



STISKALNICA ZA OLJE OP650W

HLADNO STISKANO OLJE PRI VAS DOMA



Gorenje že 9 let najbolj zaupanja vredna blagovna znamka!

Vitaway
COLLECTION



vitaWAY

Zdravo zame

Kolekcija aparatov za dom, ki postavlja zdravje na prvo mesto. Vsak izmed njih je zagotovilo najvišje kakovosti in pozitivnih učinkov na počutje.



Zdravje je način življenja!

Iščemo nove poti, ki nas bodo pripeljale do notranjega ravnovesja. Predani smo naravi, zavedamo se bogastva, ki nam ga nudi. Želimo uživati več nepredelanih živil, dihati boljši zrak in piti čistejšo vodo.

Iščemo načine, ki nas bodo pripeljali do tja.

Kolekcija malih gospodinjskih aparatov Vitaway je zasnovana z namenom, da ponudi zdravemu življenju dodatno oporo.

Zdravo zame in za moje najbližje!

KAJ JE HLADNO STISKANJE?

Nekoč so bili sinonim za hladno stiskanje težki granitni mlinski kamni, sedaj se ta proces izvaja s prešami iz nerjavnega jekla. Vsako stiskanje spremlja povišanje temperature, ki nastaja v sklopu procesa, ta pa vpliva na kakovost končnega izdelka - olja.

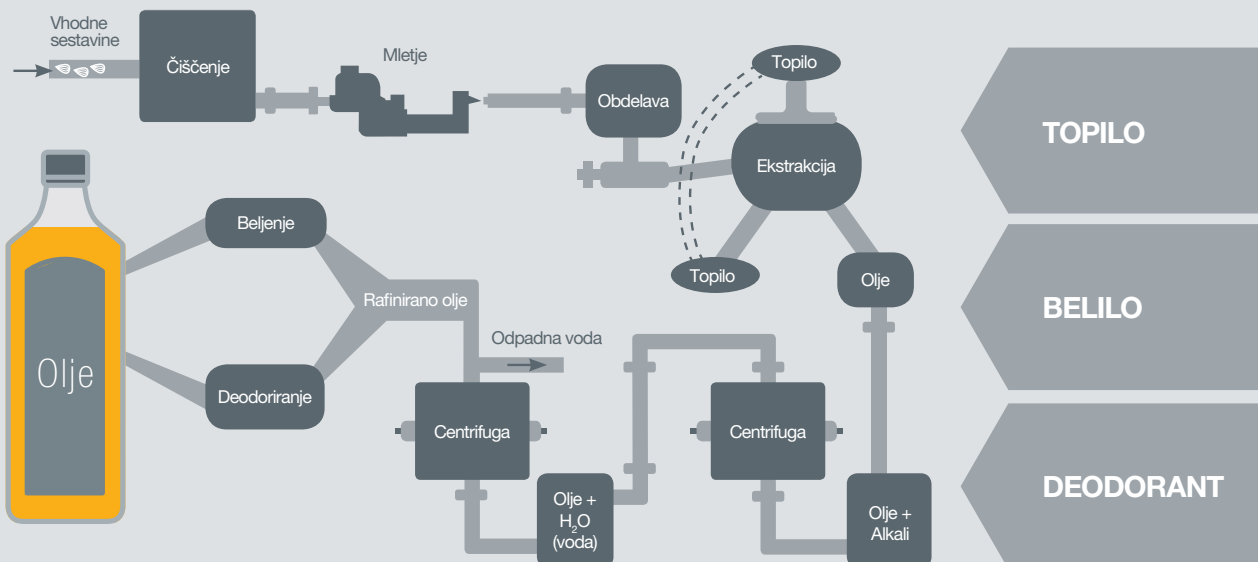
S hladnim stiskanjem označujemo proces pridobivanja olja iz živil, pri katerem temperatura ne preseže 49 °C (120 °F). Na ta način se v olju ohranijo pristna aroma in hranljiva vrednost, skupaj z večino vitaminov in mineralov. Hladno stiskanje iz živil izloči manj olja, postopek traja dalja časa, zato pri industrijskem pridobivanju olja na cilinder stiskalnice namestijo grelce, ki živila (pretežno semena in oreščke) segrejejo. Tako pridobljeno olje, pa se od hladno stisnjenega močno razlikuje.



Industrijski proces pridobivanja olja

Jedilna olja, ki jih najdete na policah trgovin se od olja, ki ga hladno stisnete kar v vašem domu, zelo razlikujejo. Industrijsko pridobivanje lahko vključuje dodajanje kemijskih

dodatkov, ki podaljšujejo življenjsko dobo, povečujejo bistrrost in spremenijo barvo olja. Prav tako vključujejo postopke, ki spreminjajo kemijsko sestavo olja in njegov vonj.



PODROČJA UPORABE HLADNO STISKANEGA OLJA



PRIPRAVA HRANE

Olje se v kuhinjski uporablja vse od iznajdbe pridobivanja te žlahtne tekočine iz sadežev, semen in oreškov.

Uporablja se za:

- kuhanje
- cvrenje
- dušenje
- dodatek surovim jedem
- solatne polivke
- sadne in zelenjavne jedi
- priprava mesa
- priprava slaščic
- tople in hladne jedi



NEGA TELESA

Olje ima velik pomen tudi pri negi telesa, saj vsebuje hranilne sestavine, ki blagodejno vplivajo na naš izgled.

Uporabljamo jih za:

- masažo obraza in telesa
- nego las, nohtov in trepalnic
- poživitev kože



SKRB ZA ZDRAVJE

Zdravilni učinki olja so znani že dolgo časa. Najbolj razširjeno je povezovanje olja z ravnilo holesterola, uporablja pa se tudi na področjih:

- urejanja prebave
- odprave kožnih vnetij
- uravnavanja želodčne kisline in krvnega pritiska

NE SPREGLEJTE!

Tropine, ki ostanejo po stiskanju so zelo hranljive in vsebujejo veliko zdravju koristnih sestavin. Ne zavržite jih! Dodajte jih v jogurt ali med kosmiče pri zajtrku. Odlično se podajo tudi v biskvit pri pripravi peciva in pri dekoraciji sladice.



PRIPRAVITE SI HLADNO STISKANO OLJE PRI VAS DOMA!

Izkoristite vse prednosti, ki vam jih omogoča doma pripravljeno, hladno stiskano olje. Preverite katera živila vam omogočajo pripravo olj, ki vas bodo bogatila z zdravilnimi, lepotnimi in prehrabnimi učinki.



Bučna semena

Bučno olje vsebuje trigliceride in fitosterole, bogate z beljakovinami, minerali, nenasičenimi maščobnimi kislinami ter vitamini A, E, C in K.



Sezam

Sezamovo olje je bogato z aminokislinami, vitamini A, B in E, kalcijem, magnezijem in fosforjem.



Lan

Laneno olje je bogat vir omega-3 maščobnih kislin (vsebnost do 60 %) in omega-6 maščobnih kislin, z idealnim razmerjem med obema (1 : 4).



Orehova jedrca

Orehovo olje je bogato z omega 3 maščobnimi kislinami, beljakovinami, ogljikovimi hidrati, minerali in vitamini, zlasti z A, B, C in E.



Arašidi

Arašidovo olje je vir esencialnih maščobnih kislin, vitaminov B in E, kalcija in kalija, proteinov in vlaknin.



Sončnična semena

Sončnično olje vsebuje nenasičene maščobne kisline, A-, E- in D-vitamine ter kalij, magnezij, fosfor in lecitin.



Mandeljni

Mandljevo olje je bogat vir vitaminov A, B in E, rudnin in maščobnih kislin omega 3 in omega 6.



KAJ JE DOBRO VEDETI PRED PRIČETKOM STISKANJA?



30 min



15 min

UPORABLJAJTE SUHE SESTAVINE

Priporočljivo je, da stiskamo sestavine, ki niso vlažne, da vsebujejo max. 10% vlage, saj ta pri stiskanju, onemogoča doseganje optimalnih rezultatov. Rešitev je, da pred stiskanjem sestavine prepražimo ali za 30 minut grejemo v pečici.



NAJ OLJE "POČIVA" NEKAJ MINUT

Sveže stisnjeno olje potrebuje nekaj časa, da se zbistri. Rahla pena na vrhu gladine olja takoj po stiskanju je normalen pojav.



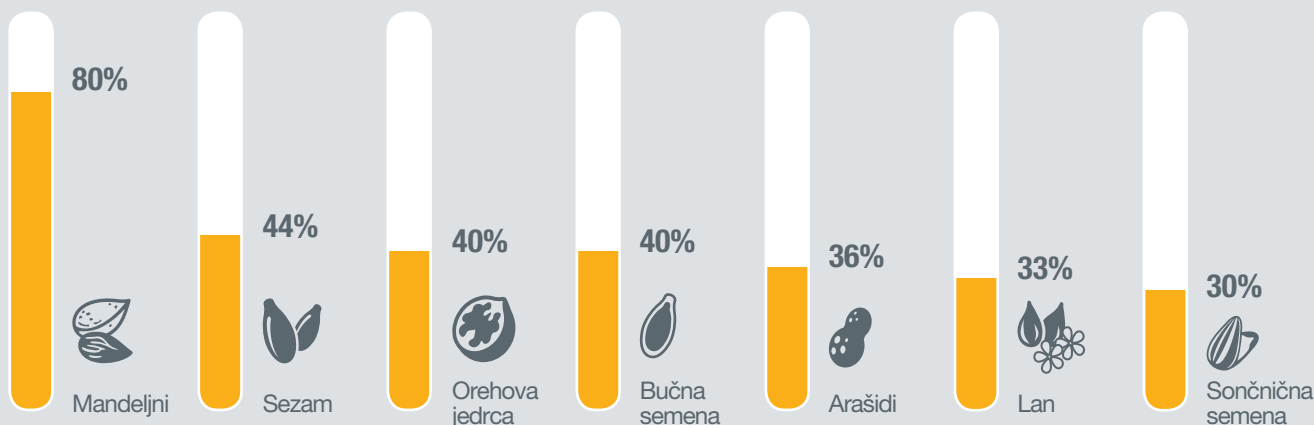
OLJE SHRANJUJTE V TEMNIH STEKLENICAH

Stisnjeno olje je priporočljivo shraniti v temnih steklenicah, v prostoru pod 20°C.

KOLIČINA PRIDOBLENEGA OLJA NI VEDNO ENAKA

Količina olja pri stiskanju je odvisna od sestavin, vlažnosti in hitrosti stiskanja.

Delež olja v sestavinah





Hladno stiskanje

Z ohranjanjem temperature olja pri stiskanju pod 49°C zadržimo v olju vitamine in minerale, ki se v procesu zviševanja temperature uničijo. Tehnologija hladnega stiskanja ogreje hranila le do mere, da je iz njih moč izločiti olje. Hladno stiskana olja je potrebno hraniti v temnih posodah in v hladnih prostorih, saj so, v primerjavi z industrijsko predelanimi olji, bolj občutljiva na svetlobo in na sobni temperaturi prej izgubijo hranilno vrednost in pristno aromo.



Vijačni polž

Semena in oreščki izločijo olje s pomočjo vrtenja vijačnega polža, ki sestavine stre in loči na olje in uporabni ostanek – tropine. Vijačni polž odlikuje izredna trdnost nerjavečega jekla in preprosto čiščenje, saj ni potrebno izpiranje pod vodo, kovinski del le obrišemo s suho kuhinjsko krpo.



Brez zastoja delovanja

Stiskalnica za olje je opremljena s funkcijo, ki omogoča, da se v primeru nakopičenih semen ali oreščkov v polžu, s preprostim pritiskom gumba smer vrtenja obrne in tako sprosti oviro, ki je nastala. Ne bo vam potrebno prazniti ali razstavljati aparat, sestavine bodo vedno izkoriščene v celoti.



Varnostno stikalo

Aparat je opremljen z varnostnim stikalom, ki preprečuje, da bi se v procesu vstavljanja semen in oreščkov vrtel tudi vijačni polž. To pomeni, da dokler pokrov na posodi za sestavine ni trdno in pravilno nameščen, aparata kljub pritisku na gumb za zagon ni moč zagnati. Lahko ste prepričani, da bo uporaba varna vsakokrat, ko boste pripravljali sveže olje.



Posodi za olje in tropine

V kompletu z aparatom sta dve posodi; posoda za olje je opremljena s filtrom, ki iz olja odstrani še morebitne trdne delce in večja posoda v kateri se zbirajo suhi delci – tropine. Posodi ne vsebujeta škodljivega bisfenola A (BPA) in sta izdelani iz vzdržljivih materialov.



30 minutni cikel delovanja

Stiskalnica za olje lahko neprekinjeno deluje do 30 min. Kar pomeni, da je vaša edina naloga v tem času, da skrbite, da je posoda za sestavine napolnjena in da je v posodah za olje in tropine dovolj prostora. Tako se boste lahko v času stiskanja olja posvetili še drugim opravkom.

Dozirni valj

Dozirni valj se namesti neposredno nad vijačni polž, kar omogoča sestavinam, da se dozirajo natančno in brez skrbi, da smo jih dodali preveč ali premalo. Dozirni valj ima prostornino 700 ml in ga je moč preprosto odstraniti ter očistiti pod tekočo mlačno vodo.

Protizdrsne nogice

Pri delovanju aparata ste lahko pomirjeni, da se v času stiskanja olja na vašem pultu ne bo nenadzorovano premikal. Gumirane nožice na spodnji strani aparata mu omogočajo dober oprijem in stabilnost, za vas pa to pomeni varno uporabo brez neljubih presenečenj.

RAZVAJAJTE SE Z OLJEM!

10 IZBRANIH IN PREVERJENIH RECEPTOV ZA STISKALNICO OLJA OP 650W

Zdravo in sveže stiskano olje lahko v gospodinjstvu uporabimo na mnogo načinov.

Pripravite okusne namaze, olje dodajte prelivu za solate, celo v sadne napitke. Ne pozabite pa tudi na nego telesa.





SONČNIČNI NAMAZ

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 150 g sončničnih semen
- 2 stroka česna
- 40 ml hladno stiskanega sončničnega olja
- ščepec soli
- 2 žlici limoninega soka
- svež ali suh peteršilj

PRIPRAVA:

1. Sončnična semena namakajte 24 ur.
2. Zmeljite in dodajte česen.
3. Vlijte sončnično olje in limonin sok ter posolite.
4. Dodajte sesekljan peteršilj (ali suhega).
5. Zmeljite do gladkega in postrezite.



SLADKA PROSENA KAŠA

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 100 g prosene kaše
- 1 jabolko
- 1 banana
- 0,5 l jabolčnega soka
- žlička cimeta
- ščepec vanilje v prahu
- rozine
- 1 žlica hladno stiskanega orehovega olja

PRIPRAVA:

1. Proseno kašo skuhamo v jabolčnem soku
2. Jabolko in banano narežimo na majhne koščke
3. Dodamo rozine, cimet in vaniljo
4. Prelijemo z orehovim oljem
5. Premešamo in postrezimo še toplo



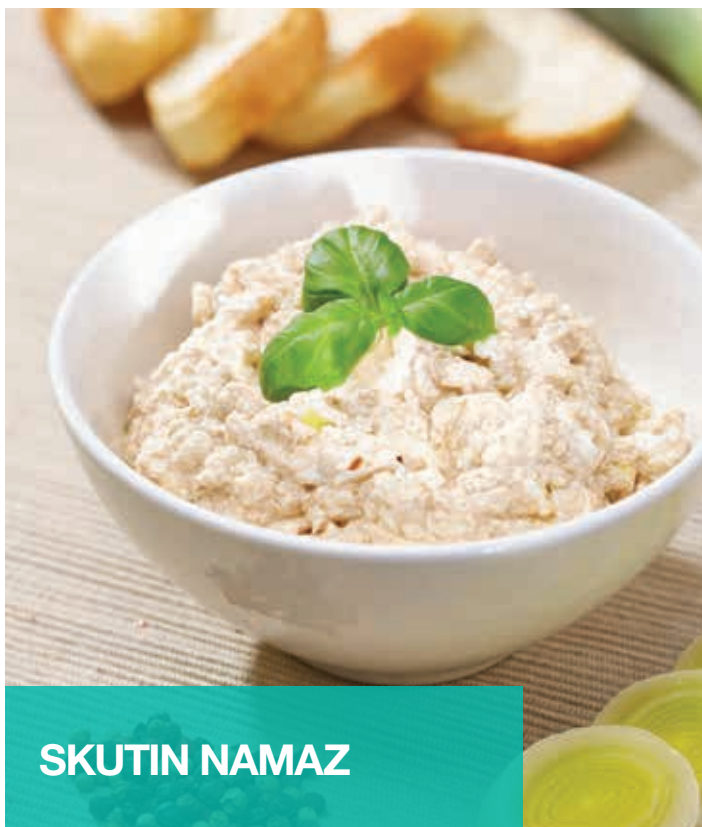
PRELIV K RIBJEMU FILEJU

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 1 čebula
- 2 redkvici
- 2 žlici belega vinskega kisa
- 5 žlic hladno stiskanega orehovega olja
- 1 žlica limoninega soka
- 1 žlička gorčice
- 1 žlica medu
- sol in poper

PRIPRAVA:

1. Sesekljajte čebulo in redkvici
2. V posodi zmešajte kis, limonin sok, gorčico in med
3. Z metlico vmešajte orehovo olje
4. Solite in poprajte po okusu
5. Vmešate nasekljano zelenjavo
6. Postrezite k pečenem ribjem fileju



SKUTIN NAMAZ

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 250 g skute
- 1 por
- poper
- 1 strok česna
- 2 žlici kisle smetane
- žlička limoninega soka
- 3 žlice hladno stiskanega bučnega olja

PRIPRAVA:

1. Por in česen drobno sesekljajte in na hitro prepražite.
2. Vmešajte v skuto in dodajte kislno smetano.
3. Poprajte, solite in dodajte bučno olje.
4. Okus izostrite z limoninim sokom
5. Premešajte in postrezite z opečenimi kruhki.



MAJONEZA

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- ščepec soli
- 2 rumenjaka
- 250 ml hladno stiskanega sončničnega olja
- 2 žlici limoninega soka
- 1 žlička belega popra

PRIPRAVA:

1. Vse sestavine naj bodo hranjene na isti temperaturi.
2. Ločite rumenjake od beljakov.
3. Rumenjake s soljo mazavo umešate z metlico ali mešalnikom.
4. Po kapljicah dodajte olje in enakomerno mešajte.
5. Mešajte, dokler masa ni gosta in čvrsta.
6. Poprajte in dodajte limonin sok ter znova premešajte.



STEKLENI REZANCI Z ARAŠIDOVIM MASLOM

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 200 g kitajskih rezancev
- 200 g korenja
- 1 kos piščančjih prsi
- 200 g svežega zelja
- 1 skodelica sojine omake
- 1 žlička nastrganega ingverja
- 2 stroka česna
- 2 žlici arašidnega masla
- 1 skodelica hladno stiskanega arašidnega olja

PRIPRAVA:

1. Zelenjavo narežite na rezine in jo prepražite.
2. Meso narežite na tanke trakove in marinirajte v sojini omaki z arašidnim oljem.
3. Opecite meso ter dodajte nasekljan česen in ingver.
4. Zalijte z vodo in sojino omako.
5. Dodajte nalomljene kitajske rezance in kuhajte, da se zmehčajo.
6. Na koncu primešajte arašidno maslo in ponudite.



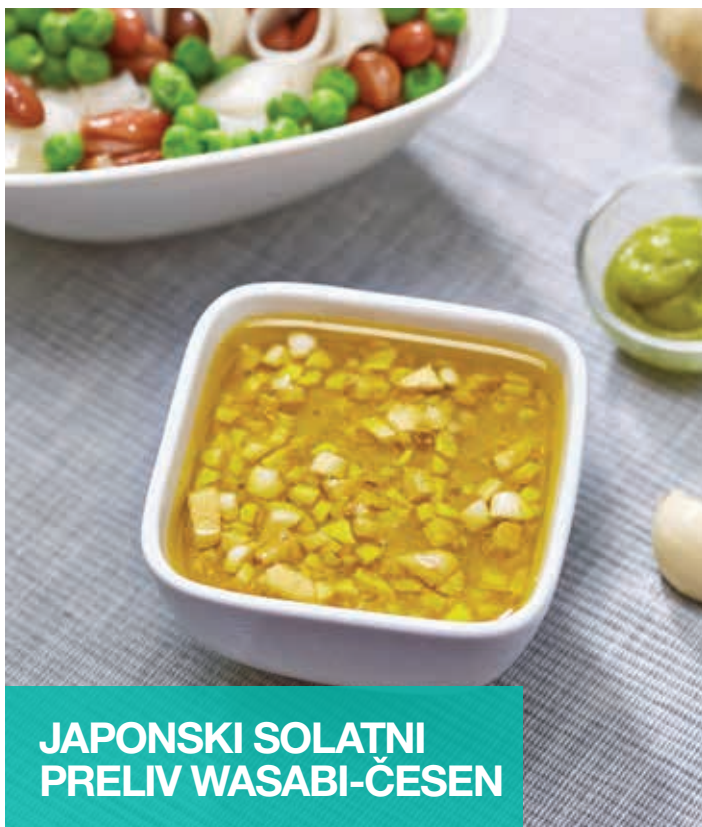
RAZSTRUPLJEVALNI SMOOTHIE

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 2 banani
- 8 žlic hladno stiskanega konopljinega olja
- 1 sojin jogurt, sadni
- 1 jabolko
- 3 pesti svežih špinračnih listov
- 1 pest grozdja, brez pešk

PRIPRAVA:

1. Banani narežite in izkoščičite grozdje.
2. Olupite jabolko in odstranite pečke.
3. Sadjce zmešajte v mešalniku in dodajte ostale sestavine.



JAPONSKI SOLATNI PRELIV WASABI-ČESEN

SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- 1 strok česna
- 3 žlice japonske sojine omake
- 1 žlica hladno stiskanega sezamovega olja
- 1 žlica pripravljene wasabi paste
- 3 žlice riževega kisa

PRIPRAVA:

1. Česen drobno nasekljajte.
2. V skledi ga zmešajte s sojino omako in sezamovim oljem.
3. Dodajte wasabi pasto in rižev kis ter dobro premešajte.
4. Pustite počivati 15 minut.
5. Postrezite k solati iz ohlajenih rezancev, črnega fižola in graha.



PILING ZA OBRAZ

SESTAVINE:

- 1 žlica hladno stiskanega mandljevega olja
- žlička fino mlete morske soli

Kombinacija mandljevega olja in morske soli spodbuja regeneracijo kože in deluje antiseptično.

UPORABA:

1. Zmešajte mandljevo olje in sol
2. Nanesite na obraz in nežno masirajte.
3. Pustite učinkovati 3 minute.
4. Sperite s toplo vodo.
5. Sol skupaj z oljem, kožo celi in ima antiseptične lastnosti.



NEGOVALNA MASKA IZ MEDU IN MANDLJEV

SESTAVINE:

- 3 žlice polnomastnega mleka
- ½ žlice hladno stiskanega mandljevega olja
- ½ žlice mletih mandljev

UPORABA:

1. Sestavine zmešajte v gosto in gladko pasto.
2. Mešanico nanesite na očiščen obraz.
3. Pri nanašanju nežno masirajte v krogih.
4. Masko pustite delovati 15 min
5. Sperite s toplo vodo.



DVE LETI GARANCIJE ZA MALE GOSPODINJSKE APARATE GORENJE

Vsi mali gospodinjski aparati Gorenje, kupljeni v Sloveniji, imajo dveletno garancijo. Odločitev za dveletno garancijo smo v Gorenju sprejeli z mislijo na še večje zadovoljstvo in brezskrbnost naših kupcev ob nakupu in uporabi izdelkov blagovne znamke Gorenje. Zaupamo svojim razvojnim strokovnjakom ter verjamemo v kakovost in trajno vrednost naših aparatov za kupca.



GORENJE MED NAJBOLJ ZAUPANJA VREDNIMI DOMAČIMI BLAGOVNIMI ZNAMKAMI

Gorenje je že osmo leto zapored prejemnik nagrade Trusted Brand v Sloveniji v kategoriji gospodinjski aparati. Kar 67,5 % bralcev revije Reader's Digest, ki podeljuje znak zaupanja Trusted Brand, bi v Sloveniji med gospodinjskimi aparati izbralo Gorenje. Podeljeni znak zaupanja uvršča Gorenje med najbolj zaupanja vredne slovenske blagovne znamke.



ZA NASVETE, VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA APARATOV SKRBI GORENJE SERVIS

Enotna telefonska številka za celotno Slovenijo: **03 899 7000**

Z razvejano servisno mrežo po celotni Sloveniji vam zagotavljamo izjemno hitro odzivnost in kakovostno opravljeno storitev. V našem klicnem centru vas pričakuje ekipa strokovno izobraženih svetovalcev, za vas dnevno po vsej Sloveniji na terenu deluje 54 serviserjev, za manjša popravila in rezervne dele pa se lahko oglasite tudi v kateri od 8 servisnih enot. Po naših analizah merjenja zadovoljstva uporabnikov servisa je kar 98 % potrošnikov s servisno izkušnjo popolnoma zadovoljnih.

Gorenje Slovenija | Brnčičeva 39 | 1000 Ljubljana | Slovenija
Tel.: 01 366 85 10 | Faks: 01 366 85 80 | www.gorenje.si