

COLORATO

www.colorato.net

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΥ ΣΤΙΦΤΗ ΡΟΔΙΩΝ & ΑΛΛΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ



ΜΟΝΤΕΛΑ: CLFP-500M & CLFP-610L

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν τη χρήση της συσκευής
και διατηρήστε τις για μελλοντική χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο χειροκίνητος στίφτης σας έχει σχεδιαστεί για οικιακή και επαγγελματική χρήση.
- Το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται για χυμό φρούτων από εσπεριδοειδή (πορτοκάλι, μανταρίνι, λεμόνι, λάιμ και γκρειπφρουτ) και ρόδια. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για κανέναν άλλο σκοπό.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη θα πρέπει να πλένονται καλά στο χέρι. Τα μη αποσπώμενα μέρη να τα σκουπίζετε καλά με ένα υγρό πανί πριν από την πρώτη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα αποσπώμενα μέρη έχουν τοποθετηθεί στη θέση τους σωστά πριν από τη χρήση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια για να την χρησιμοποιήσετε.
- Μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν τους χειροκίνητους στίφτες, χωρίς επίβλεψη.

ΟΔΗΓΙΕΣ

Πλένουμε τα φρούτα και τα κόβουμε σε δύο ΙΣΑ τεμάχια. Περιστρέψτε τη λαβή του στίφτη προς τα πάνω μέχρι να τερματίσει. Τοποθετήστε τα φρούτα στο σουρωτήρι με τη φλούδα προς τα πάνω. Τοποθετήστε ένα χαμηλό ποτήρι κάτω από το σουρωτήρι. Περιστρέψτε τη λαβή προς τα κάτω για την εκροή χυμού. Απομακρύνετε το ποτήρι και σύρετε κάτω από το σουρωτήρι το μετακινούμενο μπολάκι για την περισυλλογή των σταγόνων.

- Πλύνετε στο χέρι τα αποσπώμενα μέρη (σουρωτήρι, χωνί) και σκουπίστε τα μη αποσπώμενα μέρη με ένα υγρό πανί, έπειτα από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, λευκαντικά καθαριστικά.
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.
- Κανένα μέρος της συσκευής δεν θα πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΕ ΧΥΜΟ ΡΟΔΙΟΥ

Σαλάτα με dressing ροδιού

Υλικά για 2 άτομα:

- Ανάμεικτα φύλλα πράσινης σαλάτας, όπως σπανάκι, ρόκα, μαρούλι (περίπου 4 φλιτζάνια)
- 1 ρόδι (1 κουταλιές σε σπόρους και το υπόλοιπο το κάνετε χυμό)
- 1 αχλάδι σε κομματάκια
- 100 γρ. τριμμένο τυρί ή κασέρι με λίγα λιπαρά
- Πιπέρι

Για το dressing:

- 4 κουταλιές χυμό ρόδι
- 1 κουταλιά χυμό λεμονιού
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές ξύδι μπαλσάμικο
- ½ κουταλιά μέλι
- 1 κουταλάκι μουστάρδα

Εκτέλεση:

Παίρνετε διάφορες πρασινάδες (ρόκα, μαρούλι, σπανάκι), τις κόβετε και τις βάζετε σε ένα μπολ. Τρίβετε το τυρί. Παίρνετε ένα μεγάλο ρόδι και το ξεσποριάζετε, ρίχνετε τα σπόρια στις πρασινάδες και το υπόλοιπο το κάνετε χυμό. Περνάτε το χυμό από το σουρωτήρι. Βάζετε και το αχλάδι σε κομματάκια. Ετοιμάζετε το dressing με ελαιόλαδο, μπαλσάμικο, χυμό ροδιού, χυμό λεμονιού, μέλι, μουστάρδα και το ρίχνετε στη σαλάτα.

Προσθέτετε λίγο μαύρο πιπέρι και ανακατεύετε.

Κοκτέιλ με χυμό ρόδι με Αλκοόλ

Υλικά (1 ποτήρι):

- 50 ml βότκα
- 30 ml χυμό ρόδι
- 10 ml φρέσκο χυμό lime
- Σπόρους από ρόδι
- Πάγο

Εκτέλεση:

Τοποθετήστε τα παραπάνω συστατικά, σε ένα ποτήρι ανάμειξης ή σε ένα σέικερ τύπου (με φίλτρο). Στη συνέχεια ανακατέψτε καλά και σερβίρετε το μείγμα σας, σε ένα παγωμένο ποτήρι του μαρτινί.

Smoothie ρόδι

Υλικά:

- 1 μεγάλο ρόδι
- 1 γιαούρτι
- 2 κ.γ. μέλι ή ζάχαρη

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά το ρόδι, το κόβουμε στην μέση και το στίβουμε. Βάζουμε στο μπλέντερ όλα τα υλικά μαζί και χτυπάμε πολύ καλά. Ρίχνουμε σε ποτήρια ή σφηνάκια και βάζουμε στο ψυγείο να παγώσουν. Σερβίρουμε.

Κοκτέιλ με χυμό ρόδι και Ginger Ale

Υλικά:

- 2 φλιτζάνια τσαγιού χυμό ροδιού
- ½ φλιτζάνι τσαγιού λευκό κρασί
- 1 κουταλιά της σούπας χυμό lime
- ¼ κουταλάκι του γλυκού Tabasco
- Θρυμματισμένος πάγος
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού Ginger Ale
- Lime φλούδα για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση:

Σε ένα σέικερ ρίξτε το χυμό ροδιού, το λευκό κρασί, το χυμό lime, το Tabasco. Τοποθετήστε πάγο σε δύο ποτήρια. Ανακινήστε το σέικερ. Προσθέστε το μείγμα χυμού στα ποτήρια και τέλος την Ginger Ale. Γαρνίρετε με φλούδα lime.

Cheesecake με σιρόπι ροδιού

Υλικά:

Βάση:

- 1-1/2 φλ. τριμμένα μπισκότα
- ½ φλ. μαργαρίνη
- ¼ φλ. ζάχαρη

Κρέμα:

- 2 φλ. τυρί κρέμα
- 1 γιαούρτι
- 2 κ.γ. σκόνη ζελατίνης
- ¾ φλ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.γ. αλάτι

Σιρόπι:

- 2 φλ. χυμό ροδιού
- ½ φλ. ζάχαρη
- Χυμό λεμόνι
- Σπόρους ροδιού για διακόσμηση

Εκτέλεση:

1. Για τη βάση, σε αντικολλητικό ταψί βάζουμε μια λαδόκολλα.
2. Ενώνουμε όλα τα υλικά της βάσης και τα στρώνουμε στην λαδόκολλα. Ψήνουμε μέχρι να ροδίσει στους 170 °C.
3. Για την κρέμα, τοποθετούμε τη ζελατίνη και 1-1/2 κ.σ. κρύο νερό σε ένα μπολ.
4. Στο μίξερ χτυπάμε το τυρί κρέμα, το γιαούρτι, τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού, τη βανίλια και το αλάτι έως ότου γίνει λείο μείγμα.
5. Γεμίζουμε με νερό μία μικρή κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και τοποθετούμε πάνω το μπολ με το νερό και με τη ζελατίνη (μπεν μαρί) και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζελατίνη.
6. Στη συνέχεια ρίχνουμε τη ζελατίνη μέσα στο μείγμα τυριού που έχουμε στο μίξερ και χτυπάμε μέχρι τα υλικά να αναμειχθούν καλά.

Κοκτέιλ με χυμό ροδιού:

Υλικά:

- 1-2 ώριμα ακτινίδια
- 1 ώριμη μπανάνα
- 1 μήλο
- 1 ρόδι
- 2 πορτοκάλια
- Μισό ποτήρι νερό

Εκτέλεση:

Καθαρίζετε τα ακτινίδια, τη μπανάνα και το μήλο και τα βάζετε στο μπλέντερ. Προσθέτετε νερό και ανακατεύετε μέχρι να πολτοποιηθούν τα φρούτα. Στύβουμε στον στίφτη το ρόδι και τα πορτοκάλια. Ανακατεύουμε τα δύο μείγματα, γεμίζουμε 2 μεγάλα ποτήρια και απολαμβάνουμε τον πιο θρεπτικό χυμό φρούτων.

Παγωτό ρόδι

Υλικά:

- 2 φλιτζάνια του τσαγιού φρέσκο χυμό ροδιού
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού γιαούρτι στραγγιστό
- 2/3 φλιτζάνι του τσαγιού Γρεναδίνη κόκκινη
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 2 κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Σε μια μικρή κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά ρίξτε το χυμό ροδιού και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε και αφήστε να ζεσταθεί μέχρι η ζάχαρη να διαλυθεί. Προσθέστε το χυμό λεμονιού. Κατεβάστε την κατσαρόλα και αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Σε ένα μεταλλικό μπωλ ανακατεύετε το γιαούρτι, το χυμό ροδιού και το σιρόπι ροδιού. Ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Σκεπάστε το μπωλ με καπάκι ή διάφανη μεμβράνη και βάλτε στην κατάψυξη για 3 ώρες να παγώσει. Βγάλτε και ρίξτε το σε μηχανή παγωτού.