nerezového nože - docílíte tak tenkých plátků/jemnějších nudliček



Zeleninové hranolky

vytvoříte během okamžiku pomocí kráječe. Využijete na klasické bramborové nebo batátové, ale i na dýňové, cuketové nebo zeleninové hranolky. Také vařenou červenou řepu můžete takto naporcovat během chvíle.

Kráječ na hranolky 130492



Díky otvorům se hranolky rychleji a lépe propečou.

Plech na hranolky 127031



Ozdobí talíře



Využijete na mrkev, okurku, cuketu. Chráníč prstů zamezí úrazu o ostré břity – zeleninu na něj nasadíte pomocí bodců.

Kráječ zeleniny 144706

Kráječ zeleniny vám pomůže rychle a snadno připravit originálně vypadající saláty a přízdoby, chutné a zdravé zeleninové špagety nebo efektní spirálové ozdoby a květy. Podle způsobu nastavení a využití vnitřního dílu kráječe je možné si zvolit 3 způsoby krájení...



Čerstvě namletá káva

provoní celou domácnost. Ruční mechanický mlýnek nabízí možnost přípravy kávy velmi lahodné chuti. Zaručuje snadné a perfektní mletí kávových zrněk. Umožní vám umlít kávu velmi najemno, ale také nahrubo – **8 různých stupňů hrubosti**. Navíc nastavení je velmi jednoduché. Mlýnek skvěle vypadá a není potřeba ho nikam schovávat do skříňky, poslouží jako pěkná dekorace a bude vždy po ruce.

Mechanický mlýnek na kávu 130231

Plnění v horní části pod kličkou, která se snadno nasazuje a snímá.



Mechanický mlýnek na kávu 130191

Plnění v horní části pod pokličkou, která se snadno nasazuje a snímá. Hrubost mletí si můžete velmi snadno regulovat pomocí utažení matky ve spodní části mlecího mechanismu.

Mechanický mlýnek na kávu 130223



Hrubost mletí si můžete velmi **SNADNO** regulovat na 8 stupňů pomocí otočného prstence ve střední části mlýnku.



Nakrájí domácí knedlík

K vepřovému masu se zelím či špenátem jsou prostě nejlepší domácí kynuté knedlíky. Ať už je vaříte klasicky ve vodě nebo v páře, nabízíme vám velmi rychlý způsob, jak knedlík nakrájet. Nerezový kráječ je opatřen tenkými strunami, které čerstvě uvařený domácí knedlík naporcují na 15 stejných plátků. Krájet můžete také čerstvé domácí bramborové knedlíky.



1. vložte do žlábků čerstvě uvařený knedlík



2. sklápějte pomalu díl se strunami až dolů



Nerezový kráječ knedlíků 144709



Nerezový kráječ knedlíků 130429



Důležité je krájet opravdu domácí právě uvařený knedlík. Pokud necháte knedlík vychladnout, je tužší a struny si s ním už pak velmi těžko poradí.



Máte rádi *sušenky*?

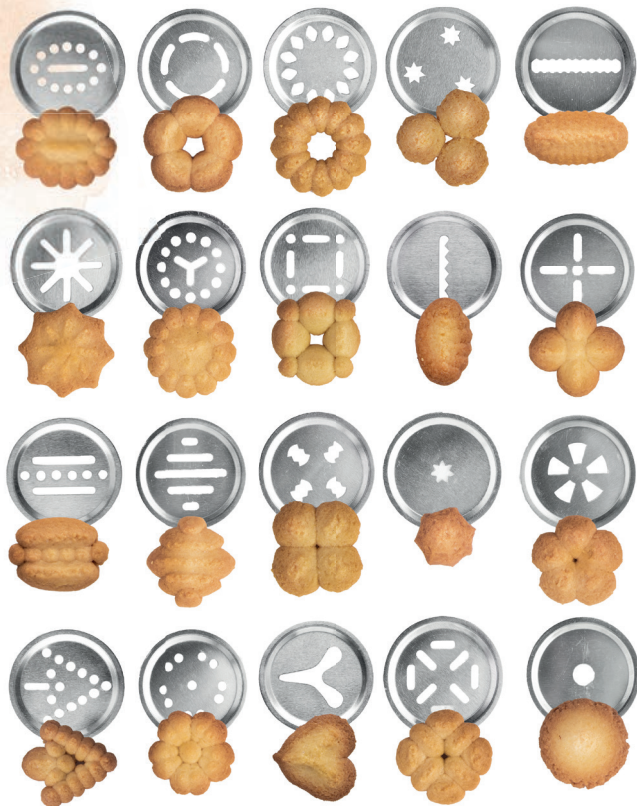
Lis na těsto + zdobička COOKIE 141743



VIDEO NÁVOD
NA WEBU

Lis na těsto/zdobičku využijete jak při pečení nejrůznějších druhů sušenek, tak na zdobení dortů či chlebičků.

Balení obsahuje tyto nástavce:



20 kovových
nástavců

4 plastové
zdobičky
nástavce





1. před naplněním otočte pístnici se zářezy směrem od páky a vytáhněte



2. naplňte lis vhodným středně tuhým těstem



3. vyberte nástavec, položte jej na konec válce a našroubujte uzavírací kroužek



4. otočte pístnici se zářezy k páce, nastavte regulátor síly sušenek



5. posunem páky nahoru/dolu o 1-2 zuby dávkuje těsto



6. postavením na čistý pečicí plech a posou-
váním páky tvoříme sušenky



**Ingredience mějte namle-
té nejemno. Těsto musí být
středně tuhé.**



7. na zdobení krémem použijte
plastový nástavec



Hustota těsta

je důležitá pro zdar veškerých moučných výrobků a někdy se dá přesná míra i obtížně určit, protože zde hraje roli suchost mouky. Záleží také na ostatních ingrediencích, jakou mají schopnost ředění, nebo naopak, zda těsto zpevňují. Především platí, že každé těsto se musí vždy důkladně propracovat do propojené a zcela hladké směsi. Těsta na drobná vykrajovaná pečiva nebo pečiva do malých formiček mají konzistenci poměrně tuhou, takže v celku drží tvar a nerozlévají se.

Několik druhů těstovin

Zkoušeli jste někdy domácí těstoviny? Se strojky na těstoviny je to opravdu snadné. Pust'te se do nejrůznějších druhů těstovin.

Strojek na těstoviny FRANCESCO 131512



- 9 stupňů síly těsta
- 2 speciální rádélka



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



RECEPT

Těsto na nudle

130 g hrubé mouky
1 vajíčko
lžička vody

Postup

Mouku prosijte na vál, udělejte důlek, přidejte vejce a od středu promíchejte. Přidejte lžici vody a rukama promíchejte. Hotové lehce zavadlé těsto vkládejte po částech do strojek a vyválnějte na požadovanou tloušťku. Rádélkem pak nakrájejte požadovanou délku nudlí a jednotlivé díly vkládejte do vybraného nástavce. Pomocí strojek rozřežte na různou šířku. Nudle rozprostřete na vál a nechte doschnout.



Těsto nesmí být přesušené, pouze lehce zavadlé. Pakliže nástavec nekrají nudle, těsto je příliš jemné - do těsta přidejte mouku a znovu vyválnějte. Naopak, nelze-li těsto zachytit do krájecího nástavce, přidejte do těsta vodu a po vyválnení nakrájejte znovu.



lasagne 5 cm



ravioly 4,5 cm

rádélko - vlnitý hrot



rádélko - ostrý hrot



široké nudle 6,6 mm



špagety 2 mm



polévkové tenké nudle 1 mm

Práce se strojkem



- strojek upevněte ke stolu pomocí upínacího šroubu



- vložte rukou lehce stlačené těsto a otáčením klikou vyválejte požadovanou tloušťku



- připevněte nástavec na těstoviny a kliku přesuňte do nástavce



- vkládejte jednotlivé pláty těsta do vybraného nástavce a krájejte nudle

Ravioly

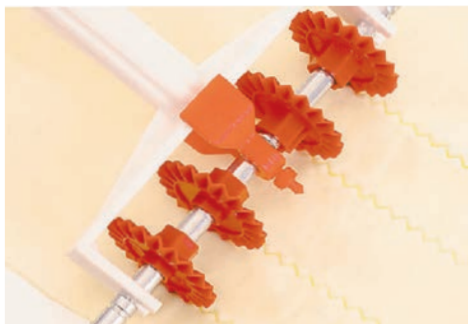


- v případě raviol vkládejte do příslušného nástavce dva pláty těsta a vložte vždy dva kousky náplně. Pootočte klikou, aby se těsto protočilo mezi válci a opakujte postup

Práce s nádělkou



- kolečka různých velikostí



- pruhy - několik najednou
- čtverečky



- pruhy (na lasagne)
- čtverce

Jak fungují odšťavňovače

Nerezový třípatrový hrnec oddělí napařováním šťávu z ovoce. Vyrobite domácí šťávy a sirupy bez přidání chemických prostředků. Zpracovat můžete prakticky jakékoli ovoce se šťavnatou dužinou. Šťávu můžete konzumovat buď rovnou, nebo ji dále zpracovat.

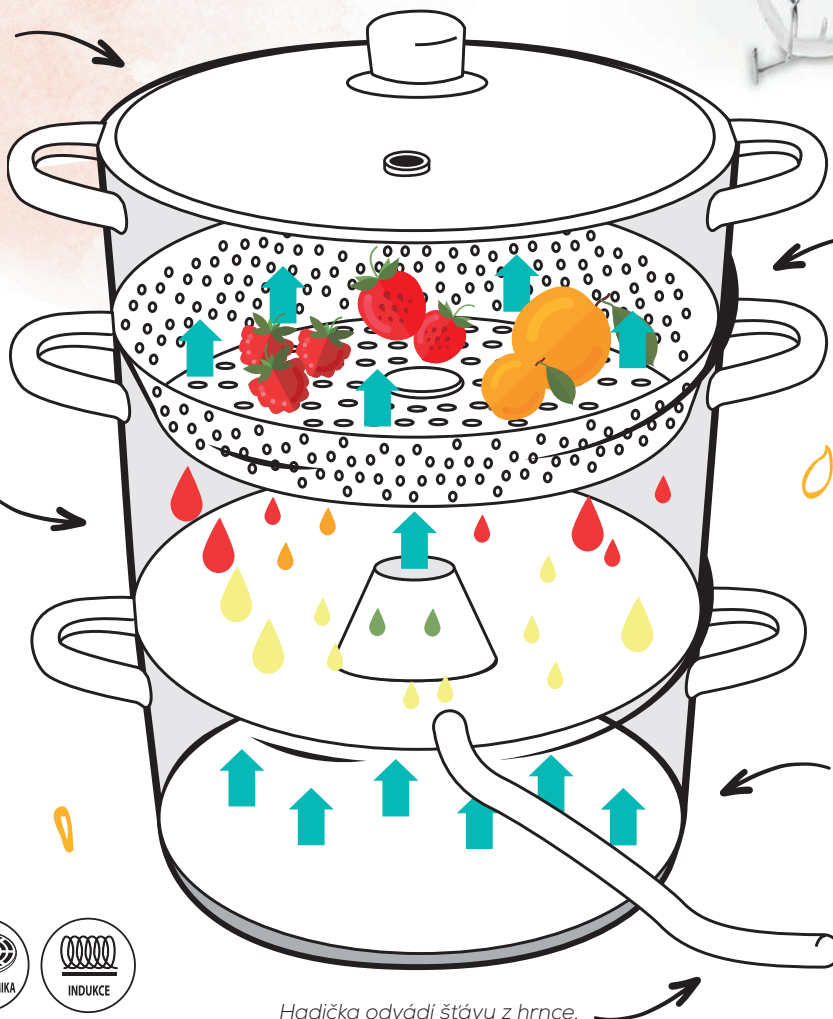
Hrnc na odšťavňování 131421



Skleněná poklice
s otvorem pro únik
přebytečné páry.



Sběrná nádoba,
do které odkapává šťáva
uvolňující se z ovoce.



Perforovaný hrnec, do
kterého umístíte ovoce.



Varný hrnec se sendvičovým
dnem. Ten plníte vodou. Vzniklá
pára z vařící se vody propařuje
ovoce a uvolňuje z něj šťávu.



Hadička odvádí šťávu z hrnce.



ND - hadička
k hrnci 180623.

Mechanický mlýnek na odšťavňování vylisuje při správném postupu šťávu téměř ze všech druhů ovoce a zeleniny, obilných trav, bylin a klíčků. Při použití měkkého ovoce připraví spíše pyré nebo hustou šťávu s vysokým obsahem vlákniny. Odšťavňování probíhá díky drcení a tlaku, který vytváří šneková hřídel. Veškerá vylisovaná šťáva odtéká otvorem v boční straně odšťavňovací komory a cedí se skrz cedník, který je umístěný uvnitř odšťavňovací komory a protéká skrz plátýnko do nádoby. Díky tomu získáte kvalitní šťávu bez jakékoliv nežádoucí dužiny.

Mechanický mlýnek na odšťavňování 131424 + plátýnko



VIDEO NÁVOD
NA WEBU

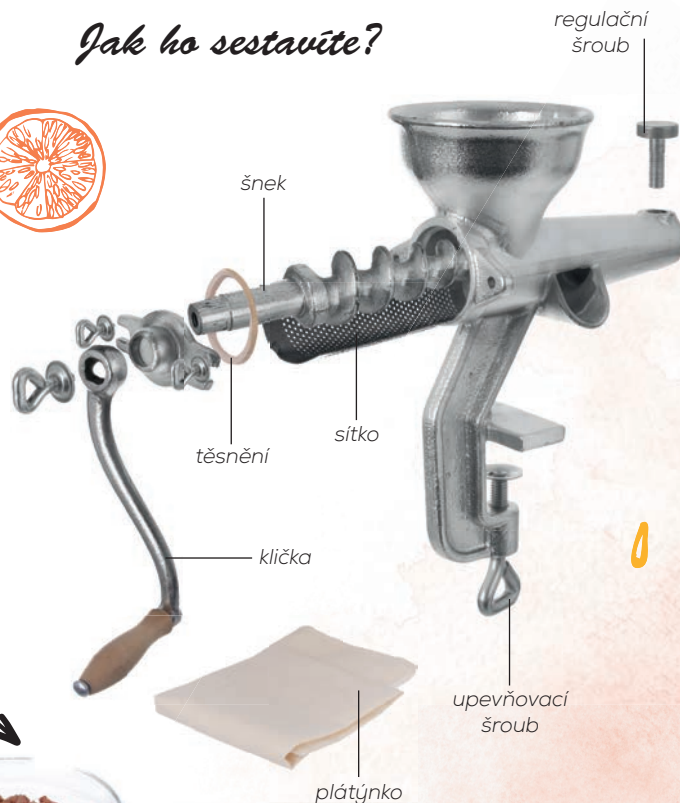
Ovoce vkládáte do násypky.

Šroubem regulujete intenzitu lisování dle druhu ovoce.

Zbytky dužiny z vylisovaného ovoce.

Otáčením klíčky projde ovoce skrz šnekovou hřídel a šťáva vytéká přes sítko.

Jak ho sestavíte?



Pomalé lisování je současně velmi šetrné ke kvalitě šťávy a neničící vitamíny rychlou oxidací a zahříváním.

Plátýnko na zachycení případných zbytků dužiny.



ND - sítko a těsnění 180616.
ND - těsnění 181726.





VÝHODY DOMÁCÍ ŠLEHAČKY:

- v chladničce vydrží až 24 hodin
- čerstvá chuť bez nežádoucích příchutí a pachů

Máte rádi šlehačku?

Láhev na výrobu šlehačky 131306, 131307

V láhvi na šlehačku připravíte vynikající lahodnou domácí šlehačku. Sladkou bílou šlehačku na dorty, zákusky, zmrzlinové poháry. Neslazenou pak do omáček. Můžete ji různě dochutit kakaem, ovocem, vanilkou, ořechy, skořicí... Láhve si můžete vybrat ze dvou velikostí. Každou dodáváme se 3 zdobícími tryskami, čistícím kartáčkem a podrobným tištěným návodem.



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



1. připravte si bombičku a příslušné množství smetany ke šlehání



2. směs nalijte do láhve, našroubujte hlavu a do matice vložte bombičku



3. láhev obraťte a pomalu utahujte matici s bombičkou dokud se plyn nepřepustí do láhve



4. s láhví v poloze dnem vzhůru několikrát svisle zatřepejte



Bombičky

Potřeba jsou jednorázové nebo opakovaně plnitelné bombičky s N_2O .

Jaké množství smetany a kolik bombiček:

číslo zboží	celkový objem nádoby	doporučené množství smetany	max. množství smetany	počet N_2O bombiček 8 g
131306	0,4 l	0,1 - 0,2 l	0,2 l	1 ks
131307	0,68 l	0,25 - 0,4 l	0,4 l	1 ks



Zásadně neaplikujte více než jednu bombičku a to ani v případě, kdy máte dojem, že v bombičce bylo méně plynu, než je běžné. Rychlost expanze závisí na mnoha faktorech (teplota těla láhve, teplota těla bombičky, množství a teplota směsi v láhvi apod.). Láhev vždy dokonale vymývejte.



V našich obchodech nejen vyměňujeme prázdné výměnné bombičky za plné, ale také vykupujeme prázdné výměnné bombičky na šlehačku.

5. šlehačku lze aplikovat pouze pomocí zdobítka, stlačením páčky ji aplikujte na kávu, dort...

3 typy zdobících špiček



matice

hliníková hlava s pákou, těsněním a závitem k našroubování matice s bombičkou

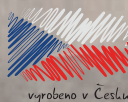
jednorázové nebo výměnné bombičky (nejsou součástí balení)

láhev pro vlévání čerstvé smetany ke šlehačce



Bombičky zakoupíte online na www.domacipotreby.cz nebo v síti prodejen Orion.

Maso v plechovkách dlouho vydrží



Pomocí varu (sterilací) můžete v plechovkách uchovat syrové, dušené a pečené maso. Nejlépe se hodí na zpracování masa při zabijačkách. Je další možností pro uchování masa vedle mražení.

Mechanický zavírač konzerv 131518



Správně konzervované potraviny lze skladovat až několik let. Zachovají si plnou chuť, nemění barvu, jsou bez bakterií. Domácí konzervy využijeme při výletech či dovolené, cestou se nerozbijí a nepodléhají znehodnocení. Skvělé jsou i pro studenty na koleje.

Novinka



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



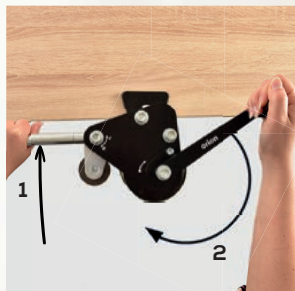
Vhodné také na
paštiky, poma-
zánky, polévky,
ovoce a zeleninu.



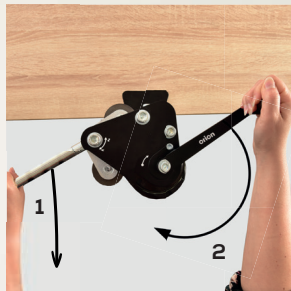
1. pomocí klíče připevníme
ke stolu



2. dotažením zadního šroubu
nastavíme na velikost ple-
chovky



3. páku dáme na pozici 1,
7-8x zatočíme klikou



4. páku dáme na pozici 2,
4-5x zatočíme klikou

JSME ONLINE!

Tipy, inspiraci a vychytávky najdete v široké síti prodejen Orion
i na e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.



Právo na tiskové chyby
vyhrazeno. Barvy a druhý
zboží dle aktuální nabídky.
Platí do vyprodání zásob.

834605

