

# INFINY-PRESS REVOLUTION



**Tefal®**

# Tefal®

Za najbolje iz voća. Maksimum ukusa i vitamina!

## Izuzetno ukusno i puno vitamina

- Revolucionarno, jednostavno i praktično, Infiny Press Revolution omogućava vam da bez napora napravite sveže ceđen sok i još mnogo napitaka i soseva prepune dobrih ukusa!
- “Infiny Press” tehnologija omogućava vam da iscedite i do 30% više vitamina C i da imate 75% više antioksidanata nego klasičnim sokovnikom\*, da napunite telo energijom i dodate malo svežine svakodnevnom životu!

*\* Prilikom testiranja korišćene su pomorandže i maline, u poređenju sa sokovnikom Moulinex JU650.*

## Izuzetno efikasan

- Izuzetno tih: aparat poseduje poseban navoj koji polako i glatko rotira unutar filtera, Infiny Press Revolution ima posebnu tehnologiju ceđenja, blagim pritiskom koji daje najbolje rezultate ceđenja soka iz voća i povrća, čak i najtvrdjeg, bez ikakvog napora.
- Zahvaljujući “press technology”, iscedi se maksimum soka - do 35% više nego standardnim sokovnikom\*\* - a onda se filtrira kroz mrežicu pre nego što iz sokovnika iscuri u vašu čašu.

*\*\* Prilikom testiranja korišćeno je 1kg grožđa, u poređenju sa standardnim MOULINEX sokovnikom.*

- Pritisnuta do baze navoja, pulpa je izdvojena, a zatim ispresovana u posebnoj posudi.

## Izuzetno praktičan

- Infiny Press Revolution je tih i jednostavan za upotrebu.
- Njegov inovativni sistem omogućava vam da iscedite voće i povrće bez obzira na vrstu, pa čak i začinsko bilje! Odaberite filter koji odgovara vašim potrebama: filter od nerđajućeg čelika i narandžasti za sokove, pink roze za malo gušće recepte, poput kaša.
- Izuzetno modernog i sofisticiranog dizajna, Infiny Press Revolution, sa 2 bokala, odlično se uklapa u sve kuhinje!



# Sok od ananasa i ribizli

Ananas i ribizle nisu previše slatki i zbog toga imaju malo kalorija. Zeleni čaj uklanja toksine iz organizma i daje zdravu dozu antioksidanata, a med od agave sporo oslobađa šećer i snabdeva telo energijom nekoliko sati.

Kuvajte 5 minuta voćni zeleni čaj u 400 ml ključale vode. Procedite čaj, dodajte med, ostavite da se ohladi, a zatim ga stavite u frižider na 30 minuta. Očistite ananas i iseckajte ga na komadiće. Uklonite peteljke sa ribizli. Stavljajte u sokovnik naizmenično ananas i ribizle. Isceđeni sok pomešajte sa zelenim čajem i medom. Ohladite i servirajte.

**Ribizle možete da zamenite bilo kojim crvenim bobičastim voćem po ukusu.**

- 2 kašičice voćnog zelenog čaja
- 2 ananasa
- 400 g ribizli
- 2 supene kašike meda agave  
(dostupno u prodavnicama zdrave hrane)  
ili tečnog meda



1 litar



5 min



# 100 % citrusi

Ovaj sok obezbediće Vašem organizmu skoro celu potrebnu dnevnu dozu vitamina C.

Oljuštite citrusno voće i podelite na četvrtine. Iscedite voće. Dobijeni sok promešajte. Sipajte ga u čaše i servirajte ohlađen.

**Možete da dodate malo meda od pomorandže i nekoliko listova sveže nane za više svežine.**

- 2 grejpfruta
- 2 pomorandže
- 6 mandarina
- 2 limuna ili limete



1 litar



5 min



# Sok od malina i nara

*Nar spada u voće najbogatije antioksidantima, a nana umiruje. Ovaj sok je eleksir bogova, prepun ukusa i boja. Oljuštite i iseckajte kivi na četvrtine. Operite maline i nanu.*

*Isecite nar na pola i izvadite semenke.*

*Naizmenično cedite voće i nanu. Završite proces kivijem.*

*Dobijeni sok promešajte i ohladite.*

*Sipajte u čaše i poslužite.*

**Ako želite jači sok, stavite 4 kivija umesto 8 kivija i 4 nara umesto 2.**

- 8 kivija
- 600 g malina
- 2 nara
- 1 vezica nane



1 litar



10 min



# Tonik

*Idealan za doručak, ovaj sok bogat je beta karotinom, antioksidantima i vitaminom C. Daće Vam dovoljno vitamina za ceo dan.*

*Oljuštite pomorandže i odvojite kriškice.  
Operite i oljuštite šargarepe.  
Operite jabuke i iseckajte ih na komadiće.  
Iscedite svo voće i povrće.  
Gotov sok promešajte i sipajte u čaše.  
Služite ga ohlađenog.*

**Pomorandže možete zameniti crvenim grejpfrutom.**

- 5 jabuka
- 5 pomorandži
- 5 šargarepa



1 liter



5 min





# Energija: voćni miks

*Izuzetna koncentracija voća bogatog vitaminima, mikroelementima i mineralima potpuno će vas oživeti.*

*Očistite ananas, isecite ga na četvrtine i uklonite središnji tvrdi deo. Operite i oljuštite šargarepe. Operite jagode i uklonite peteljke. Oljuštite klementine. Operite jabuke i iseckajte ih na komadiće.*

*Iscedite voće i povrće, naizmenično cedeći jabuke i ananas.*

*Promešajte iscedjeni sok.*

*Sipajte ga u čaše i servirajte ohlađenog.*

**Ovaj sok biće isto tako ukusan ako**

**2 ananasa zamenite sa 3 manga.**

**Ne zaboravite da oljuštite mango i izvadite košticu.**

- **2 ananasa**
- **4 šargarepe**
- **150 g jagoda**
- **4 klementine**
- **4 jabuke**



1 litar



5 min



# Zimsko sunce

Vaše telo čezne za malo sunca u hladnim zimskim danima? Ovaj sok napuniće vaše baterije u bilo koje doba dana.

Operite kruške i uklonite peteljke. Oljuštite mandarine, mango i limun. Uklonite košćicu iz manga i košćice iz limuna. Iseckajte voće na komadiće.

Iscedite voće.

Dobijeni sok promešajte i sipajte u čaše.

Servirajte ohlađenog.

**Možete da sačuvate nekoliko kriški manga za ukrašavanje.**

- 5 krušaka
- 4 mandarine
- 2 manga
- 1.5 limun ili limete



1 litar



5 min





# Vinogradarski koktel

*U sezoni grožđa, uživajte u soku punom minerala koji su odlični za vašu kožu.*

*Iseckajte kruške na četvrtine.*

*Skinite grožđe sa peteljki i operite ga.*

*Iscedite voće, dodajte med i promešajte.*

*Sipajte sok u 4 čaše i odmah poslužite.*

**Preporučujemo dodavanje meda da eliminišete blagu kiselinu iz grožđa.**

- 4 kruške
- 2 velika grozda
- 1 supena kašika meda



1 liter



10 min



# Dah svežeg vazduha

*Aromatičan i ukusan sok osvežiće vas u vrelim letnjim danima.*

*Isecite dinju na 8 kriški. Oštrim nožem uklonite koru i semenke i iseckajte je na kockice. Očistite i operite jagode. Oljuštite koren đumbira. Operite nanu i skinite lišće sa stabljike. Cedite đumbir, jagode i dinju naizmenično. U sok dodajte čaj i listove nane. Sipajte u čaše i stavite kockice leda. Odmah poslužite.*

**Zeleni čaj možete da zamenite bilo kojim drugim čajem po ukusu.**

- **1 dinja**
- **25 g jagoda**
- **1 koren svežeg đumbira (2 cm)**
- **½ vezice nane**
- **500 ml hladnog zelenog čaja**
- **Kockice leda**



1 litar



5 min



# Crveni anti-stres napitak

Sok je prepun antioksidantima kojima obiluje bobičasto voće, a koji su odlični za vaš organizam.

Očistite i operite jagode. Operite maline i borovnice. Iscedite voće.

Dobijeni sok promešajte i sipajte u čaše.

Ako vam je sok nakiseo, dodajte malo šećera.

Ohladite ga i servirajte.

**Ako pravite sok kada nije sezona bobičastog voća, možete da koristite zamrznuto voće.**

**Pre pripremanja soka, odledite voće.**

- 300 g jagoda
- 300 g malina
- 300 g borovnica



1 litar



5 min



# Osvežavajući sok od povrća

*Iako nisu tako uobičajeni kao sokovi od voća, sokovi od povrća nisu ništa manje osvežavajući. Puni su vitamina i minerala i odlični su za organizam.*

*Uklonite peteljke sa paradajza, isekajte ga na četvrtine. Oljuštite krastavac i isekajte ga. Operite nanu i skinite listiće sa stabljike. Oljuštite limun i odvojite kriškice. Cedite naizmenično voće, povrće i polovinu ukupne količine nane. Počnite prvo nanu da cedite. Dobijeni sok promešajte i dodajte malo celerove soli. Preostale listiće nane raspodelite u 4 čaše, malo ih kašičicom izgnječite. Sipajte sok i promešajte. Servirajte hladno.*

**Ako ste hrabriji, krastavac možete da zamenite tikvicama.**

- **4 paradajza**
- **1 krastavac**
- **4 limuna**
- **1 kašičica celerove soli**
- **½ vezice nane**



1 litar



5 min



# Miris Orienta

Grožđe sorte muscat je idealno za ovaj recept, ali možete koristiti bilo koju drugu sortu.

Operite šljive i uklonite koštice. Zrna grožđa skinite sa peteljki. Iscedite voće.

Dobijeni sok promešajte i dodajte prstohvat šafrana. Ostavite da odstoji petnaestak minuta. Promešajte i sipajte u čaše. Servirajte hladno.

**Šafran možete, ali i ne morate da dodajete. On soku daje blagu notu svežine i originalnosti.**

- 16 šljiva
- 16 zlatnožutih šljiva
- 500 g grožđa
- 1 prstohvat šafrana



1 litar



5 min





# Ljubičasti aperitiv

Ovo je jednostavan i brz recept kada vas iznenade gosti. Možete i malo Tabasko sosa da dodate da ga začinite.

Oljuštite obarenu cveklu, uklonite tvrde vrhove i iseckajte na komade. Oljuštite krastavac i luk. Iseckajte ih. Iscedite povrće.

U dobijeni sok dodajte pavlaku, balsamiko sirće i Tabasko sos po želji. Dobro izmešajte i sipajte u 4 čaše.

Ukрасite čaše seckanim vlašcem.

**Vlašac možete zameniti svežom nanom ili korijanderom. Za 100% vegeterijanski sok, pavlaku zamenite soja kremom.**

- 5 kuvanih cvekli
- 2 krastavca
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 čen belog luka
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašičica balsamiko sirćeta
- Tabasko sos po želji
- 2 kašike seckanog svežeg vlašca



1 litar



5 min





# Letnji povetarac

*Predivan letnji sok/dezert intenzivnog ukusa.  
Konzumirajte ga veoma hladan, jer tada  
najbolje gasi žeđ!*

*Operite voće i nanu. Odvojite listiće nane od  
peteljki. Cedite naizmenično voće i nanu.  
Dobijeni sok promešajte i sipajte u čaše.*

**Van sezone, možete da koristite zamrznuto  
voće.**

***Pre ceđenja u potpunosti ga odledite.***

- **900 g borovnice**
- **450 g kupina**
- **1/2 veze nane**



1 liter



5 min



# Aromatični napitak

*Za najbolje rezultate odaberite krupan, svež, crveni paradajz.*

*Operite paradajz, paprike i začinsko bilje.*

*Isecite paradajz na četvrtine. Isecite paprike, uklonite seme i operite ih.*

*Cedite naizmenično paradajz, paprike i aromatično bilje. Završite sa paradajzom.*

*U dobijeni sok dodajte nekoliko kapi Tobasco sosa i soli i promešajte.*

*Sipajte u čaše i služite hladno.*

**Ako želite da date ovom receptu pravi “gaspačo” duh paradajz možete zameniti sa 3 krastavca.**

- 5 paradajza
- 2 žute paprike babure
- 1/2 vezice bosiljka
- 1/2 vezice peršuna
- Tabasco sos
- Celerova so



1 litar



5 min



# Buđenje proleća

Trešnje i jagode okupane suncem su najlepši vesnici proleća. Uživajte u njima bez ustručavanja!

Operite voće. Očistite jagode i uklonite koštice iz trešanja. Isecite štapić vanile na pola i nožem istružite seme. Iscedite voće. Dobijenom soku dodajte vanilu i promešajte. Sipajte u čaše i služite hladno.

**Učinite napitak zanimljivijim, zamenite vanilu sa nekoliko svežih listića vrbene ili bosiljka.**

- 700 g jagoda
- 800 g trešanja
- 1 štapić vanile



1 litar



5 min



# Slatko-kisela kaša

Prirodno slatka kaša odlična je uz grilovano belo meso, račiće ili tofu sir.

Operite šljive i breskve. Uklonite koštice.

Oljuštite koren đumbira.

Ceđenje soka započnite đumbirom.

Dobijenu kašu promešajte, dodajte susamovo ulje. Servirajte u malim posudama zajedno sa belim mesom, ribom, barenim povrćem ili tofu sirom.

**Za slatku verziju kaše za kolač ili jogurt, iscedite 8 šljiva i 8 breskvi, dodajte kašiku tečnog meda, seme jednog štapića vanile ili 1 kašiku vodice narandžinog cveta.**

- 8 šljiva
- 8 breskvi
- 2 cm koren đumbira
- 1 kašika devičanskog susamovog ulja



1 litar



5 min



# INFINY-PRESS REVOLUTION

[www.tefal.co.rs](http://www.tefal.co.rs)



**Tefal®**