

Della Casa

easy juicing
in your own cookware



tescoma®

Set for juicing fruits and vegetables

Souprava pro odšťavňování ovoce a zeleniny

Estrattore a vapore

Jgo para licuar frutas y verduras

Conj. p/preparar sumos de frutas e verduras

Dampfensafter für Früchte und Gemüse

Extracteur de jus et de légumes

Zestaw do przygotowywania soków z owoców i warzyw

Súprava na odšťavovanie ovocia a zeleniny

Набор для приготовления сока фруктов и овощей



Art.: 895250

Della Casa

designed by **tescoma**® design protected



Closure / Uzávěr / Chiusura / Cierre / Fecho
Verschluss / Couvercle / Zamknięcie
Uzáver / Замвор

Steam strainer / Parní sito / Vaporiera
Filtro de vapor / Filtro de vapor / Dampfsieb
Tamis vapeur / Sito parowe / Parné sito
Паровое сито

Juice container / Zásobník na šťávu
Recipiente per il succo / Recipiente para zumo
Recipiente para sumo / Saftauffangkorb
Réservoir à jus / Pojemnik na sok
Zásobník na šťávu
Контейнер для сока

Tube / Hadička / Tubo / Tubo
Tubo / Schlauch / Tuyau / Wężyk
Hadička / Трубка

Seal / Těsnění / Guarnizione / Junta
Vedante / Dichtung / Joint / Uszczelka
Tesnenie / Уплотнитель

Fastening nut / Upevňovací matka
Dado di chiusura / Tuerca de fijación
Rosca de fixação / Befestigungsmutter
Ecrou de fixation / Śruba mocująca
Upevňovací matica / Крепежная гайка







suitable for \varnothing 24 cm cookware

vhodné pro nádoby \varnothing 24 cm / adatto a pentolame con \varnothing 24 cm
adecuado para recipientes de \varnothing 24 cm / adequado para tachos e panelas de \varnothing 24 cm
für die Kochgefäße \varnothing 24 cm geeignet / convient pour les récipients \varnothing 24 cm
odpowiednia do garnków \varnothing 24 cm / vhodná na riad \varnothing 24 cm
подходит для посуды \varnothing 24 см



5

en Instructions for use

Characteristics

Juicing set DELLA CASA is excellent for preparing homemade fruit and vegetable syrups, natural juices, jellies and jams from fresh and frozen fruits and vegetables. The set is suitable for use with all TESCOMA casseroles and deep pots with ø 24 cm covers and other deep pots and casseroles with covers of the same size. The capacity of juicing set DELLA CASA is 1 kg of fruits or vegetables.

Before first use

Disassemble the set, wash all parts under running water and dry. Screw the fastening nut with seal and tube into the opening of the container and make sure it is tightened well. Move the closure wheel forward until it snaps and hang the closure onto the rim of the steam strainer.

Preparing fruits and vegetables

Fresh or frozen strawberries, currants, gooseberries, raspberries, blueberries, elderberries, cranberries, grapes, apples, pears, sour cherries, cherries, apricots, plums, peaches, pumpkins, rhubarb, etc. can be juiced very well.

Wash the fruits and vegetables, remove stems and leaves, remove any large stones. Crush strawberries, currants, grapes and small fruits before juicing them to loosen the skins. Cut apples, pears, apricots, peaches, plums, pumpkins and rhubarb into smaller pieces before juicing them.

Homemade fruit and vegetable syrups

Strawberries, currants, gooseberries, raspberries, blueberries, elderberries, cranberries, grapes, apples, pears, sour cherries, cherries, apricots, plums, peaches, pumpkins, rhubarb, etc. are excellent for preparing fruit and vegetable syrups at home.

Juicing 1 kg fresh fruits with 1 kg sugar produces up to 1500 ml homemade syrup.

Pour 2 l water into a ø 24 cm deep pot or casserole ① and place the fruit container with the inserted steam strainer and the tube hanging on the rim onto the top of the deep pot or casserole ②.

Spread about one half of the crushed or cut fruits or vegetables (500 g) into the steam strainer and pour one half of the superfine sugar (500 g) on top. Add the other half of the fruits or vegetables and pour the remaining sugar on top (3).

***Useful hint:** To enhance flavour, add a tablespoon of citric acid or grated ginger, or whole cinnamon, star anise, etc. into the mixture before juicing.*

Put a ø 24 cm cover onto the set, transfer to the cooker and set to the highest output. As soon as the water in the deep pot begins to boil, reduce heat and leave to simmer. Leave the fruits or vegetables to juice for 90 minutes, carefully stirring the mixture approx. every 25 minutes (4).

Hot steam will disintegrate the fruits and vegetables in the steam strainer during the juicing process and release juice which will be strained into the container.

***Useful hint:** Use the flesh from the fruits or vegetables that remains in the steam strainer after straining to prepare fruit jams (see below) or as filling in desserts, etc.*

At the end of the juicing process, turn off heat and carry the set together with the deep pot to a place suitable for bottling syrup. Remove the tube from the side of the strainer and insert it into the neck of a previously sterilised flip-top bottle DELLA CASA (or some other suitable bottle). Open the closure of the tube by moving the wheel backward and tap the hot syrup into the bottle. Close the tube by moving the wheel forward (5).

Immediately close the bottle and leave to cool; you can keep homemade syrup in a hermetically sealed bottle for up to one year. For flip-top bottles DELLA CASA, contact your TESCOMA retailer or go to www.tescoma.com.

Homemade fruit juices

Fresh or frozen strawberries, currants, gooseberries, raspberries, blueberries, elderberries, cranberries, grapes, apples, pears, sour cherries, cherries, apricots, peaches and plums are excellent for preparing low-sugar fruit juices.

Proceed the same as when preparing homemade syrups, adding to the strainer just 100 g sugar per 1 kg fruit. Juicing 1 kg fruit produces up to 500 ml fruit juice.

Useful hint: Ripe sweet apples or pears are excellent for preparing pure sugar-free fruit juice.

After juicing, tap the hot juice into a previously sterilised flip-top bottle DELLA CASA (or some other suitable bottle). Immediately seal the bottle with the hot juice and leave to cool; you can keep fruit juice in a hermetically sealed bottle for up to 30 days.

Homemade fruit and vegetable jellies

Fruit and vegetable jellies prepared from pure fruit juice without using gelatine are excellent for preparing homemade fruit jams and toppings. Apples, currants and rhubarb, as well as other sorts of fruits and vegetables rich in natural pectin, are excellent for preparing homemade jelly.

To prepare jelly, use 1 kg fruits or vegetables juiced without adding sugar. Tap the juice from the container into a deep pot, blend with superfine sugar in the ratio 1:1 and boil until thick. Juicing and boiling 1 kg fruits or vegetables produces up to 1000 ml jelly. Pour hot jelly into previously sterilised preserving jars DELLA CASA or other suitable preserving jars. Immediately close the jars and leave them to cool; you can keep jelly in hermetically sealed jars for up to one year.

Homemade fruit and vegetable jams

Traditional homemade jams without gelatine are made by blending hot jelly prepared following the above instructions with the fruit or vegetable flesh left in the steam strainer after juicing.

Add flesh to a deep pot with hot jelly, bring to boil and stir well. One litre jelly blended with flesh produces up to 1250 ml homemade jam. Pour hot jam into previously sterilised preserving jars DELLA CASA or other suitable preserving jars. Immediately close the jars and leave them to cool; you can keep jam in hermetically sealed jars for up to one year. For preserving jars and preserving jars with flip-top closures DELLA CASA, contact your TESCOA retailer or go to www.tescoma.com.

Maintenance and cleaning

Disassemble and wash the set under running water after use. The strainer and the container are dishwasher safe. Rinse the tube with the closing valve under running water, do not wash in dishwasher.

Notice

Some parts of the set may take on the colour of the fruits or vegetables being juiced if they are rich in natural colours. This change is not a fault of the product and cannot be claimed. Some parts of the set, as well as fruits and juice, can be hot during the juicing process – use the juicing set carefully.

CS Návod k použití

Příprava

Souprava pro odšťavňování DELLA CASA je vynikající pro přípravu domácích ovocných a zeleninových sirupů, přírodních šťáv, želé a džemů z čerstvého nebo mraženého ovoce a zeleniny. Souprava je vhodná pro použití se všemi kastroly a hrnci TESCO MA s poklicí ø 24 cm a ostatními hrnci a kastroly s poklicí stejné velikosti. Kapacita soupravy pro odšťavňování DELLA CASA je 1 kg ovoce či zeleniny.

Před prvním použitím

Soupravu rozložte, všechny díly umyjte pod tekoucí vodou a osušte. Upevňovací matku s těsněním a hadičkou našroubujte do otvoru zásobníku a ujistěte se, že je dotažená. Kolečko uzávěru posuňte dopředu, dokud nezacvakne, a uzávěr zavěste na okraj parního síta.

Příprava ovoce a zeleniny

Pro odšťavňování jsou vynikající *čerstvé nebo mražené jahody, rybíz, angrešt, maliny, borůvky, černý bez, brusinky, hroznové víno, jablka, hrušky, višně, třešně, meruňky, švestky, broskve, pomeranč, dýně, rebarbora apod.*

Ovoce a zeleninu umyjte, zbavte stopek a listů, ovoce s většími peckami odpeckujte. Jahody, rybíz, angrešt, hroznové víno a drobné plody před odšťavňováním rozmačkejte, aby povolila slupka. Jablka, hrušky, meruňky, broskve, švestky, dýni a rebarboru před odšťavňováním nakrájejte na menší kousky.

Domácí ovocné a zeleninové sirupy

Pro přípravu domácích ovocných a zeleninových sirupů jsou vynikající jahody, rybíz, angrešt, maliny, borůvky, černý bez, brusinky, hroznové víno, jablka, hrušky, višně, třešně, meruňky, broskve, švestky, dýně či rebarbora.

Z 1 kg čerstvého ovoce a 1 kg cukru připravíte odšťavněním až 1500 ml domácího sirupu.

Do hrnce nebo kastrolu ø 24 cm nalijte 2 l vody (1) a nahoru umístěte zásobník na šťávu s vloženým parním sítím a zavěšenou hadičkou (2).

Do parního síta rozprostřete cca polovinu rozmačkaného nebo pokrájeného ovoce či zeleniny (500 g) a zasypte polovinou krupicového cukru (500 g). Pak přidejte druhou polovinu ovoce či zeleniny a posypte zbytkem cukru (3).

***Dobrý tip:** Pro zvýraznění chuti přidejte do směsi před odšťavněním lžičku kyseliny citronové nebo strouhaného zázvoru, případně celou skořici, badyán apod.*

Soupravu uzavřete poklicí ø 24 cm, přemístěte na sporák a zapněte na nejvyšší výkon. Jakmile voda v hrnci začne vřít, ztlumte výkon sporáku, aby voda jen mírně probublávala. Ovoce nebo zeleninu odšťavnějte 90 minut, během odšťavněování směs každých cca 25 minut opatrně promíchejte (4).

Horká pára naruší během odšťavněování strukturu ovoce či zeleniny v parním sítu a uvolní ovocnou šťávu, která se procedí do zásobníku.

***Dobrý tip:** Dužinu z ovoce či zeleniny, která zůstane po odšťavnění v parním sítu, použijte pro přípravu ovocných džemů (viz níže) nebo jako náplň do moučníků apod.*

Po ukončení odšťavněování sporák vypněte a soupravu i s hrncem či kastrolelem přeneste na místo vhodné pro stáčení sirupu do láhvi. Z okraje síta sejměte hadičku a zasuňte ji do hrdla předem sterilizované láhve s klipem DELLA CASA (případně jiné vhodné láhve). Posunutím kolečka dozadu otevřete uzávek hadičky a horký sirup stočte do láhve. Hadičku uzavřete posunutím kolečka dopředu (5).

Láhev ihned uzavřete a nechte vychladnout, domácí sirup ve vzduchotěsně uzavřené láhvi uchováte až 1 rok. Láhev s klipem DELLA CASA žádejte u svého prodejce výrobků značky TESCOMA nebo na www.tescoma.cz.

Domácí ovocné šťávy

Pro přípravu domácích ovocných šťáv s malým množstvím cukru jsou vynikající čerstvé i mražené jahody, rybíz, angrešt, maliny, borůvky, černý bez, brusinky, hroznové víno, jablka, hrušky, višně, třešně, meruňky, broskve a švestky.

Při odšťavňování postupujte stejně jako při přípravě domácích sirupů, do síta přidejte na 1 kg ovoce 100 g cukru. Z 1 kg ovoce připravíte odšťavněním až 500 ml ovocné šťávy.

***Dobry tip:** Pro přípravu čistých ovocných šťáv bez přidaného cukru jsou vynikající zralá sladká jablka nebo hrušky.*

Po odšťavnění stočte horkou šťávu do předem sterilizované láhve s klipem DELLA CASA (případně jiné vhodné láhve). Láhev s horkou šťávou ihned uzavřete a nechte vychladnout, ve vzduchotěsně uzavřené láhvi uchováte ovocnou šťávu až 30 dnů.

Domácí ovocná a zeleninová želé

Ovocná a zeleninová želé připravovaná z čisté ovocné šťávy bez želatiny jsou vynikající pro přípravu domácích ovocných džemů a plev. Pro přípravu domácího želé jsou vynikající jablka, rybíz a rebarbora nebo jiné druhy ovoce a zeleniny s vysokým obsahem přírodního pektinu.

Na želé použijte 1 kg ovoce nebo zeleniny, které odšťavněte bez cukru. Šťávu ze zásobníku stočte do hrnce, smíchejte v poměru 1:1 s krupicovým cukrem a vařte do zhoustnutí. Z 1 kg ovoce či zeleniny připravíte odšťavněním a povařením s cukrem až 1000 ml želé. Horké želé nalijte do předem sterilizovaných zavařovacích sklenic DELLA CASA nebo jiných vhodných zavařovacích sklenic. Sklenice ihned uzavřete a nechte vychladnout, želé ve vzduchotěsně uzavřených sklenicích uchováte až 1 rok.

Domáci ovocné a zeleninové džemy

Tradiční domácí džemy bez želatiny vyrobíte smícháním horkého želé připraveného výše uvedeným postupem se zbytky ovocné nebo zeleninové dužiny, která zůstane po odšťavnění v parním sítu.

Do hrnce s horkým želé přidejte dužinu, přiveďte k varu a dobře promíchejte. Z 1 litru želé připravíte smícháním s dužinou až 1250 ml domácího džemu. Horký džem nalijte do předem sterilizovaných zavařovacích sklenic DELLA CASA nebo jiných vhodných zavařovacích sklenic. Sklenice ihned uzavřete a nechte vychladnout, džem ve vzduchotěsně uzavřených sklenicích uchováte až 1 rok. Zavařovací sklenice a zavařovací sklenice s klipem DELLA CASA žádejte u svého prodejce výrobků značky TESCOOMA nebo na www.tescooma.cz.

Údržba a čištění

Po použití soupravu rozložte a umyjte pod tekoucí vodou, síto i zásobník jsou vhodné do myčky. Hadičku s uzavíracím ventilem propláchněte pod tekoucí vodou, nemyjte v myčce.

Upozornění

Při odšťavněování ovoce nebo zeleniny s vyšším obsahem přírodních barviv, např. borůvek, višní apod. se mohou některé části soupravy zabarvit. Tato změna není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Během odšťavněování mohou být některé díly soupravy, stejně jako ovoce a šťáva, horké, používání soupravy pro odšťavněování věnujte zvýšenou pozornost.

it Istruzioni per l'uso

Caratteristiche

L'Estrattore a vapore DELLA CASA è ideale per preparare sciroppi di frutta e verdura, succhi naturali, gelatine e marmellate a casa propria con frutta e verdura fresche o surgelate. Il set è adatto a tutte le casseruole e pentole fondo TESCOOMA con coperchi con \varnothing 24 cm e ad altro pentolame con coperchio della stessa dimensione. La capacità dell'estrattore DELLA CASA è di 1 kg di frutta o verdura.

Prima del primo utilizzo

Smontare il set, lavarlo in ogni sua parte sotto acqua corrente ed asciugare. Riassemblare avvitando il dado di chiusura insieme alla guarnizione e al tubo nell'apertura del recipiente e assicurarsi che sia

stretta bene. Spostare in avanti la rotella di chiusura fino allo scatto e inserire la chiusura nel bordo della vaporiera.

Preparazione di frutta e verdura

Freschi o surgelati, fragole, ribes, uva spina, lamponi, mirtilli, bacche di sambuco, mirtilli rossi, uva, mele, pere, amarene, ciliegie, albicocche, prugne, pesche, zucche, rabarbaro, ecc. possono essere utilizzati per estrarne il succo.

Lavare la frutta o la verdura, rimuovere i piccioli e le foglie, snocciolare. Schiacciare fragole, ribes, uva e piccoli frutti prima di estrarne il succo per ammorbidirne la buccia. Tagliare mele, pere, albicocche, pesche, prugne, zucche e rabarbaro in pezzi abbastanza piccoli prima di estrarne il succo.

Sciroppi di frutta e verdura fatti in casa

Fragole, ribes, uva spina, lamponi, mirtilli, bacche di sambuco, mirtilli rossi, uva, mele, pere, amarene, ciliegie, albicocche, prugne, pesche, zucche, rabarbaro, ecc. sono ideali per preparare sciroppi di frutta e verdura fatti in casa.

Estrarre il succo da 1 kg di frutta fresca con 1 kg di zucchero produce fino a 1500 ml di sciroppo fatto in casa.

Versare 2 l d'acqua in una pentola fonda o casseruola con ø 24 cm ① e posizionare sopra la pentola il recipiente con la vaporiera e il tubo appeso al bordo ②.


Distribuire circa metà della frutta o verdura schiacciata o tagliata a pezzetti (500 g) nella vaporiera e versarvi sopra metà dello zucchero finissimo (500 g). Aggiungere la restante frutta o verdura e versarvi sopra lo zucchero rimasto ③.

***Consiglio utile:** Per esaltare il sapore, aggiungere un cucchiaino di acido citrico o di zenzero grattugiato, o una stecca di cannella, anice stellato, ecc. al composto prima di estrarne il succo.*

Coprire il set con un coperchio con ø 24 cm, trasferire sul fuoco e cuocere a fiamma viva. Quando l'acqua nella casseruola inizia a bollire, abbassare la fiamma e lasciar sobbollire. Cuocere a fuoco lento per 90 minuti per estrarre il succo, mescolando delicatamente il composto ogni 25 minuti circa ④.

Il vapore farà spappolare la frutta o la verdura nella vaporiera e in questo modo il succo si riverserà nel recipiente.

Consiglio utile: *Utilizzare la polpa della frutta o verdura rimasta nella vaporiera per preparare marmellate (vedere sotto) o farciture per dolci, ecc.*

Al termine del processo di estrazione, spegnere il fuoco e trasferire il set, ancora applicato alla casseruola, in un luogo adatto all'imbottigliamento del succo. Estrarre il tubo alloggiato lateralmente e inserirlo nel collo di una bottiglia con tappo meccanico DELLA CASA (o altra bottiglia adatta) precedentemente sterilizzata. Aprire la chiusura del tubo spostando indietro la rotellina e far scendere lo sciroppo caldo nella bottiglia. Chiudere il tubo spostando in avanti la rotellina .

Chiudere immediatamente la bottiglia e lasciar raffreddare; lo sciroppo fatto in casa si conserva fino a un anno in bottiglie chiuse ermeticamente.

Per la bottiglia con tappo meccanico DELLA CASA, contatti il suo rivenditore TESCOMA di fiducia o visiti il sito **www.tescoma.it**.

Succhi di frutta fatti in casa

Freschi o surgelati, fragole, ribes, uva spina, lamponi, mirtilli, bacche di sambuco, mirtilli rossi, uva, mele, pere, amarene, ciliegie, albicocche, prugne, pesche, zucche, rabarbaro, ecc. possono essere utilizzati per preparare succhi di frutta a basso contenuto di zuccheri.

Procedere come per la preparazione degli sciroppi di frutta, aggiungendo alla vaporiera solo 100 g di zucchero per 1 kg di frutta. L'estrazione da 1 kg di frutta produce fino a 500 ml di succo di frutta.

Consiglio utile: *Mele dolci e mature o pere sono perfette per preparare succo di frutta puro senza zucchero.*

Dopo l'estrazione, versare il succo caldo in una bottiglia con tappo meccanico (o in un'altra bottiglia adatta) precedentemente sterilizzata. Chiudere immediatamente la bottiglia con il succo caldo e lasciar raffreddare; il succo fatto in casa si conserva fino a 30 giorni in bottiglie chiuse ermeticamente.

Gelatine di frutta e verdura fatte in casa

Le gelatine di frutta e verdura preparate in casa con puro succo di frutta senza l'utilizzo di addensanti sono perfette per preparare marmellate di frutta e topping. Mele, ribes e rabarbaro, così come altri tipi di frutta o verdura ricchi di pectina, sono ideali per preparare gelatine fatte in casa.

Per preparare le gelatine, utilizzare 1 kg di frutta o verdura senza aggiungere zucchero. Versare il succo dal recipiente in una casseruola fonda, aggiungere zucchero finissimo nella proporzione di 1:1, amalgamare e cuocere fino ad ottenere la consistenza desiderata. Estrarre e cuocere 1 kg di frutta o verdura produce fino a 1000 ml di gelatina. Versare la gelatina ancora calda nei barattoli per conserve DELLA CASA precedentemente sterilizzati o in altri barattoli adatti. Chiudere immediatamente i barattoli e lasciarli raffreddare; le gelatine fatte in casa si conservano fino a un anno in barattoli chiusi ermeticamente.

Marmellate di frutta e verdura fatte in casa

Le marmellate tradizionali preparate senza addensanti si ottengono amalgamando la gelatina calda preparata seguendo



le istruzioni che qui sotto, utilizzando la polpa di frutta o verdura rimasta nella vaporiera dopo averne estratto il succo.

Aggiungere la polpa in una pentola fonda contenente la gelatina calda, portare a ebollizione e mescolare bene. Un litro di gelatina unita alla sua polpa produce fino a 1250 ml di marmellata fatta in casa. Versare la marmellata ancora calda nei barattoli per conserve DELLA CASA precedentemente sterilizzati o in altri barattoli adatti. Chiudere immediatamente i barattoli e lasciarli raffreddare; le marmellate fatte in casa si conservano fino a un anno in barattoli chiusi ermeticamente. Per i barattoli per conserve DELLA CASA, contattati il suo rivenditore TESCOOMA di fiducia o visiti il sito www.tescooma.it.

Manutenzione e pulizia

Smontare e lavare il set in ogni sua parte sotto acqua corrente dopo ogni utilizzo. La vaporiera e il recipiente sono lavabili in lavastoviglie. Risciacquare il tubo e la valvola di chiusura sotto acqua corrente, non lavare in lavastoviglie.

Avvertenza

Alcune parti del set potrebbero assorbire il colore da frutta o verdura il cui succo è molto colorato. Questa alterazione non costituisce un difetto e pertanto non è contestabile. Alcune parti del set, così come il succo estratto, possono diventare molto calde durante il processo di estrazione – maneggiare con cautela.

es Instrucciones de uso

Características

El juego para licuar DELLA CASA es excelente para preparar siropes, zumos naturales, gelatinas y mermeladas de fruta y verduras caseras con frutas y verduras frescas o congeladas. El juego es adecuado para utilizar con todas las cacerolas y ollas TESCOOMA de \varnothing 24 cm con tapa, y con cualquier otra olla o cacerola con tapa del mismo diámetro. La capacidad del juego para licuar DELLA CASA es de 1 kg de fruta o verdura.

Antes del primer uso

Desmontar el juego, lavar todas las partes bajo el grifo de agua corriente y secar. Enroscar la tuerca de fijación con la junta y el tubo en la abertura del recipiente y asegurar que está bien ajustado. Mover el cierre de rosca hacia adelante hasta que encaje y colgar el cierre en el anillo del filtro de vapor.

Preparación de frutas y verduras

Se puede preparar zumos muy bien con *fresas, grosellas, uva espina, frambuesas, arándanos, saúco, uvas, manzanas, peras, guindas, cerezas, albaricoques, ciruelas, melocotones, calabazas, ruibarbo, etc. frescas o congeladas.*

Lavar las frutas y verduras, retirar los tallos y las hojas, retirar los huesos. Triturar las fresas, grosellas, uvas y las frutas pequeñas antes de preparar el zumo para separar las pieles. Cortar las manzanas, peras, albaricoques, melocotones, ciruelas, calabazas y ruibarbo en piezas pequeñas antes de preparar el zumo.

Sirope casero de frutas y verduras

Fresas, grosellas, uva espina, frambuesas, arándanos, saúco, uvas, manzanas, peras, guindas, cerezas, albaricoques, ciruelas, melocotones, calabazas, ruibarbo, etc. son excelentes para preparar siropes caseros de fruta y verdura.

El licuado de 1 kg de fruta fresca con 1 kg de azúcar produce hasta 1500 ml de sirope casero.

Verter 2 l de agua de en una olla o cacerola de \varnothing 24 cm ^① y colocar el recipiente para fruta con el filtro de vapor y el tubo colgado en el borde sobre el borde de la olla o cacerola ^②.

Extender la mitad de las frutas o verduras trituradas o cortadas (500 g) en el filtro de vapor y cubrir con la mitad de azúcar superfina (500 g). Añadir la otra mitad de frutas o verduras y cubrir con el resto de azúcar ^③.

Consejo útil: Para mejorar el sabor, añadir una cucharada de ácido cítrico, de jengibre rallado, canela en rama o anís estrellado, etc. en la mezcla antes de preparar el zumo.

Poner una tapa de ø 24 cm en el juego para licuar, trasladar a la placa de cocina y poner a temperatura máxima. Tan pronto el agua comience a hervir en la olla, reducir el calor y dejar hervir a fuego lento. Dejar que las frutas y verduras suelten su jugo durante 90 minutos, remover cuidadosamente la mezcla aprox. cada 25 minutos (4).

El vapor caliente desintegrará las frutas y verduras en el filtro de vapor durante el proceso de licuado y liberará el zumo filtrado al recipiente.

Consejo útil: Utilizar la pulpa de las frutas o verduras que permanecen en el filtro de vapor después de colar para preparar mermelada de fruta (véase a continuación) o para relleno de postres, etc.

Al final del proceso de licuado, apagar el calor y transportar el juego para licuar con la olla a un lugar adecuado para embotellar sirope. Retirar el tubo del lateral del filtro e introducirlo en el cuello de la botella con cierre mecánico DELLA CASA previamente esterilizada (o de otra botella adecuada). Abrir el cierre del tubo moviendo la rosca hacia atrás y tapan la botella con el sirope caliente. Cerrar el tubo moviendo el cierre de rosca hacia delante (5).

Cerrar inmediatamente la botella y dejar enfriar; el sirope casero se puede conservar en una botella herméticamente cerrada hasta un año. Para botellas con cierre mecánico DELLA CASA, contactar con su distribuidor TESCOMA o visitar www.tescoma.es.

Zumos de fruta caseros

Fresas, grosellas, uva espina, frambuesas, arándanos, saúco, uvas, manzanas, peras, guindas, cerezas, albaricoques, ciruelas, melocotones, calabazas, ruibarbo, etc. frescas o congeladas son excelentes para preparar zumos de fruta bajos en azúcar.

Proceder del mismo modo que al preparar sirope casero, añadiendo al filtro de vapor solo 100 g de azúcar por 1 kg de fruta. El licuado de 1 kg de fruta produce hasta 500 ml de zumo de fruta.

Consejo útil: Las manzanas o peras maduras son excelentes para preparar zumo de fruta natural sin azúcar.

Después del licuado, tapar la botella con cierre mecánico DELLA CASA previamente esterilizada (o de otra botella adecuada) con el zumo caliente. Cerrar inmediatamente la botella con el zumo caliente y dejar enfriar; el zumo de fruta se puede conservar en una botella herméticamente cerrada hasta 30 días.

Gelatinas caseras de fruta y verdura

Las gelatinas de fruta y verdura preparadas con zumo de frutas natural sin utilizar gelatina son excelentes para preparar mermeladas y coberturas de fruta caseras. Manzanas, grosellas y ruibarbo, así como también otro tipo de frutas y verduras ricas en pectina natural, son excelentes para preparar gelatinas caseras.

Para preparar gelatina, utilizar 1 kg de frutas o verduras licuado sin añadir azúcar. Trasladar el licuado del recipiente a una olla, mezclar con azúcar superfina en el ratio 1:1 y hervir hasta que espese. Licuar y hervir 1 kg de frutas o verduras produce hasta 1000 ml de gelatina. Verter la gelatina caliente en tarros de conserva DELLA CASA previamente esterilizados o en otros tarros de conserva adecuados. Cerrar inmediatamente los tarros y dejar enfriar; la gelatina en tarros herméticamente cerrados se conserva hasta un año.

Mermeladas caseras de fruta y verdura

Las tradicionales mermeladas caseras sin gelatina están hechas mezclando la gelatina caliente preparada siguiendo las instrucciones anteriores con la pulpa de la fruta o verdura del filtro de vapor después de licuar.

Añadir la pulpa a la olla con la gelatina caliente, llevar a ebullición y remover bien. Un litro de gelatina mezclada con pulpa produce hasta 1250 ml de mermelada casera. Verter la mermelada caliente en tarros de conserva DELLA CASA previamente esterilizados o en otros tarros de conserva adecuados. Cerrar inmediatamente los tarros y dejar enfriar; la mermelada en tarros herméticamente cerrados se conserva hasta un año. Para tarros de conserva y tarros con cierre mecánico DELLA CASA, contactar con su distribuidor TESCOMA o visitar www.tescoma.es.

Mantenimiento y limpieza

Desmontar y lavar el juego bajo el grifo de agua corriente después de su uso. El filtro de vapor y el recipiente son aptos para el lavavajillas. Lavar el tubo con el cierre bajo el grifo de agua corriente, no lavar en el lavavajillas.

Aviso

Algunas partes del juego pueden coger el color de las frutas o verduras durante el licuado si éstas son ricas en colores naturales. Este cambio de color no es un defecto y como tal no puede ser reclamado. Algunas partes del juego, así como las frutas y el zumo, pueden estar calientes durante el proceso – utilizar el juego para licuar con cuidado.

pt Instruções de utilização

Características

O conjunto para preparar sumos DELLA CASA é excelente para preparar concentrados, sumos naturais, geleias e compotas de fruta e verduras em casa com frutas e legumes frescos ou congelados. O conjunto é adequado para utilizar com todos os tachos e panelas TESCOOMA com tampa de \varnothing 24 cm e outros tachos com tampa do mesmo diâmetro. A capacidade do conjunto para sumos DELLA CASA é de 1 kg de fruta ou verduras.

Antes da primeira utilização

Desmontar o conjunto, lavar todas as partes com água corrente e secar. Apertar a rosca de fixação com o vedante e o tubo na abertura do recipiente e assegurar que está bem apertado. Mover o fecho de rosca para a frente até que encaixe e ajustar o fecho no bordo do filtro de vapor.

Preparação de frutas e verduras

Pode preparar sumos com *morangos, uvas, kiwis, framboesas, arandos, maçãs, pêras, cerejas, damascos, ameixas, pêssegos, abóboras, ruibarbo, etc. frescas ou congeladas.*

Lavar as frutas e verduras, retirar os caules, folhas e caroços. Triturar os morangos, groselhas, uvas e as frutas pequenas antes de preparar o sumo para separar as cascas. Cortar as maçãs, pêras, damascos, pêssegos, abóboras e ruibarbo em pedaços pequenos antes de preparar o sumo.

Concentrado caseiro de frutas e verduras

Morangos, groselhas, uvas, framboesas, damascos, maçãs, pêras, cerejas, ameixas, pêssegos, abóboras, ruibarbo, etc. são excelentes para preparar concentrados caseiros de fruta e verdura.

O sumo de 1 kg de fruta fresca com 1 kg de açúcar produz cerca 1500 ml de concentrado caseiro.

Verter 2 l de água numa panela ou tacho de ø 24 cm (1) e colocar o recipiente para fruta com o filtro de vapor e o tubo colocado no bordo sobre a panela ou tacho (2).

Espalhar a metade das frutas ou verduras trituradas ou cortadas (500 g) no filtro de vapor e cobrir com a metade de açúcar superfino (500 g). Acrescentar a outra metade de frutas ou verduras e cobrir com o resto do açúcar (3).

Conselho útil: Para melhorar o sabor, acrescentar uma colher de ácido cítrico, de gengibre ralado, canela ou anis, etc. na mistura antes de preparar o sumo.

Colocar uma tampa de ø 24 cm no conjunto para sumos, transferir para a placa ou fogão e colocar à temperatura máxima. Assim que a água começar a ferver na panela, reduzir o calor e deixar ferver a temperatura média. Deixar que as frutas e verduras soltem o seu sumo durante 90 minutos, mexendo cuidadosamente a mistura aprox. a cada 25 minutos (4).

O vapor quente desintegrará as frutas e verduras no filtro de vapor durante o processo de fazer sumo e libertará o sumo filtrado no recipiente.

Conselho útil: Utilizar a polpa das frutas ou verduras que permanecem no filtro de vapor depois de coar para preparar compota de fruta (ver abaixo) ou para recheio de doces, etc.

No final do processo, desligar o fogão e transportar o conjunto com a panela para um lugar adequado para engarrar o concentrado. Retirar o tubo da lateral do filtro e introduzi-lo na garrafa com fecho DELLA CASA previamente esterilizada (ou de outra garrafa adequada). Abrir o fecho do tubo movendo a rosca para trás e tapar a garrafa com o concentrado quente. Fechar o tubo movimentando o fecho para a frente (5).

Fechar imediatamente a garrafa e deixar arrefecer. O concentrado caseiro pode-se conservar numa garrafa herméticamente fechada até um ano. Para obter garrafas com fecho DELLA CASA, contactar o seu revendedor TESCOMA ou visitar www.tescoma.pt.

Sumos de fruta caseiros

Morangos, groselhas, uvas, framboesas, damascos, maçãs, pêras, cerejas, ameixas, pêsegos, abóboras, ruibarbo, etc. frescas ou congelados são excelentes para preparar sumos de fruta baixos em açúcar.

Proceder do mesmo modo que ao preparar concentrados caseiros, acrescentando ao filtro de vapor apenas 100 g de açúcar por 1 kg de fruta. O sumo de 1 kg de fruta produz cerca de 500 ml de sumo de fruta.

***Conselho útil:** As maçãs ou pêras maduras são excelentes para preparar sumo de fruta natural sem açúcar.*

Depois do sumo feito, tapar a garrafa com fecho DELLA CASA previamente esterilizada (ou outra garrafa adequada) com sumo quente. Fechar imediatamente a garrafa com o sumo quente e deixar arrefecer. O sumo de fruta pode-se conservar numa garrafa herméticamente fechada até 30 dias.



Geleias caseiras de fruta e verdura

As geleias de fruta e verdura preparadas com sumo de frutas natural sem utilizar gelatina são excelentes para preparar compotas e coberturas de fruta caseiras. Maçãs, groselhas e ruibarbo, como também outro tipo de frutas e verduras ricas em pectina natural, são excelentes para preparar geleias caseiras.

Para preparar geleia, utilizar 1 kg de frutas o verduras sumarentas sem acrescentar açúcar. Passar o sumo do recipiente para uma panela, misturar o açúcar superfino ratio 1:1 e ferver até que fique espesso. Fazer o sumo e ferver 1 kg de frutas ou verduras produz cerca de 1000 ml de geléia. Verter a geléia quente em frascos de conserva DELLA CASA previamente esterilizados ou em outros frascos de conserva adequados. Fechar imediatamente os frascos e deixar arrefecer. A geléia nos frascos herméticamente fechados conserva até um ano.

Compotas caseiras de fruta e verdura

As tradicionais compotas caseiras sem gelatina estão feitas misturando a geleia quente preparada seguindo as instruções anteriores com a polpa da fruta ou verdura no filtro de vapor depois de fazer o sumo.

Acrescentar a polpa à panela com a geléia quente, deixar a ferver e remover bem. Um litro de geleia misturada com polpa produz cerca de 1250 ml de compota caseira. Verter a compota quente nos frascos de conserva DELLA CASA previamente esterilizados ou em outros frascos de conserva adequados. Fechar imediatamente os frascos e deixar arrefecer. A compota nos frascos herméticamente fechados conserva até um ano. Para obter frascos de conserva e frascos com fecho DELLA CASA, contactar o seu revendedor TESCOMA ou visitar www.tescoma.pt.

Manutenção e limpeza

Desmontar e lavar o conjunto em água corrente depois de cada utilização. O filtro de vapor e o recipiente podem ir à máquina de lavar louça. Lavar o tubo com o fecho em água corrente, não pode ir à máquina de lavar louça.

Aviso

Algumas partes do conjunto podem ficar com a cor das frutas ou verduras durante o processamento se estas são ricas em cores naturais. Esta alteração na coloração não é um defeito do produto e como tal não pode ser reclamado. Algumas partes do conjunto, como também as frutas e o sumo, podem estar quentes durante o processo – utilizar o conjunto para sumos com cuidado.

de Gebrauchsanleitung

Eigenschaften

Der Dampfsafter DELLA CASA ist für die Zubereitung von hausgemachten Frucht- und Gemüsesirupen, Säften, Gelees und Konfitüren aus frischem, bzw. gefrorenem Obst und Gemüse hervorragend. Der Dampfsafter ist mit allen Kasserollen und Töpfen TESCOMA mit dem Deckel ø 24 cm und mit anderen Kasserollen und Töpfen gleicher Größe einsetzbar. Die Zubereitungsmenge im Entsafter DELLA CASA beträgt 1 kg Obst, bzw. Gemüse.

Vor dem ersten Gebrauch

Den Entsafter zerlegen, alle Teile unter fließendem Wasser spülen und trocknen. Die Befestigungsmutter mit der Dichtung und dem Schlauch in die Öffnungen des Saftauffangkorbes aufschrauben, überprüfen, ob die Mutter gut angezogen ist. Das Rädchen des Hahns nach vorne schieben, bis es einrastet, und den Hahn am Rand des Dampfsiebes aufhängen.

Früchte und Gemüse aufbereiten

Zum Entsaften sind *frische oder gefrorene Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Sauerkirschen, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, Pfirsiche, Kürbis, Rhabarber usw. geeignet.*

Früchte und Gemüse spülen, Stiele und Blätter entfernen, Früchte mit größeren Kernen entkernen. Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Weintrauben sowie anderen Beeren vor dem Entsaften zerquetschen, damit die Schale platzt. Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Kürbis und Rhabarber vor dem Entsaften in kleine Stücke schneiden.

Hausgemachte Frucht- und Gemüsesirupe

Für die Zubereitung von hausgemachten Frucht- und Gemüsesirupen sind Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Sauerkirschen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Kürbis, bzw. Rhabarber geeignet.

Aus 1 kg frische Früchte und 1 kg Zucker kann bis 1500 ml hausgemachter Sirup gewonnen werden.

2 l Wasser in den Topf, bzw. in die Kasserolle ø 24 cm ① gießen, darauf den Saftauffangkorb mit dem Dampfsieb und dem Abfüllschlauch setzen ②.

Ca. Hälfte zerquetschte, bzw. geschnittene Frucht-, Gemüsemasse (500 g) ins Dampfsieb geben, mit der Hälfte Zuckermenge bestreuen. Dann die andere Hälfte Frucht-, Gemüsemasse zugeben, mit dem restlichen Zucker bestreuen ③.


Guter Tipp: Um den Geschmack zu verstärken, kann man vor dem Entsaften zur Masse einen Löffel Zitronensäure oder geriebenen Ingwer, bzw. Zimtstange, Sternanis usw. zugeben.

Den Entsafter mit dem Deckel ø 24 cm schließen, auf den Kochherd stellen, den Herd auf die höchste Leistungsstufe einschalten. Wenn Wasser zu kochen beginnt, die Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten, das Wasser nur leicht sprudelnd kochen lassen. Früchte bzw. Gemüse 90 Minuten entsaften, die Masse während des Entsaftungsvorgangs ca. alle 25 Minuten vorsichtig umrühren ④.

Durch den heißen Dampf werden während des Entsaftungsvorgangs die Zellwände des Obstes/Gemüses im Dampfsieb zerstört, es tritt Saft aus. Dieser tropft durch die Löcher in den Saftauffangkorb.

Guter Tipp: Aus dem Frucht-/Gemüsefleisch, das nach dem Entsaften im Dampfsieb bleibt, können Konfitüren (siehe unten), bzw. eine Füllung für Kuchen usw. zubereitet werden.

Den Kochherd nach dem Ende des Entsaftens ausschalten, den Entsafter mit dem Topf, bzw. mit der Kasserolle, bzw. mit dem Topf auf einen zum Abfüllen in die Flaschen geeigneten Platz übertragen.

Den Schlauch aus dem Rand des Dampfsiebes abnehmen und in die vorsterilisierte Flasche mit dem Bügelverschluss DELLA CASA (bzw. in eine geeignete Flasche) einstecken. Das Rädchen nach hinten schieben, den Hahn des Schlauches öffnen, heißen Sirup in die Flasche abfüllen, das Rädchen nach vorne schieben, den Hahn schließen .

Die Flasche sofort schließen und auskühlen lassen, der in der luftdicht verschlossenen Flasche abgefüllte hausgemachte Sirup ist bis ein Jahre haltbar. Die Flaschen mit dem Bügelverschluss DELLA CASA sind bei Ihrem Händler der Markenprodukte TESCOMA, bzw. auf www.tescoma.de zu erhalten.

Hausgemachte Fruchtsäfte

Für die Zubereitung von hausgemachten Fruchtsäften mit geringem Zuckeranteil sind frische sowie gefrorene Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren, Weintrauben, Äpfel, Birnen, Sauerkirschen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche und Pflaumen hervorragend.

Beim Entsaften wie bei der Zubereitung von hausgemachten Sirupen verfahren, auf das Dampfsieb für 1 kg Frucht 100 g Zucker zugeben. Aus 1 kg Früchte kann bis 500 ml Fruchtsaft gewonnen werden.

***Guter Tipp:** Um reine Fruchtsäfte ohne Zuckerzusatz zuzubereiten, sind reife süße Äpfel, bzw. Birnen hervorragend.*

Nach dem Entsaften den heißen Saft in die vorsterilisierte Flasche mit dem Bügelverschluss DELLA CASA (bzw. in eine andere geeignete Flasche) abfüllen. Die Flasche mit dem heißen Saft sofort schließen und auskühlen lassen, der in der luftdicht verschlossenen Flasche abgefüllte Fruchtsaft ist bis 30 Tage haltbar.

Hausgemachte Frucht- und Gemüsegelees

Frucht- und Gemüsegelees, die aus reinem Fruchtsaft ohne Gelatine zubereitet werden, sind für die Herstellung von hausgemachten Fruchtkonfitüren und -übergüssen hervorragend. Um hausgemachtes Gelee zuzubereiten, sind die Äpfel, Johannisbeeren und Rhabarber, bzw. andere Obst-/Gemüsesorten mit hohem Anteil am natürlichen Pektin zu verarbeiten.

Für die Zubereitung von Gelee ist 1 kg Frucht-/Gemüse ohne Zuckerzusatz zu entsaften. Den Saft aus dem Auffangkorb in einen Topf abfüllen, im Verhältnis 1:1 mit dem Grießzuckermischen und kochen, bis der Saft dick wird. Aus 1 kg Früchte, bzw. Gemüse kann durch das Entsaften und durch das Aufkochen mit Zucker kann bis 1000 ml Gelees zubereiten werden. Das heiße Gelee in die vorsterilisierten Einkochgläser DELLA CASA, bzw. in andere geeignete Einkochgläser gießen. Die Einkochgläser sofort schließen und auskühlen lassen, das Gelee in den luftdicht verschlossenen Gläsern ist bis 1 Jahr haltbar.

Hausgemachte Frucht-/Gemüsekonfitüren

Bei der Zubereitung von den traditionellen hausgemachten Konfitüren ohne Gelatine wird das heiße nach dem obengenannten Verfahren zubereitete Gelee mit dem restlichen Frucht-/Gemüsefleisch gemischt, das nach dem Entsaften im Dampfsieb bleibt.

Das Frucht-/Gemüsefleisch in den Topf mit dem heißen Gelee zugeben, zum Kochen bringen, gut rühren. Aus 1 l Gelee, das mit dem Frucht-/Gemüsefleisch gemischt wird, kann bis 1250 ml hausgemachte Konfitüre zubereitet werden. Die heiße Konfitüre in die vorsterilisierten Einkochgläser DELLA CASA, bzw. in andere geeignete Einkochgläser gießen. Die Einkochgläser sofort schließen und auskühlen lassen, die Konfitüre in den luftdicht verschlossenen Gläsern ist bis 1 Jahr haltbar. Die Einkochgläser und die Einkochgläser mit Bügelverschluss DELLA CASA sind bei Ihrem Händler der Markenprodukte TESCOMA, bzw. auf www.tescoma.de zu erhalten.

Wartung und Reinigung

Nach dem Gebrauch den Entsafter zerlegen, unter fließendem Wasser spülen, das Dampfsieb und der Auffangkorb sind spülmaschinenfest. Den Schlauch mit dem Hahn unter fließendem Wasser ausspülen, im Geschirrspüler nicht spülen.

Hinweis

Werden die Früchte, bzw. Gemüse mit höherem Anteil an natürlichen Farbstoffen wie z.B. Heidelbeeren, Sauerkirschen usw. entsaftet, können einige Teil des Entsafters verfärbt werden. Dies stellt keinen Mangel des Produktes dar und kann nicht beanstandet werden. Beim Entsaften können einige Teile des Entsafters sowie Früchte und Saft heiß werden, beim Gebrauch des Entsafters auf erhöhte Aufmerksamkeit achten.

fr Mode d'emploi

Caractéristiques

L'extracteur DELLA CASA est excellent pour la préparation de sirops de fruits et légumes, jus nature, gelées et confitures maison à base de fruits et légumes frais ou surgelés. L'extracteur convient pour toutes les casseroles et faitouts TESCOMA avec couvercle de ø 24 cm et autres faitouts et casseroles avec couvercle de même taille. La capacité de l'extracteur de jus DELLA CASA est de 1 kg de fruits ou légumes.

Avant la première utilisation

Démonter l'extracteur, laver toutes les pièces sous l'eau courante et essuyer. Visser l'écrou de fixation et le tuyau dans l'orifice du réservoir et s'assurer de son bon serrage. Coulisser vers l'avant la molette de la fermeture jusqu'au déclic et accrocher la fermeture sur le bord du tamis vapeur.

Préparation des fruits et légumes

Les fraises, groseilles, groseilles à maquereau, framboises, myrtilles, sureau, airelles, raisin, pommes, poires, griottes, cerises, abricots, prunes, pêches, citrouilles, rhubarbe, etc., frais ou surgelés sont excellents pour extraire le jus.

Laver, équeuter et effeuiller les fruits et légumes, dénoyauter les fruits aux noyaux plus grands. Pour faire céder la peau avant d'en extraire le jus, écraser les fraises, groseilles, groseilles à maquereau, raisin et petits fruits. Avant d'en extraire le jus, couper en petits morceaux les pommes, poires, abricots, pêches, prunes, citrouille et rhubarbe.

Sirops de fruits et de légumes maison

Les fraises, groseilles, groseilles à maquereau, framboises, myrtilles, sureau, airelles, raisin, pommes, poires, griottes, cerises, abricots, pêches, prunes, citrouille ou bien la rhubarbe sont excellents pour en préparer des sirops de fruits et de légumes maison.

A partir de 1 kg de fruits frais et de 1 kg de sucre, il est possible de préparer par extraction jusqu'à 1500 ml de sirop maison.

Verser 2 l d'eau dans un faitout ou une casserole d'un diamètre de ø 24 cm et placer dessus le réservoir (1) à jus avec un tamis vapeur inséré et un tuyau accroché (2).

Etaler dans le tamis vapeur environ une moitié de fruits ou de légumes écrasés ou coupés (500 g) et saupoudrer d'une moitié de sucre semoule (500 g). Ajouter ensuite la seconde moitié de fruits ou de légumes et saupoudrer du reste de sucre (3).

Bonne astuce : pour rehausser le goût, ajouter avant l'extraction dans le mélange une cuillère à soupe d'acide citrique ou de gingembre râpé, éventuellement une cannelle entière, badiane chinoise, etc.

Fermer l'extracteur avec le couvercle de ø 24 cm, le placer sur la cuisinière et allumer celle-ci à la puissance maximale. Dès que l'eau dans le récipient commence à bouillir, baisser la puissance de la cuisinière, pour laisser l'eau juste frémir. Extraire les fruits ou légumes pendant 90 minutes, remuer prudemment le mélange au cours de l'extraction environ toutes les 25 minutes. Fermer le tuyau en poussant la molette en avant (5).

La vapeur chaude perturbe la structure des fruits ou des légumes lors de l'extraction dans le tamis vapeur et libère le jus de fruits qui est filtré dans le réservoir.

Bonne astuce : utiliser la pulpe de fruits ou de légumes qui reste après l'extraction dans le tamis vapeur pour la préparation des confitures (voir plus bas) ou comme la garniture pour les desserts, etc.

Après avoir fini l'extraction du jus, éteindre la cuisinière et transférer l'extracteur, y compris le faitout ou la casserole à un endroit approprié pour verser le sirop dans les bouteilles. Retirer le tuyau du bord de tamis et l'insérer dans le goulot de la bouteille à clip DELLA CASA (éventuellement une autre bouteille appropriée) préalablement stérilisée. En couissant la molette vers arrière, ouvrir la fermeture du tuyau et soutirer le sirop chaud dans la bouteille.

Fermer immédiatement la bouteille et laisser refroidir. Il est possible de conserver le sirop fait maison dans une bouteille hermétiquement fermée jusqu'à 1 an. Demandez les bouteilles à clip DELLA CASA auprès de votre revendeur de la marque TESCOA ou sur www.tescoma.fr.

Jus de fruits maison

Sont excellents pour en préparer les jus de fruits et de légumes maison avec une petite quantité de sucre : les fraises, groseilles, groseilles à maquereau, framboises, myrtilles, sureau, airelles, raisin, pommes, poires, griottes, cerises, abricots, pêches et prunes, frais ou surgelés.

Pour l'extraction de jus, procéder de la même façon comme lors de la préparation des sirops maison, ajouter dans le tamis 100 g de sucre pour 1 kg de fruits. A partir de 1 kg de fruits frais, il est possible de préparer par extraction jusqu'à 500 ml de jus de fruits.

***Bonne astuce :** les pommes ou les poires mûres sucrées sont excellentes pour la préparation de purs jus de fruits sans sucre ajouté.*

Après l'extraction, soutirer le jus chaud dans une bouteille à clip DELLA CASA préalablement stérilisée (éventuellement dans une autre bouteille appropriée). Fermer immédiatement la bouteille avec le jus chaud et laisser refroidir, il est possible de conserver le jus de fruits dans une bouteille hermétiquement fermée jusqu'à 30 jours.

Gelées de fruits et de légumes maison

Les gelées de fruits et de légumes maison préparées à base de pur jus sans gélatine sont excellentes pour la préparation des confitures de fruits et de nappage maison. Les pommes, groseille, rhubarbe ou autres sortes de fruits et de légumes au taux de pectine naturelle élevé sont excellentes pour la préparation de la gelée maison.

Pour la préparation de la gelée, utiliser 1 kg de fruits ou de légumes extrait sans sucre ajouté. Soutirer le jus du réservoir dans un faitout, mélanger dans la proportion 1:1 avec le sucre semoule et faire cuire jusqu'à épaississement. A partir de 1 kg de fruits ou de légumes, il est possible de préparer par l'extraction de jus et la cuisson avec le sucre jusqu'à 1000 ml de gelée. Verser la gelée chaude dans les bocaux à conserves DELLA CASA préalablement stérilisés ou autres bocaux à conserve appropriés. Fermer immédiatement les bocaux et laisser refroidir, il est possible de conserver la gelée dans les bocaux hermétiquement fermés jusqu'à 1 an.

Confiture de fruits et de légumes maison

Les confitures traditionnelles maison sans gélatine sont fabriquées en mélangeant la gelée chaude préparée selon le procédé mentionné ci-dessus avec les restes de pulpe de fruits ou de légumes, qui restent après l'extraction de jus dans le tamis vapeur.

Ajouter la pulpe dans le récipient avec la gelée chaude, porter à ébullition et bien mélanger. A partir de 1 litre de gelée, il est possible de préparer, en la mélangeant avec la pulpe, jusqu'à 1250 ml de confiture maison. Verser la confiture chaude dans les bocaux à conserves DELLA CASA préalablement stérilisés ou autres bocaux à conserve appropriés. Fermer immédiatement les bocaux et laisser refroidir, il est possible de conserver la confiture dans les bocaux hermétiquement fermés jusqu'à 1 an. Demandez les bocaux et les bocaux à clip DELLA CASA auprès de votre revendeur des produits TESCOMA ou sur www.tescoma.fr.

Entretien et nettoyage

Démonter l'extracteur de jus après l'utilisation et laver sous l'eau courante, le tamis et le réservoir peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Rincer le tuyau avec la soupape de fermeture sous l'eau courante, ne pas nettoyer au lave-vaisselle.



Attention

Lors de l'extraction de fruits ou de légumes avec une teneur en colorants naturels plus élevée, comme par exemple les myrtilles, griottes, etc. certaines parties d'extracteur peuvent se colorer. Ce changement ne constitue pas un défaut de produit et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation. Lors de l'extraction de jus, certaines parties de l'extracteur, ainsi que le fruit et le jus, peuvent devenir chaudes. Prêter donc une attention accrue de l'utilisation de l'extracteur de jus.

pl Instrukcja użytkowania

Charakterystyka

Zestaw do przygotowywania soków z owoców i warzyw DELLA CASA jest doskonały do przygotowywania domowych owocowych i warzywnych syropów, naturalnych soków, galaretek i dżemów ze świeżych lub mrożonych owoców. Zestaw jest odpowiedni do użytkowania z wszystkimi garnkami TESCOМА z pokrywką o \varnothing 24 cm i innymi garnkami z pokrywkami w tym rozmiarze. Pojemność zestawu DELLA CASA to 1 kg owoców lub warzyw.

Przed pierwszym użyciem

Zestaw należy rozłożyć, wszystkie elementy umyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Śrubę mocującą z uszczelką i wężykiem należy przykręcić do otworu w pojemniku i upewnić się, że jest dokręcona. Kółeczko zamknięcia należy przesunąć do przodu tak, aby się zablokowało, zamknięcie zawiesić na brzegu sita parowego.

Przygotowanie owoców i warzyw

Do przygotowania soku idealnie nadają się *świeże lub mrożone truskawki, porzeczki, agrest, maliny, borówki, czarny bez, żurawina, winogrona, jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie, morele, śliwki, brzoskwinie, dynia, rabarbar itp.*

Owoce i warzywa należy umyć, pozbawić szypułek i liści, owoce z większymi pestkami wydrylować. Truskawki, porzeczki, agrest, winogrona i drobne owoce przed przygotowaniem soku należy zmiażdżyć, aby pękła ich skórka. Jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki, dynię i rabarbar należy pokroić na mniejsze kawałki.

Domowe owocowe i warzywne syropy

Do przygotowania domowych owocowych i warzywnych syropów doskonale nadają się: truskawki, porzeczki, agrest, maliny, borówki, czarny bez, żurawina, winogrona, jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie, morele, brzoskwinie, śliwki, dynia oraz rabarbar.

Z 1 kg świeżych owoców i 1 kg cukru można przygotować aż 1500 ml domowego syropu.

Do garnka o \varnothing 24 cm należy wlać 2 l wody ①, umieścić na nim pojemnik na sok z sitem parowym i silikonowym wężykiem ②.

W sicie parowym należy umieścić ok. połowę zmiażdżonych lub pokrojonych owoców lub warzyw (500 g) i zasypać połową przygotowanego drobnego cukru (500 g). Następnie dodać drugą połowę owoców lub warzyw i zasypać resztą cukru ③.


***Wskazówka:** Aby smak soku był bardziej wyrazisty należy dodać do owoców łyżkę kwasku cytrynowego lub tartego imbiru, ewentualnie laskę cynamonu, anyż itp.*

Zestaw należy przykryć pokrywką o \varnothing 24 cm, ustawić na kuchence i włączyć ją na najwyższą moc. Jak tylko woda w garnku zacznie wrzeć, moc kuchenki należy zmniejszyć tak, aby woda tylko delikatnie bulgotała. Owoce lub warzywa należy gotować przez 90 minut, pamiętając o ich delikatnym przemieszaniu co ok. 25 minut ④.

Podczas gotowania gorąca para naruszy strukturę owoców lub warzyw w sicie parowym i uwolni sok, który przecieknie do pojemnika na sok.

***Wskazówka:** Z miąższu z owoców lub warzyw, który zostanie w sicie po przygotowaniu soku, można zrobić dżemy owocowe (patrz niżej) lub wykorzystać go jako nadzienie do ciast itp.*

Po przygotowaniu soku kuchenkę należy wyłączyć, a zestaw z garnkiem przenieść w miejsce odpowiednie do przelewania soku do butelek. Z krawędzi sita należy zdjąć wężyk i wsunąć go do szyjki wcześniej wyparzonej butelki z klipsem DELLA CASA (ewentualnie, do innej odpowiedniej

butelki). Zamknięcie wężyka należy otworzyć poprzez przesunięcie kółeczka do tyłu tak, aby syrop ściekł do butelki. Następnie wężyk należy zamknąć poprzez przesunięcie kółeczka do przodu .

Butelkę należy natychmiast zamknąć i pozostawić do wystygnięcia. Domowy syrop w próżniowo zamkniętej butelce można przechowywać nawet rok. O butelki z klipsem DELLA CASA zapytaj sprzedawcę produktów marki TESCOMA lub na www.tescoma.pl.

Domowe soki owocowe

Do przygotowania domowych soków owocowych z małą ilością cukru doskonale nadają się: truskawki, porzeczki, agrest, maliny, borówki, czarny bez, żurawina, winogrona, jabłka, gruszki, wiśnie, czereśnie, morele, brzoskwinie, śliwki.

Podczas przygotowywania soku należy postępować podobnie, jak w przypadku przygotowywania domowych syropów. Do sита na 1 kg owoców należy dodać 100 g cukru. Z 1 kg owoców można przygotować aż 500 ml soku owocowego.

***Wskazówka:** Do przygotowania klarownych soków owocowych bez dodatku cukru doskonale nadają się słodkie jabłka lub gruszki.*

Po przygotowaniu gorący sok należy wlać do wcześniej wyparzonych butelek z klipsem DELLA CASA (ewentualnie do innych odpowiednich butelek). Butelkę z gorącym sokiem należy natychmiast zamknąć i pozostawić do wystygnięcia. Domowy sok w próżniowo zamkniętej butelce można przechowywać aż 30 dni.

Domowe owocowe i warzywne galaretki

Owocowe i warzywne galaretki z klarownego owocowego soku bez żelatyny są doskonałe jako domowe owocowe dżemy i polewy. Do przygotowania galaretki idealnie nadają się jabłka, porzeczki, rabarbar lub inne owoce i warzywa z dużą zawartością naturalnej pektyny.

Do przygotowania galaretki należy użyć 1 kg owoców lub warzyw, z których należy zrobić sok bez dodatku cukru. Gotowy sok należy wymieszać z drobnym cukrem w proporcji 1:1, a następnie gotować aż do zgęstnienia. Z 1 kg owoców lub warzyw można przygotować aż 1000 ml galaretki. Gorący płyn na galaretki należy przelać do wcześniej wyparzonych słoików do przetworów DELLA CASA lub do innych odpowiednich słoików. Słoiki należy natychmiast zakręcić i pozostawić do wystygnięcia. Galaretki w próżniowo zamkniętych słoikach można przechowywać nawet rok.

Domowe owocowe i warzywne dżemy

Tradycyjne domowe dżemy bez żelatyny można przygotować mieszając gorącą galaretkę, przygotowaną według powyższego przepisu, z resztkami owocowego lub warzywnego miąższu, który zostanie w sianie parowym po przygotowaniu soku.

Do garnka z gorącą galaretką należy dodać miąższ, doprowadzić do wrzenia i dokładnie wymieszać. Z 1 litra galaretki poprzez wymieszanie z miąższem można przygotować aż 1250 ml domowego dżemu. Gorący dżem należy przelać do wcześniej wyparzonych słoików do przetworów DELLA CASA lub do innych odpowiednich słoików. Słoiki należy natychmiast zakręcić i pozostawić do wystygnięcia. Dżem w próżniowo zamkniętych słoikach można przechowywać nawet rok. O słoiki na przetwory z klipsem DELLA CASA zapytaj sprzedawcę produktów marki TESCO lub na www.tesco.com.pl.

Utrzymanie i czyszczenie

Po użyciu zestaw należy rozłożyć i umyć pod bieżącą wodą. Sito parowe i pojemnik na sok można myć w zmywarce. Wężyk z zamykanym zaworem należy umyć pod bieżącą wodą. Nie należy myć w zmywarce.

Ostrzeżenie

Podczas przygotowywania soku z owoców lub warzyw z wyższą zawartością naturalnych barwników, jak np. borówki, wiśnie itp. niektóre części zestawu mogą się zabarwić. Te zabarwienia nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji. W trakcie przygotowywania soku niektóre części zestawu mogą, podobnie jak owoce i sok, być gorące. Podczas użytkowania zestawu do przygotowywania soku należy zachować szczególną ostrożność.

sk **Návod na použitie**

Charakteristika

Súprava na odšťavovanie DELLA CASA je vynikajúca na prípravu domácich ovocných a zeleninových sirupov, prírodných štiav, želé a džemov z čerstvého alebo mrazeného ovocia a zeleniny. Súprava je vhodná na použitie so všetkými kastrólmi a hrncami TESCOA s pokrievkou ø 24 cm a ostatnými hrncami a kastrólmi s pokrievkou rovnakej veľkosti. Kapacita súpravy na odšťavovanie DELLA CASA je 1 kg ovocia alebo zeleniny.



Pred prvým použitím

Súpravu rozložte, všetky diely umyte pod tečúcou vodou a osušte. Upeňovaciu maticu s tesnením a hadičkou naskrutkujte do otvoru zásobníka a uistite sa, že je dotiahnutá. Koliessko uzáveru posuňte dopredu, kým nezacvakne a uzáver zaveste na okraj parného sita.

Príprava ovocia a zeleniny

Na odšťavovanie sú vynikajúce *čerstvé alebo mrazené jahody, ríbezle, egreše, maliny, čučoriedky, baza čierna, brusnice, hrozno, jablká, hrušky, višne, čerešne, marhule, slivky, broskyne, tekvica, rebarbora a pod.*

Ovocie a zeleninu umyte, zbavte stopiek a listov, ovocie s väčšími kôstkami odkôstkujte. Jahody, ríbezle, egreše, hrozno a drobné plody pred odšťavovaním rozťlačte, aby povolila šupka. Jablká, hrušky, marhule, broskyne, slivky, tekvicu a rebarboru pred odšťavovaním nakrájajte na menšie kúsky.

Domáce ovocné a zeleninové sirupy

Na prípravu domácich ovocných a zeleninových sirupov sú vynikajúce jahody, ríbezle, egreše, maliny, čučoriedky, baza čierna, brusnice, hrozno, jablká, hrušky, višne, čerešne, marhule, broskyne, slivky, tekvica či rebarbora.

Z 1 kg čerstvého ovocia a 1 kg cukru pripravíte odšťavením až 1500 ml domáceho sirupu.

Do hrnca alebo kastróla ø 24 cm nalejte 2 l vody ① a hore umiestnite zásobník na štavu s vloženým parným sitom a zavesenou hadičkou ②.

Do parného sita rozprestrite cca polovicu roztláčeného alebo pokrúpaného ovocia či zeleniny (500 g) a zasypte polovicou krupicového cukru (500 g). Potom pridajte druhú polovicu ovocia či zeleniny a posypte zvyškom cukru ③.

Dobrý tip: Na zvýraznenie chuti pridajte do zmesi pred odšťavením lyžicu kyseliny citrónovej alebo strúhaného zázvoru, prípadne celú škoricu, badián a pod.

Súpravu uzavrite pokrievkou ø 24 cm, premiestnite na sporák a zapnite na najvyšší výkon. Akonáhle voda v hrnci začne vriieť, znížte výkon sporáka, aby voda len mierne prebublávala. Ovocie alebo zeleninu odšťavujte 90 minút, počas odšťavovania zmes každých cca 25 minút opatrne premiešajte ④.

Horúca para naruší počas odšťavovania štruktúru ovocia alebo zeleniny v parnom site a uvoľní ovocnú šťavu, ktorá sa precedí do zásobníka.

Dobry tip: Dužinu z ovocia či zeleniny, ktorá zostane po odšťavení v parnom site, použite na prípravu ovocných džemov (pozri nižšie) alebo ako náplň do múčnikov a pod.

Po ukončení odšťavovania sporák vypnite a súpravu aj s hrncom alebo kastrólom preneste na miesto vhodné na stáčanie sirupu do fľaš. Z okraja sita zložte hadičku a vložte ju do hrdla vopred sterilizovanej fľaše s klipsou DELLA CASA (prípadne inej vhodnej fľaše). Posunutím kolieska dozadu otvorte uzáver hadičky a horúci sirup stočte do fľaše. Hadičku uzavrite posunutím kolieska dopredu ⑤.

Fľašu ihneď uzavrite a nechajte vychladnúť, domáci sirup vo vzduchotesne uzatvorenej fľaši uchovávate až 1 rok. Fľaše s klipsou DELLA CASA žiadajte u svojho predajcu výrobkov značky TESCOMA alebo na www.tesco.com.sk.

Domáce ovocné šťavy

Na prípravu domácich ovocných štiav s malým množstvom cukru sú vynikajúce čerstvé aj mrazené jahody, ríbezle, egreše, maliny, čučoriedky, baza čierna, brusnice, hrozno, jablká, hrušky, višne, čerešne, marhule, broskyne a slivky.

Pri odšťavovaní postupujte rovnako ako pri príprave domácich sirupov, do sita pridajte na 1 kg ovocia 100 g cukru. Z 1 kg ovocia pripravíte odšťavením až 500 ml ovocnej šťavy.

Dobry tip: Na prípravu čistých ovocných štiav bez pridaného cukru sú vynikajúce zrelé sladké jablká alebo hrušky.

Po odšťavení stočte horúcu šťavu do vopred sterilizovanej fľaše s klipsou DELLA CASA (prípadne inej vhodnej fľaše). Fľašu s horúcou šťavou ihneď uzavrite a nechajte vychladnúť, vo vzduchotesne uzatvorenej fľaši uchováte ovocnú šťavu až 30 dní.

Domáce ovocné a zeleninové želé

Ovocné a zeleninové želé pripravované z čistej ovocnej šťavy bez želatíny sú vynikajúce na prípravu domácich ovocných džemov a polev. Na prípravu domáceho želé sú vynikajúce jablká, ríbezle a rebarbora alebo iné druhy ovocia a zeleniny s vysokým obsahom prírodného pektínu.

Na želé použite 1 kg ovocia alebo zeleniny, ktoré odšťavíte bez cukru. Šťavu zo zásobníka stočte do hrnca, zmiešajte v pomere 1:1 s krupicovým cukrom a varte do zhutnutia. Z 1 kg ovocia alebo zeleniny pripravíte odšťavením a prevarením s cukrom až 1000 ml želé. Horúce želé nalejte do vopred sterilizovaných zaváracích pohárov DELLA CASA alebo iných vhodných zaváracích pohárov. Poháre ihneď uzavrite a nechajte vychladnúť, želé vo vzduchotesne uzatvorených pohároch uchováte až 1 rok.

Domáce ovocné a zeleninové džemy

Tradičné domáce džemy bez želatíny vyrobíte zmiešaním horúceho želé pripraveného vyššie uvedeným postupom zo zvyškov ovocnej alebo zeleninovej dužiny, ktorá zostane po odšťavení v parnom site.

Do hrnca s horúcim želé pridajte dužinu, privedte do varu a dobre premiešajte. Z 1 litra želé pripravíte zmiešaním s dužinou až 1250 ml domáceho džemu. Horúci džem nalejte do vopred sterilizovaných zaváracích pohárov DELLA CASA alebo iných vhodných zaváracích pohárov. Poháre ihneď uzavrite a nechajte vychladnúť, džem vo vzduchotesne uzatvorených pohároch uchováte až 1 rok. Zaváracie poháre a zaváracie poháre s klipsou DELLA CASA žiadajte u svojho predajcu výrobkov značky TESCOMA alebo na www.tescoma.sk.

Údržba a čistenie

Po použití súpravu rozložte a umyte pod tečúcou vodou, sito aj zásobník sú vhodné do umývačky. Hadičku s uzatváracím ventilom prepláchnite pod tečúcou vodou, neumývajte v umývačke.

Upozornenie

Pri odšťavovaní ovocia alebo zeleniny s vyšším obsahom prírodných farbív, napr. čučoriedok, višňí a pod. sa môžu niektoré časti súpravy zafarbiť. Táto zmena nie je chybou výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie. Počas odšťavovania môžu byť niektoré diely súpravy, rovnako ako ovocie a šťava, horúce, používaniu súpravy na odšťavovanie venujte zvýšenú pozornosť.

ru Инструкция по использованию

Характеристика

Набор для приготовления сока фруктов и овощей DELLA CASA отлично подходит для приготовления домашних фруктовых и овощных сиропов, натуральных соков, желе и джемов из свежих или замороженных фруктов и овощей. Набор совместим со всеми типами кастрюль TESCOМА с крышкой \varnothing 24 см и другой посудой с крышками такого же размера. Вместимость набора для приготовления сока фруктов и овощей DELLA CASA – 1 кг фруктов или овощей.

Перед первым использованием

Разложите комплект, промойте все детали под проточной водой и высушите. Крепежную гайку с уплотнителем и трубкой вкрутите в отверстие контейнера, убедитесь, что она затянута. Сдвиньте колечко затвора вперед до щелчка, повесьте затвор на край парового сита.

Приготовление фруктов и овощей

Для приготовления сока отлично подходят *свежая или мороженая клубника, смородина, крыжовник, малина, черника, бузина, брусника, виноград, яблоки, груши, вишня, черешня, абрикосы, сливы, персики, тыква, ревень и т.д.*

Вымойте фрукты и овощи, удалите стебли и листья, уберите крупные косточки. Раздавите клубнику, смородину, крыжовник, виноград и маленькие плоды перед тем, как их выжать, чтобы кожица стала мягкой. Нарежьте яблоки, груши, абрикосы, персики, сливы, тыкву и ревень на мелкие кусочки перед тем, как их выжать.

Домашние фруктовые и овощные сиропы

Для приготовления домашних фруктовых и овощных сиропов отлично подходят клубника, смородина, крыжовник, малина, черника, бузина, брусника, виноград, яблоки, груши, вишня, черешня, абрикосы, сливы, персики, тыква, ревень и т.д..

Из 1 кг свежих фруктов и 1 кг сахара вы можете получить до 1500 мл домашнего сиропа.

Налейте в кастрюлю \varnothing 24 см 2 л воды ①, сверху поместите контейнер для сока с установленным паровым ситом и трубкой, повешенной на обод ②.

Распределите примерно половину раздавленных или нарезанных фруктов или овощей (500 г) в паровом сите, засыпьте половиной сахарного песка (500 г). Добавьте вторую половину фруктов или овощей и засыпьте оставшимся сахаром ③.


***Полезный совет:** Для улучшения вкуса перед приготовлением сока добавьте в смесь столовую ложку лимонной кислоты или тертого имбиря, или же целую корицу, бадьян и т.п..*

Закройте набор крышкой \varnothing 24 см, поставьте на плиту и установите максимальную мощность. Как только вода в кастрюле начнет кипеть, уменьшите огонь и оставьте кипеть. Готовьте сок из фруктов или овощей 90 минут, тщательно перемешивайте смесь каждые 25 минут ④.

В процессе приготовления горячий пар нарушит структуру фруктов и овощей в паровом сите и освободит сок, который будет сцеживаться в контейнер.

***Полезный совет:** Используйте мякоть фруктов или овощей, которая останется в паровом сите после получения сока, для приготовления фруктовых джемов (см. ниже) или в качестве начинки для сладкой выпечки и т.п..*

После получения сока выключите плиту и перенесите набор вместе с кастрюлей на место, подходящее для розлива сиропа в бутылки. Снимите трубку с края сита и вставьте ее

в горлышко заранее простерилизованной бутылки DELLA CASA с зажимом (или другой подходящей бутылки). Откройте затвор трубки, сдвинув колечко назад, и влейте горячий сироп в бутылку. Закройте трубку, сдвинув колечко вперед .

Сразу же закройте бутылку и оставьте охладиться; домашний сироп в герметично закрытой бутылке можно хранить до одного года. Спрашивайте бутылки с зажимом DELLA CASA у продавца товаров TESCOМА или посетите веб-сайт www.tescomarussia.ru.

Домашние фруктовые соки

Для приготовления домашних фруктовых соков с низким содержанием сахара отлично подходят свежая или мороженая клубника, смородина, крыжовник, малина, черника, бузина, брусника, виноград, яблоки, груши, вишня, черешня, абрикосы, персики и груши.

Действуйте так же, как при приготовлении домашних сиропов, добавляйте в сито 100 г сахара на 1 кг фруктов. Из 1 кг фруктов можно получить до 500 мл фруктового сока.

***Полезный совет:** Для приготовления чистого фруктового сока без добавления сахара отлично подходят спелые сладкие яблоки или груши.*

После получения сока, слейте его в заранее простерилизованную бутылку DELLA CASA с зажимом (или в другую подходящую бутылку). Сразу же закройте бутылку с горячим соком и оставьте охладиться; фруктовый сок в герметично закрытой бутылке можно хранить до 30 дней.

Домашние фруктовые и овощные желе

Фруктовые и овощные желе, приготовленные из чистого фруктового сока без желатина, отлично подходят для приготовления домашних фруктовых джемов и глазури. Для приготовления домашнего желе отлично подходят яблоки, смородина и ревень или другие фрукты и овощи с высоким содержанием пектина.

Для приготовления желе используйте 1 кг фруктов или овощей, сок которых нужно получить без добавления сахара. Слейте сок из контейнера в кастрюлю, смешайте с сахарным песком в соотношении 1:1 и варите до загустения. Из 1 кг фруктов или овощей после получения сока и варки с сахаром получается до 1000 мл желе. Залейте горячее желе в заранее простерилизованные стеклянные банки DELLA CASA или в другие подходящие банки для консервирования. Сразу же закройте банки и оставьте охладиться; желе в герметично закрытых банках можно хранить до одного года.

Домашние фруктовые и овощные джемы

Традиционные домашние джемы без желатина можно получить путем смешивания горячего желе, приготовленного в соответствии с вышеприведенными инструкциями, с мякотью фруктов или овощей, оставшейся в паровом сите после получения сока.

Добавьте в кастрюлю с горячим желе мякоть, доведите до кипения и хорошо перемешайте. Из одного литра желе, смешанного с мякотью, получается до 1250 мл домашнего джема. Залейте горячий джем в заранее простерилизованные стеклянные банки DELLA CASA или в другие подходящие банки для консервирования. Сразу же закройте банки и оставьте охладиться; джем в герметично закрытых банках можно хранить до одного года. Спрашивайте стеклянные банки и стеклянные банки с зажимом DELLA CASA у продавца товаров TESCOMA или посетите веб-сайт www.tescomarussia.ru.

Уход и очистка

После использования разберите набор и промойте под проточной водой. Сито и контейнер можно мыть в посудомоечной машине. Трубку с закрывающим клапаном промойте под проточной водой, не мойте в посудомоечной машине.

Примечание

При приготовлении сока из фруктов или овощей с большим содержанием природных красителей, например, черники, вишни и т.п., некоторые части набора могут окраситься. Такое изменение не является неисправностью изделия и не может служить основанием для возврата товара. Во время приготовления некоторые части набора, а также фрукты и сок, могут быть горячими – будьте очень внимательны, используя набор.



www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса