



# Mechanizmy

- ako sa to skladá?
- ako to funguje?  
...poradíme,  
popíšeme...



**orion**

tvoríme vašu domácnosť

[www.oriondomacepotreby.sk](http://www.oriondomacepotreby.sk)



*Novinka*

## Pomocník 2 v 1

Teplomer so sondou 152867



Nastavenie jednotky teploty: Rozsah merania teploty ..., rozsah časovača ... Prepínač časovača a meranie teploty na zadnej strane teplomera (COOK/TIMER).

*na pečenie, grilovanie*

Kuchynský digitálny teplomer so sondou a kuchynská minútka v jednom je skvelý pomocník. Využiť ho môžete pri príprave mäsa na grile, v rúre, pri údení, pri chladení potravín v chladničke, pri varení džemov, karamelu... Teplomer umožňuje nastaviť teplotný alarm pri dosiahnutí požadovanej teploty. Akonáhle teplota pokrmu dosiahne zvolenú teplotu, ozve sa zvukový signál. Alebo môžete zvoliť režim minútka, ktorá klasicky odpočíta nastavený čas a o jeho konci vás informuje zvukový signál.

Možnosť zavesenia, postavenia pomocou stojanu alebo prichytenie magnetom na zadnej strane teplomera.



*Návod súčasťou výrobku.*



Digitálny univerzálny teplomer 152829



Meria v °C aj vo °F. Záznam minima a maxima.

*na varenie*



# Flambovacia pištoľ

je vysoko účinný a efektívny horák. Je ideálnym a praktickým doplnkom každej kuchyne. Okrem rýchleho flambovania Vám pomôže vytvoriť na mäse chrumkavú kôrku ako z grilu – podávané grilované rebrá aj kuriatko budú mať ideálne sfarbenie aj chuť. Využijete ju na zapekanie a gratinovanie syrov, opekanie zeleniny, sťahovanie šupky

z paradajok aj z papriky. Jednoducho bez zdĺhavej prípravy zhotovíte karamel alebo karamelovú krustu.

*Flambovacia pištoľ HOME 833163*



Pomocou pištole tiež ľahko odstránite perie alebo štetiny z pripravovanej hydiny, bravčových kolien a pod.



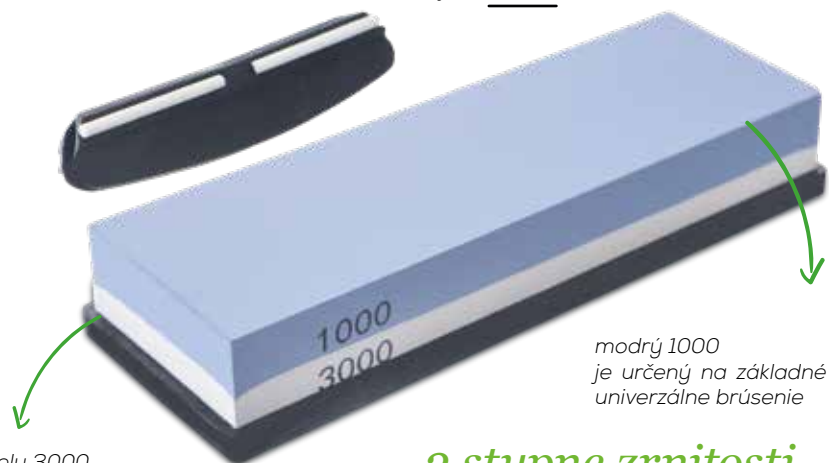
# Tie sa budú rozhodne hodiť!

Brusný kameň korund 141129



Kvalitný kombinovaný brusný kameň so silikónovou protišmykovou podložkou zaisťuje ostrý britvašim nožom. Vodiaca svorka s keramickými valčekmi pri brúsení napomáha lepšiemu udržaniu konštantného sklonu čepele noža voči brúsному kameňu. Je vhodný na brúsenie nožov, nožníc, náradia na opracovanie dreva a záhradníckeho náčinia. Bez použitia svorky sa snažte brúsiť čepeľ pod uhlom 15-20 °.

*Novinka*



biely 3000  
pre jemné finálne dobrúsenie  
a leštenie

modrý 1000  
je určený na základné  
univerzálne brúsenie

*2 stupne zrnitosti*



Pred brúsením sa odporúča kameň namočiť do vody cca na 10 minút. Aj počas brúsenia je vhodné kameň vlhčiť.

Ostrič nožov 141128

Ostrič s kovovým a keramickým kotúčom je určený pre brúsenie tupých nožov a nožníc a následné dobrúsenie. Na ostrenie slúži kovový brúsik, keramický brúsik používajte na dobrúsenie. Určené pre kovové nože, nožnice.

*Pre rýchle doostrenie počas varenia*



# Ušetrí polovicu času

*Novinka*

• obojsmerné  
strúhanie

Vďaka tomuto strúhadlu bude vaša práca hotová za polovičný čas, pretože je obojsmerné – teda potravinu strúha ako pri pohybe jedným smerom, tak aj pri spätnom pohybe. Ponúka veľmi pohodlné a rýchle strúhanie. Možno ho umývať v umývačke.

Obojsmerné strúhadlo  
so zásobníkom 144808

• obojsmerné  
strúhanie

• dve strúhacie plochy



hrubá



jemná

• vďaka silikónovým  
výstupkom sa nešmýka  
po podložke



• vďaka zásobníku nastrúhané potraviny  
nikam neodpadávajú

# Iný spôsob *krájania*

Krájač/viacúčelové strúhadlo zeleniny a ovocia zaistí veľmi rýchle, pohodlné a presné krájanie. Je opatrený výmennými strúhadlami, ktoré umožňujú plátkovanie, strúhanie úzkych aj širších hranolov zeleniny - napr. obľúbených zemiakových hranolčekov. Výmenné časti sú opatrené ostrými nerezovými čepeľami.

Regulácia hrúbky plátkov/hranoliek od 1 mm do 6 mm.

zásobník bezpečne uloží výmenné nadstavce s ostrými hrotmi



Krájač/strúhadlo SUPER 130485



Krájač/strúhadlo SHARP 140781



- 3 výmenné nadstavce
- zásobník na výmenné nadstavce
- vodiaca rukoväť



vodiaca rukoväť ochráni prsty a uľahčí krájanie



Vyskúšajte náš recept na dokonale chrumkavé batátové hranolky!



## Na plátky

- grilovaná zelenina
- ovocie do nápojov a šalátu



## Na rezančeky

- zeleninové šaláty
- ovocné šaláty
- syr



## Na hranolky

- zeleninové hranolky



### RECEPT

#### Batátové hranolky

- 2 väčšie batáty
- 1 lyžička mletej údenej papriky
- 1/2 lyžičky soli
- čerstvo namleté čierne korenie
- 1/2 lyžičky chilli
- 2 lyžice olivového oleja

### Postup

Predhrejte rúru na 180 °C. Batáty očistite, ale nelúpte. Nakrájajte ich na prúžky a ochuťte údenou paprikou, chilli, olivovým olejom, soľou a korením. Takto ochutené batáty vyskladajte na plech s papierom na pečenie a pečte zhruba 25-30 minút dozlatista na 180-190 °C. Dobrú chuť!

•pre výmenu nastavca stlačte tlačidlo „push“ na hrane nastavca a odoberte ho



zeleninu upevnite napichnutím na tri kovové bodce



sklápacie protišmykové nôžky

• nastavením plastovej pohyblivej časti ďalej od nerezového noža docielite silnejších plátkov/hrubších rezančok

• otočným kolieskom nastavte postavenie plastovej pohyblivej časti blízko nerezového noža - docielite tak tenké plátky/jemnejšie rezančeky



# Zeleninové hranolky

vytvoríte behom okamihu pomocou krájača. Využijete na klasické zemiakové alebo batátové, ale aj na tekvicové, cuketové alebo zeleninové hranolky. Tiež varenú červenú repu môžete takto naporciovat' behom chvíle.

Krájač na hranolky 130492



Vďaka otvorom sa hranolky rýchlejšie a lepšie prepečú..

Plech na hranolky 127031





# Ozdobí taniere

Krájač zeleniny 144706



Využijete na mrkvu, uhorku, cuketu. Chránič prstov zamedzí úrazu o ostré čepele – zeleninu naň nasadíte pomocou bodcov.

Krájač zeleniny vám pomôže rýchlo a ľahko pripraviť originálne vyzerajúce šaláty a ozdoby, chutné a zdravé zeleninové špagety alebo efektné špirálové ozdoby a kvety. Podľa spôsobu nastavenia a využitia vnútorného dielu krájača je možné si zvoliť 3 spôsoby krájania...



chránič prstov

otočením sa  
mení z tenkých rezancov  
na širšie a naopak

3 v 1

• špirály

• širšie rezančky

• tenké rezančky

# Čerstvo namletá káva

prevonia celú domácnosť. Ručný mechanický mlynček ponúka možnosť prípravy kávy veľmi lahodnej chuti. Zaručuje ľahké a perfektné mletie kávových zrníek. Umožní vám pomlieť kávu veľmi najemno, ale aj nahrubo – **8 rôznych** stupňov hrubosti. Navyše nastavenie je veľmi jednoduché. Mlynček skvele vyzerá a nie je potrebné ho nikam schovávať do skrinky, poslúži ako pekná dekorácia a bude vždy po ruke.

## Mechanický mlynček na kávu 130231

Plnenie v hornej časti pod kľučkou, ktorá sa ľahko nasadzuje a sníma.



## Mechanický mlynček na kávu 130191

Plnenie v hornej časti po pokrievkou, ktorá sa ľahko nasadzuje a sníma. Hrubosť mletia si môžete veľmi ľahko regulovať pomocou utiahnutia matky v spodnej časti mlecieho mechanizmu.

## Mechanický mlynček na kávu 130223



Hrubosť mletia si môžete veľmi **ĽAHKO** regulovať na 8 stupňov pomocou otočného prstenca v strednej časti mlynčeka.



# Nakrája domácu knedľu

Nerezový krájač knedlí 144709



K bravčovému mäsu s kapustou či špenátom sú jednoducho najlepší domáce kysnuté knedle. Či už ich varíte klasicky vo vode alebo v pare, ponúkame vám veľmi rýchly spôsob, ako knedľu nakrájať. Nerezový krájač je opatrený tenkými strunami, ktoré čerstvo uvarený domáci knedlík naporcujú na 15 rovnakých plátkov. Krájať môžete aj čerstvé domáce zemiakové knedle.



1. vložte do žliabku čerstvo uvarenú knedľu



2. sklápajte pomaly diel so strunami až dole



Nerezový krájač knedlí 130429



Dôležité je krájať naozaj domácu práve uvarenú knedľu. Ak necháte knedľu vychladnúť, je tuhšia a struny si s ním už potom veľmi ťažko poradia.



# Máte radi sušienky?

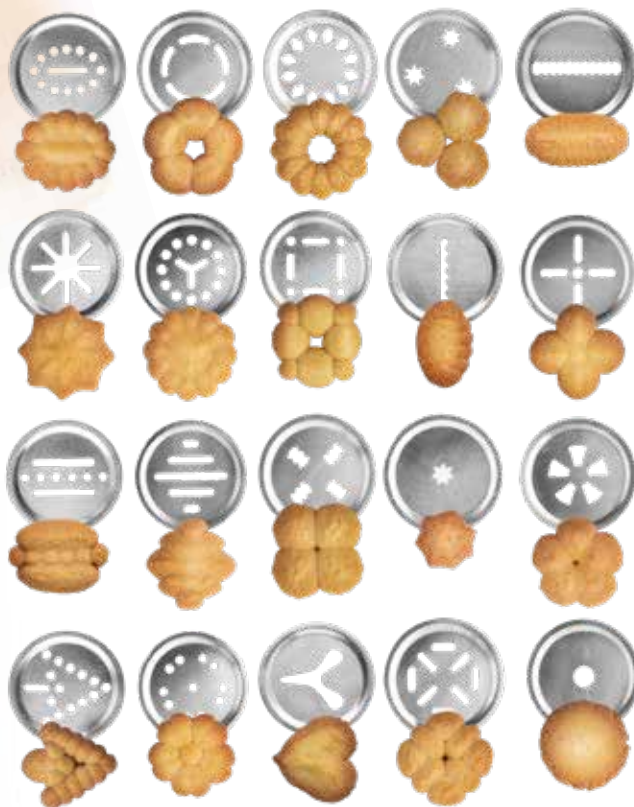
Lis na cesto + zdobička COOKIE 141743



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE

Lis na cesto/zdobičku využijete ako pri pečení najrôznejších druhov sušienok, tak na zdobenie tort či chlebičkov.

Balenie obsahuje tieto nadstavce:



20 kovových  
nadstavcov

4 plastové  
zdobiace  
nadstavce





1. pred naplnením otočte piest so zárezmi smerom od páky a vytiahnite



2. naplňte lis vhodným stredne tuhým cestom



3. vyberte nastavac, položte ho na koniec valca a naskrutkujte uzatvárací krúžok



4. otočte piest so zárezmi k páke, nastavte regulátor sily sušienok



5. posunom páky hore/dole o 1-2 zuby dávkuje cesto



6. postavením na čistý plech na pečenie a posúvaním páky tvoríme sušienky



**Ingrediencie majte namleté najemno. Cesto musí byť stredne tuhé.**



7. na zdobenie krémom použite plastový nastavac



### Hustota cesta

je dôležitá u všetkých múčnych výrobkov a niekedy sa dá presná miera aj ťažko určiť, pretože tu hrá rolu suchosť múky. Záleží aj na ostatných ingredienciách, akú majú schopnosť riedenia, alebo naopak, či cesto spevňujú. Predovšetkým platí, že každé cesto sa musí vždy dôkladne prepracovať do preporejnej a úplne hladkej zmesi. Cestá na drobné vykrajované pečivá alebo pečivá do malých formičiek majú konzistenciu pomerne tuhú, takže v celku držia tvar a nerozlievajú sa.

# Niekoľko druhov cestovín

Skúšali ste niekedy domáce cestoviny? So strojčkmi na cestoviny je to naozaj ľahké. Pust'ťe sa do najrôznejších druhov cestovín

Strojček na cestoviny FRANCESCO 131512



- 9 stupňov hrúbky cesta
- 2 špeciálne radielka



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE



## RECEPT

### Cesto na rezance

130 g hrubej múky  
1 vajíčko  
lžička vody

### Postup

Múku preosejte na dosku, urobte jamku, pridajte vajce a od stredu premiešajte. Pridajte lyžicu vody a rukami premiešajte. Hotové ľahko zvädnuté cesto vkladajte po častiach do strojčeka a vyvaľkajte na požadovanú hrúbku. Radielkom potom nakrájajte požadovanú dĺžku rezancov a jednotlivé diely vkladajte do vybraného nadstavca. Pomocou strojčeka rozrežte na rôznu šírku. Rezance rozprestrite na dosku a nechajte doschnúť.



Cesto nesmie byť presušené, iba ľahko zvädnuté. Ak nadstavec nekrája rezance, cesto je príliš jemné - do cesta pridajte múku a znovu vyvaľkajte. Naopak, ak sa cesto nedá zachytiť do krájacieho nadstavca, pridajte do cesta vodu a po vyvaľkani nakrájajte znovu.



lasagne 5 cm



ravioly 4,5 cm



radielko - vlnitý hrot

radielko - ostrý hrot



široké rezance 6,6 mm

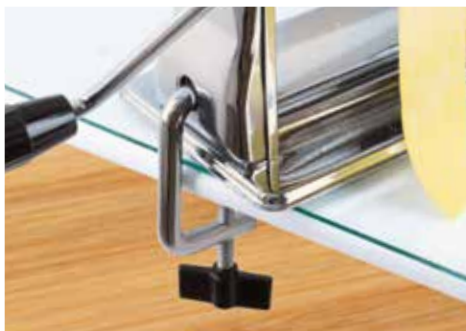


špagety 2 mm



polievkové tenké rezance 1 mm

## Práca so strojčekom



- strojček upevnite k stolu pomocou upínacej skrutki



- vložte rukou ľahko stlačené cesto a otáčaním kľukou vyvalkajte požadovanú hrúbku



- pripevnite nastavac na cestoviny a kľučku presuňte do nastavca



- vkladajte jednotlivé pláty cesta do vybraného nastavca a krájajte rezance

## Ravioly



- v prípade raviol vkladajte do príslušného nastavca dva pláty cesta a vložte vždy dva kusky náplne. Pootočte kľukou, aby sa cesto pretočilo medzi valcami a opakujte postup

## Práca s radielkami



- kolieska rôznych veľkostí



- pruhy - niekoľko naraz
- štvorčeky



- pruhy (na lasagne)
- štvorce

# Ako fungujú odšťavovače

Nerezový trojposchodový hrniec oddelí napaňovaním šťavu z ovocia. Vyrobíte domáce šťavy a sirupy bez pridania chemických prostriedkov. Spracovať môžete prakticky akékoľvek ovocie so šťavnatou dužinou. Šťavu môžete konzumovať buď rovno, alebo ju ďalej spracovať.

Hrnec na odšťavovanie 131421

Sklenená pokrievka s otvorom pre únik prebytočnej pary.



Zberná nádoba, do ktorej odkvapkáva šťava uvoľňujúca sa z ovocia.



Hadička odvádza šťavu z hrnca.



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE



Perforovaný hrniec, do ktorého umiestnite ovocie.



Varný hrniec so sendvičovým dnom. Ten plníte vodou. Vzniknutá para z vriacej sa vody pripravuje ovocie a uvoľňuje z neho šťavu.



ND - hadička  
k hrncu 180623.



Mechanický mlynček na odšťavovanie vylisuje pri správnom postupe šťavu takmer zo všetkých druhov ovocia a zeleniny, obilných tráv, bylín a klíčkov. Pri použití mäkkého ovocia pripraví skôr pyré alebo hustú šťavu s vysokým obsahom vlákniny. Odšťavovanie prebieha vďaka drveniu a tlaku, ktorý vytvára šnekový hriadeľ. Všetka vylisovaná šťava odteká otvorom v bočnej strane odšťavovacej komory a cedí sa cez cedidlo, ktoré je umiestnené vo vnútri odšťavovacej komory a preteká cez plátno do nádoby. Vďaka tomu získate kvalitnú šťavu bez akejkoľvek nežiaducej dužiny.

## Mechanický mlynček na odšťavovanie 131424 + plátno



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE

Ovocie vkladajte do násypky.

Skrutkou regulujete intenzitu lisovania podľa druhu ovocia.

Zbytky dužiny z vylisovaného ovocia.

Otáčaním kľučky prejde ovocie cez šnekový hriadeľ a šťava vyteká cez sitko.

## Ako ho zostavíte?

regulačná  
skrutka

šnek

tesnenie

sitko

kľuka

upevňova-  
cia skrutka

plátno



Pomalé lisovanie je súčasne veľmi šetrné ku kvalite šťavy a neníči vitamíny rýchlou oxidáciou a zahrievaním.

Plátno na zachytenie prípadných zvyškov dužiny.



ND - sitko a tesnenie 180616.  
ND - tesnenie 181726.



#### VÝHODY DOMÁCEJ ŠLAHAČKY:

- v chladničke vydrží až 24 hodín
- čerstvá chuť bez nežiadúcich príchuti a pachov

# Máte radi šľahačku?

Fľaša na výrobu šľahačky 131306, 131307

Vo fľaši na šľahačku pripravíte vynikajúcu lahodnú domácu šľahačku. Sladkú bielu šľahačku na torty, zákusky, zmrzlinové poháre. Nesladenú potom do omáčok. Môžete ju rôzne dochutiť kakaom, ovocím, vanilkou, orechmi, škoricou... Fľaše si môžete vybrať z dvoch veľkostí. Každú dodávame s 3 zdobiacimi tryskami, čistiacou kefkou a podrobným tlačným návodom.



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE



1. pripravte si bombičku a príslušné množstvo smotany na šľahanie



2. zmes nalejte do fľaše, naskrutkujte hlavu a do matice vložte bombičku



3. fľašu obráťte a pomaly utiahajte maticu s bombičkou kým sa plyn neprepustí do fľaše



4. s fľašou v polohe dnom nahor niekoľkokrát zvisle zatrepťe

## Bombičky

Potreba sú jednorazové alebo opakovane plniteľné bombičky s N<sub>2</sub>O.

Aké množstvo smotany a koľko bombičiek:

číslo tovaru	celkový objem nádoby	odporúčané množstvo smotany	max. množstvo smotany	počet N <sub>2</sub> O bombičiek 8 g
131306	0,4 l	0,1 - 0,2 l	0,2 l	1 ks
131307	0,68 l	0,25 - 0,4 l	0,4 l	1 ks



Zásadne neaplikujte viac ako jednu bombičku a to ani v prípade, keď máte dojem, že v bombičke bolo menej plynu, než je bežné. Rýchlosť expanzia závisí od mnohých faktorov (teplota tela fľaše, teplota tela bombičky, množstvo a teplota zmesi vo fľaši a pod.). Fľašu vždy dokonale vymývajte.



V našich obchodoch nielen vymieňame prázdne výmenné bombičky za plné, ale aj vykupujeme prázdne výmenné bombičky na šľahačku.

5. šľahačku je možné aplikovať iba pomocou zdobitka, stlačením páčky ju aplikujete na kávu, tortu...

3 typy zdobiacich špičiek



matica

hliníková hlava s pákou, tesnením a závitom na naskrutkovanie matice s bombičkou

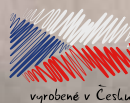
jednorazové alebo výmenné bombičky (nie sú súčasťou balenia)

fľaša na nalievanie čerstvej smotany na šľahanie



Bombičky zakúpíte online na [www.oriondomacepotreby.sk](http://www.oriondomacepotreby.sk) alebo v sieti predajní Orion.

# Mäso v plechovkách dlho vydrží



Plechovka 1 kg



Plechovka 0,5 kg

Pomocou varu (sterilizáciou) môžete v plechovkách uchovať surové, dusené a pečené mäso. Najlepšie sa hodí na spracovanie mäsa pri zabíjačkách. Je ďalšou možnosťou na uchovanie mäsa vedľa mrazenia.

Mechanický zatvárač konzerv 131518



Správne konzervované potraviny je možné skladovať až niekoľko rokov. Zachovávajú si plnú chuť, nemenia farbu, sú bez baktérií. Domáce konzervy využijeme pri výletoch či dovolenke, cestou sa nerozbijú a nepodliehajú znehodnoteniu. Skvelé sú aj pre študentov na internáty.

*Novinka*



VIDEO NÁVOD  
NA WEBE



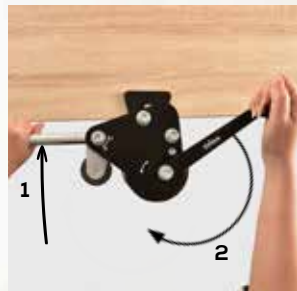
Vhodné aj na  
paštéty, nátierky,  
polievky, ovocie a zeleninu.



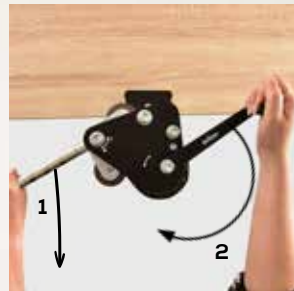
1. pomocou kľúča pripevníme k stolu



2. dotiahnutím zadnej skrutky nastavíme na veľkosť plechovky



3. páku dáme na pozíciu 1, 7-8x zatočíme klukou



4. páku dáme na pozíciu 2, 4-5x zatočíme klukou

**SME ONLINE!**

Tipy, inšpiráciu a vychytávky nájdete v širokej sieti predajní Orion aj na e-shope [www.oriondomacepotreby.sk](http://www.oriondomacepotreby.sk).



Právo na tlačové chyby vyhradené. Farby a druhy tovaru podľa aktuálnej ponuky. Platí do vypredania zásob

834605

