

# robot coupe®

Çözümler

## Tazelik ve Vitaminler

Günün her anında  
lezzet ve sağlık



# robot coupe®

Bu tarif kitapçığı,  
Ultra-Taze, lezzetli ve sağlıklı meyve ve sebze suyu  
arayışındaki siz yeme-içme profesyonellerine hitap ediyor.



Misafirlerinizin en büyük mutluluğu için otantik lezzetler, vitaminlerin korunması ve günün her saatinde zevkle tüketilen Ultra-Taze meyve suları.

Tarif seçkimiz sayesinde imajınıza ve menünüze canlılık katın.

Ayrıca, Katı Meyve Sıkacağıınızı nasıl daha iyi kullanacağınızı ve yaratıcılığınızı nasıl geliştireceğinizi belirten ipuçlarını keşfedin.

İyi okumalar ve iyi tadımlar!



## AMBALAJ KULLANIMINI AZALTMA:

Sipariş sırasında, müşterilerinize  
Ultra-Taze meyve suları teklif ederek  
ambalaj tüketimini azaltın.

# Tarifler



## Kahvaltı kokteylleri

Multi-meyveli meyve suyu .....	16
Enerji verici meyve suyu .....	18
Sabah meyve suyu .....	20
Portakal ve havuç .....	22
Tonik meyve suyu .....	24

## Klasik kokteyller

Ballı karpuz .....	28
Karpuz ve yaban mersini .....	30
Pembe Takviye .....	32
Kırmızı kokteyl .....	34
Köpüklü şeftali .....	36
Yeşil mutluluk .....	38
Tatlı greyfurt .....	40
Öğleden sonra lokumu .....	42
Zerdeçalı armut - kavun .....	44
Kivili nar .....	46
Kokteyl oryantal .....	48
Rio kokteyli .....	50
Kırmızı bonbon .....	52
Sütlü salatalık .....	54
Kavun kokteyli .....	56
Limonata .....	58
Mango ve yaban mersini .....	60

## Detoks meyve suları

Yeşil meyve suyu .....	64
Detoks kırmızı meyve suyu .....	66
Detoks meyve suyu .....	68
Kuşkonmaz vuruşu .....	70
Kivi - elma .....	72

## Smoothie'ler

Smoothie tutkusu .....	76
Avokadolu smoothie .....	78
Kivi-Hindistan cevizi .....	80

<b>Mutfakta sıfır atık ipuçları .....</b>	<b>83</b>
-------------------------------------------	-----------

<b>Her meslek için çözümler .....</b>	<b>89</b>
---------------------------------------	-----------

<b>Sıkça Sorulan Sorular .....</b>	<b>96</b>
------------------------------------	-----------



# Robot-Coupe

Ultra-Taze meyve suları, hızlı bir tüketim için sebze veya meyvelerin doğrudan özütüdür. Tüm besin kalitelerini korurlar.

**Şeker veya katkı maddesi takviyesine asla gerek yoktur!**

Konsantre bazlı meyve suları veya meyve nektarlarının aksine, bu meyve suları, kullanılan besinlerin tadına sadık kalır.



## Robot-Coupe katı meyve sıkacaklarının avantajları

### Hızlı

- Sipariş üzerine Ultra-Taze meyve suyu yapmak için **6 saniye** yeter.

### Kolay kullanım

- Meyvelerin zorlanmadan ve önceden doğranmadan geçişi için büyük **otomatik** oluk.

### Kolay temizleme

- Tüm parçalar alet gereksinimi olmadan çıkartılabilir ve **bulaşık makinesinde** yıkanabilir.

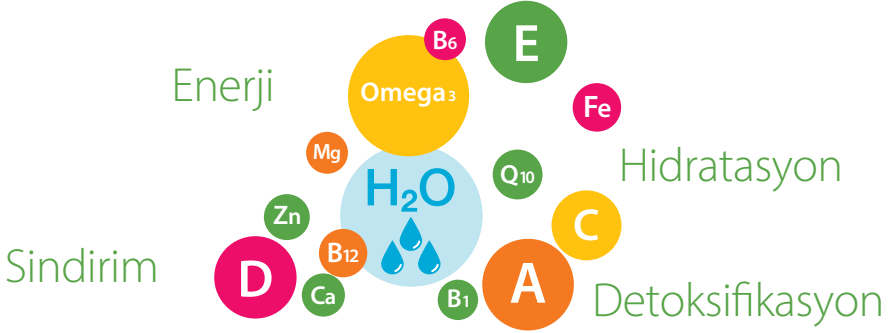
### Yatırımın geri dönüşü

- Katı Meyve Sıkacağı'nızı amorti etmek için **30 gün** yeterlidir (günlük 20 bardak satışı karşılığında).

### Vitaminleri korur

- Özütleme işlemi sırasında meyve ve sebzeler **tüm besin değerlerini korur** ve işlenen ürünler **ısınmaz**.

# Faydaları



Ultra Taze meyve suları, hem basit hem de hızlı bir şekilde daha fazla meyve ve sebze tüketmenizi sağlar.

Konsantre vitamin ve besinler size enerji verir.

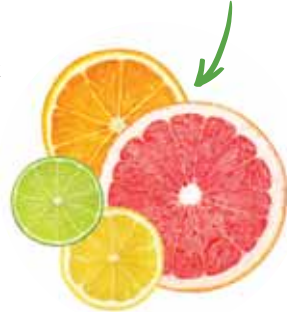
Özellikle yaşlılarda ve çocuklarda sıvı alımını destekler. Yemekten önce tüketilmesi halinde sindirimi kolaylaştırır..

Ayrıca, Ultra Taze meyve suları sindirim organlarını dinlendirir ve vücutta detoks etkisi yaratır.



**Meyve suyunu tüketiminden çok daha önce hazırlarsanız, doğal antioksidanlar ekleyerek (limon, portakal, greyfurt) meyve özütlemesi işleminin ardından gerçekleşen oksidasyonu sınırlayın.**

**Doğal antioksidanlar!**



# Meyve ve sebzelerin sağlığa faydaları

## Elma

Elmanın antioksidan gücü, kardiyovasküler hastalık risklerini azaltmaya katkı sağlar. Daha da açmak gerekirse, elmada bulunan pektin ve polifenol, kolesterolü azaltmaya yardımcı olur.

## Turunçgiller

Turunçgiller, C vitamini bakımından zengin olmalarıyla bilinir. Aynı zamanda, C vitaminiyle sinerji içinde hareket eden flavonoidler gibi yüksek miktarda antioksidan içerir. Turunçgiller, bağışıklık sistemini güçlendirir ve iltihap önleyici özelliklere sahiptir.

## Havuç

Havuç, beta-karoten bakımından zengin, güçlü bir antioksidandır. Yaşlanmayı yavaşlatır ve cildin durumunu iyileştirir. Ayrıca, havuç yara iyileşmesini destekler ve A vitamini bakımından zengindir.

## Pancar

Pancar, potasyum ve antioksidan içerir. Potasyum, kan basıncını azaltmaya yardımcı olur ve antioksidanlar, kardiyovasküler hastalıklarda bulunan serbest radikallerle karşı koruma sağlar.





## Salatalık

Salatalık, asiditeyi etkisizleştirmeye ve organizmada asit-baz dengesini yeniden kurmaya yardımcı olur. Ayrıca, tansiyonu düzenler.

## Kivi

Kivi, içerdiği mineraller sayesinde asitli besinleri dengelemeyi sağlayan alkalileştirici bir besindir. Kivi aynı zamanda C vitamini bakımından çok zengin bir kaynaktır.

## Zencefil

Zencefil, güçlü afrodisyak şöhretinin yanı sıra sindirimi iyileştiren ve ayrıca tonik olarak kullanılan bir bitkidir. Aynı zamanda antibakteriyel etkiye ve ateş düşürücü özelliklere sahiptir.



# Konuklarınızı şaşırtın aroma dokunuşuyla

tonik

ekşi

mayhoş





anasonlu

ferahlatici

baharatlı

# Tatların korunması için mevsimselliğe özen gösterin

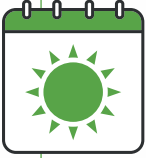
## Bahar

- Elma
- Havuç
- Salatalık
- Kereviz
- Çilek



## Yaz

- Kavun
- Karpuz
- Şeftali
- Salatalık
- Kırmızı meyve
- Fesleğen



# Sonbahar

- Üzüm
- Elma
- Kivi
- Armut



# Kış

- Elma
- Armut
- Kivi
- Pancar
- Greyfurt
- Rezene
- Mandalina
- Portakal
- Ananas



# Bir tarif nasıl okunur?

## Malzemeler

## Zorluk düzeyi

DETOKS

# Yeşil Meyve Suyu

**Malzemeler**

- 1 salatalık
- 3 elma
- 1 demet taze ıspanak

**İlerleme**

- Salatalığı, elmaları ve ıspanak demetini yıkayın.
- Sırayla ıspanak demetini, elmaları ve salatalığı Kati Meyve Sıkacağından geçirin.
- İyice karıştırın ve taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!

**İPUÇLARI**

J 80 veya J 100 sayesinde, elmaları kesmeniz veya saptarını çıkarmanız gerekmez! Salatalık için de aynı geçerlidir.

64 Tazelik ve Vitamin Çözümleri robot coupe

KOLAY ZOR

KIMLER İÇİN:



The image shows a glass of green juice on a wooden surface. In the background, there are fresh ingredients: a bunch of green leafy vegetables, several green apples, and a cucumber. The glass is filled with a vibrant green liquid, representing the 'Yeşil Meyve Suyu' (Green Fruit Juice) mentioned in the recipe.



## Hazırlanışı

## Bardak ölçüleri

# Tarifler

*robot coupe*<sup>®</sup>





# Kahvaltı

Hazırlayan

*robot coupe*<sup>®</sup>

# Multi-meyveli Meyve Suyu

## Malzemeler

- 3 portakal
- 3 elma
- 1 havuç
- 1 kivi



## İlerleme

- Elmaları ve havucu kabuklarını soymadan temizleyin.
- Portakalları ve kiviği soyun.
- Malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Karıştırın ve tazeliğın tadını çıkarın!

İyi tadımlar!



Meyve özütleme işleminin ardından hızlıca servis edin. Sayısız faydası düşünülünce, neden bir tutam zerdeçalla servis etmeyiniz ki?

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Enerji Verici Meyve Suyu

## Malzemeler

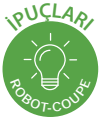
- 1 parça zencefil
- 1 limon
- 4 havuç
- 3 elma



## İlerleme

- Limonun kabuğunu soyun. Havuç ve elmaları soymanız gerekmez, fırçalayarak yıkamanız yeterlidir.
- Zencefili, limonu, havuçları ve son olarak da elmaları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- İyice karıştırın ve servis edin.

İyi tadımlar!



**Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacağı sayesinde  
elmaları ortalama bir boyutta doğramanız gerekmez!**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Sabah Meyve Suyu

## Malzemeler

- ½ ananas
- 2 elma
- 2 limon



## İlerleme

- Limonları ve ananası soyun ve elmaları yıkayın.
- Elmaları, limonları ve ananası Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



**Katı Meyve Sıkacağından geçirilmeden önce,  
kalın kabuklu meyveler (örn.: Ananas) soyulmalıdır.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Portakal ve Havuç

## Malzemeler

- 1 parça zencefil
- 3 havuç
- 3 portakal



## İlerleme

- Havuçların kabuğunu soymanız gerekmez, fırçalayarak yıkamanız yeterlidir.
- Portakalların kabuğunu soyun.
- Sırayla zencefil, havuçları ve son olarak da portakalları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.

İyi tadımlar!



Acı tattan kaçınmak için turunçgillerin kabuklarını soyun,  
önceden doğramadan bütün olarak geçirin.

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Tonik Meyve Suyu

## Malzemeler

- 2 havuç
- 3 elma
- 1 kabak



## İlerleme

- Kabağın uçlarını kesin ve elma ve havuçlarla birlikte yıkayın.
- Havuçlarınızı, elmalarınızı ve kabağınızı Katı Meyve Sıkacağından geçirin.

İyi tadımlar!



**Havuçlarınızı iyice ovun ama meyve suyunuzun daha vitaminli olması için kabuklarını soymayın!**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:





# Klasik Meyve Sulari

Hazırlayan

*robot coupe*<sup>®</sup>

# Ballı Karpuz



## Malzemeler

- ½ karpuz
- ½ limon
- 20 g bal
- 20 g su

## İlerleme

- Bal ile suyu kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Karpuzun kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve büyük parçalar halinde doğrayın.
- Yarım limonun kabuğunu soyun.
- Karpuz ve yarım limonu Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Bardağın içine önce bal şurubunu, ardından da karpuz suyunu boşaltın.

İyi tadımlar!



**Katı Meyve Sıkacağından geçirilmeden önce, kalın kabuklu meyve ve sebzeler (örn.: Karpuz) soyulmalıdır.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Karpuz ve Yaban Mersini



## Malzemeler

- ½ karpuz
- 100 g yaban mersini
- Birkaç nane yaprağı

## İlerleme

- Karpuzun kabuğunu soyun, çekirdeklerini çıkarın ve büyük parçalar halinde doğrayın.
- Yaban mersinlerinizi temizleyin.
- Malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.

İyi tadımlar!



**Nane, ferahlık hissi verir:  
Servis edilecek karışımın üstüne koyun.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Pembe Takviye

## Malzemeler

- 2 elma
- 50 g frambuaz
- 2 williams armut
- ½ limon



## İlerleme

- Meyveleri yıkayın ve yalnızca yarım limonu soyun.
- Tüm malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Karıştırın ve hemen servis edin.

İyi tadımlar!



J 80 veya J 100 sayesinde, meyveleri doğramanız veya çekirdeğini ve eşeğini çıkarmanız gerekmez!

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Kırmızı Kokteyl

## Malzemeler

- 1 çiğ pancar
- 2 havuç
- 2 küçük salkım kırmızı üzüm
- 2 elma
- Cayenne biberi



## İlerleme

- Salkımdaki üzümleri kabaca çıkarın ve tüm malzemeleri yıkayın.
- Tüm malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Çok taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



Meyve suyunu Cayenne biberiyle çeşnilendirin!

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Köpüklü Şeftali

## Malzemeler

- 1 parça zencefil
- 6 çekirdeği çıkarılmış şeftali
- ½ limon
- 1 büyük tutam öğütülmüş Hindistan cevizi
- 300 ml soda



## İlerleme

- Şeftalilerin çekirdeklerini çıkarın ve yıkayın, ardından limonun kabuğunu soyun.
- Sırayla: Zencefili, şeftalileri ve son olarak da yarım limonu Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Servis etmeden önce öğütülmüş Hindistan cevizi ve sodayı meyve suyuyla karıştırın.

İyi tadımlar!



**Büyük çekirdekli meyvelerin (örneğin: Şeftali) çekirdeklerini çıkarmayı unutmayın.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Yeşil Mutluluk



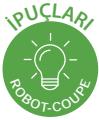
## Malzemeler

- 1 parça zencefil
- ½ ananas
- 1 avuç maydanoz
- 1 limon
- 1 elma
- 2 kereviz sapı

## İlerleme

- Ananasın kabuğunu soyun, büyük parçalar halinde doğrayın ve ardından limonun kabuğunu soyun.
- Elmaları, kerevizi, maydanozu ve zencefili yıkayın.
- Zencefilden başlayarak tüm malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



**J 80 veya J 100 sayesinde, zencefilin kabuğunu soymanız gerekmez.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Tatlı Greyfurt

## Malzemeler

- 4 portakal
- 3 greyfurt
- 300 g çilek



## İlerleme

- Acı tattan kaçınmak için portakal ve greyfurtun kabuklarını soyun.
- Çilekleri sapını koparmadan yıkayın.
- Hepsini Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Servis etmeden önce iyice karıştırın.

İyi tadımlar!



Soyulmuş turuncgilleri önceden doğramadan bütün olarak geçirin.

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Öğleden Sonra Lokumu



## Malzemeler

- 4 havuç
- 1 mango
- 1 armut

## İlerleme

- Mangonun kabuğunu soyun ve çekirdeğini çıkarın.
- Armudu ve havuçları yıkayın.
- Tüm meyvelerinizi Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



J 80 veya J 100 sayesinde armut ve havuçların kabuklarını soymanız gerekmez.

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Zerdeçalı Armut-Kavun



## Malzemeler

- 1 parça zencefil
- ½ kanarya kavun
- 1 greyfurt
- ½ armut
- ½ golden elma
- 1 tutam zerdeçal

## İlerleme

- Kavunun kabuğunu soyun ve büyük parçalar halinde doğrayın, ardından greyfurtun kabuğunu soyun.
- Sırayla: Zencefili, yarım elmayı, yarım armudu, yarım kavunu ve son olarak da greyfurtu geçirin.
- Elde edilen meyve suyuna zerdeçalı ekleyin.
- İyice karıştırın ve taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



**Katı Meyve Sıkacağından geçirilmeden önce, kalın kabuklu meyve ve sebzeler (örneğin: Kavun) soyulmalı ve tüm büyük çekirdekler çıkarılmalıdır.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Kivili Nar

## Malzemeler

- 10 kivi
- 2 nar



## İlerleme

- Narlarınızı ikiye doğrayın ve tanelerini çıkarın.
- Kivilerin kabuklarını soyun.
- Kivi ve nar tanelerini Katı Meyve Sıkacağından geçirin.

İyi tadımlar!



**Katı Meyve Sıkacağından geçirilmeden önce,  
kalın kabuklar (örneğin: Kivi) soyulmalıdır.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Kokteyl Oryantal

## Malzemeler

- ½ ananas
- 3 portakal
- 1 tatlı kaşığı  
sıvı vanilya özütü



## İlerleme

- Portakalları ve ananası soyun.
- Yarım ananası ve portakalları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Vanilya özütünü meyve suyuyla karıştırın ve karışımı servis edin.

İyi tadımlar!



**Acı tattan kaçınmak için turunçgillerin kabuklarını soyun.  
Turunçgilleri önceden doğramadan bütün olarak geçirin.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Rio Kokteyli

## Malzemeler

- 2 portakal
- 400 ml limonata
- 1 çorba kaşığı nar şurubu



## İlerleme

- Portakallarınızı soyun ve Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Limonatayı ekleyin.
- Bir çorba kaşığı nar şurubunu ekleyin ve taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



Dilerseniz yeşil limon dilimleri ekleyebilirsiniz.

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Kırmızı Bonbon



## Malzemeler

- 300 g çilek
- 3 havuç
- ¼ ananas

## İlerleme

- Ananasın kabuğunu soyun, havuç ve çilekleri yıkayın.
- Sırayla, önce çeyrek ananası, sonra çilekleri ve son olarak da havuçları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- İyice karıştırın ve taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



**Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacağı sayesinde çileklerin saplarını koparmanız gerekmez, bunlar otomatik olarak posa kabına atılacaktır.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Sütlü Salatalık



## Malzemeler

- 1 salatalık
- 4 granny elma
- 3 çorba kaşığı dereotı
- ½ limon
- Süt

## İlerleme

- Yarım limonun kabuğunu soyun, salatalığı, elmaları ve dereotunu yıkayın.
- Sırayla: Salatalığı, elmaları, dereotunu ve son olarak da yarım limonu Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Sütü meyve suyuyla karıştırın.

İyi tadımlar!



**Kabuğu vitamin içerdiği ve meyve suyuna daha fazla renk kattığı için, salatalığı soymanız gerekmez.  
Bu durumda, organik salatalık tercih edin.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Kavun Kokteyli

## Malzemeler

- ½ kavun
- 3 elma
- 1 limon



## İlerleme

- Kavunun kabuğunu soyun ve büyük parçalar halinde doğrayın, ardından limonun kabuğunu soyun.
- Kavun, limon ve elmaları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Hepsini karıştırın ve birkaç nane yaprağıyla aromalandırın.

İyi tadımlar!



Daha sulu olduğu için, tercihen Golden elma çeşidini kullanın.

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



# Limonata



## Malzemeler

- 8 sarı limon
- 60 g şeker kamışı
- 750 ml su

## İlerleme

- Limonları soyun ve Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Limon suyundaki tüm şekeri sulandırın ve karıştırın.
- Limon suyundaki şeker iyice eriyince, iyice soğutulmuş suyu ekleyin.

İyi tadımlar!



Dilerseniz nane yaprakları ve küçük bir parça taze zencefil ekleyebilirsiniz.

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Mango ve Yaban Mersini



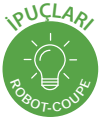
## Malzemeler

- 1 kase yaban mersini
- 2 mango
- ½ tatlı kaşığı tarçın

## İlerleme

- Yaban mersinlerini yıkayın.
- Mangoların kabuğunu soyun ve çekirdeğini çıkarın.
- Mango ve yaban mersini parçalarını Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Elde edilen meyve suyuna tarçın ekleyin ve servis etmeden önce karıştırın.

İyi tadımlar!



**Mangoları Katı Meyve Sıkacağından geçirmeden önce kabuklarını soyun ve çekirdeğini çıkarın.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:





# Detoks Meyve Sulari

Hazırlayan

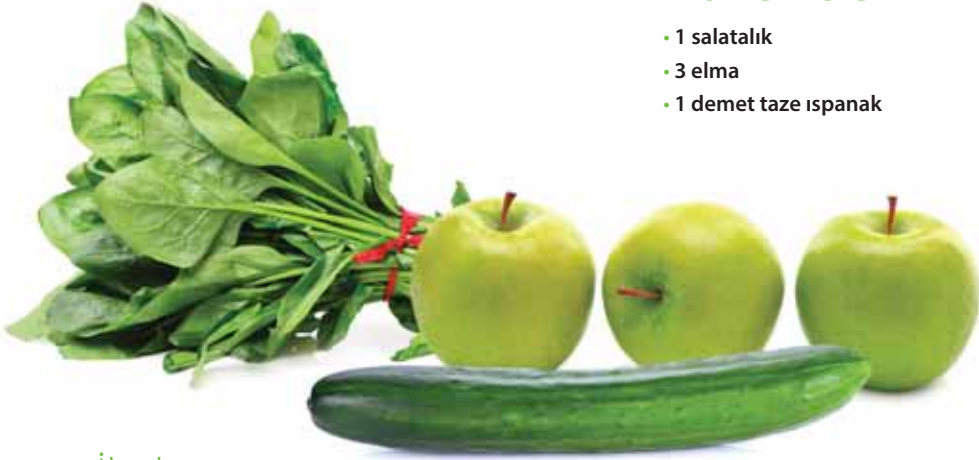
*robot coupe*<sup>®</sup>

DETOKS

# Yeşil Meyve Suyu

## Malzemeler

- 1 salatalık
- 3 elma
- 1 demet taze ıspanak



## İlerleme

- Salatalığı, elmaları ve ıspanak demetini yıkayın.
- Sırayla ıspanak demetini, elmaları ve salatalığı Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- İyice karıştırın ve taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



J 80 veya J 100 sayesinde, elmaları kesmeniz veya saplarını çıkarmanız gerekmez! Salatalık için de aynısı geçerlidir.

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Detoks Kırmızı Meyve Suyu



## Malzemeler

- 2 çiğ pancar
- 4 havuç
- 1 demet maydanoz

## İlerleme

- Pancarları, havuçları ve maydanozu yıkayın.
- Maydanozdan başlayarak hepsini Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Taze bir şekilde servis edin.

İyi tadımlar!



Meyve özütleme işleminin ardından hızlıca servis edin. Bu sağlıklı meyve suyuna neden bir tutam öğütülmüş kimyon eşlik etmesin ki?

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



DETOKS

# Detoks Meyve Suyu

## Malzemeler

- 3 elma
- 1 kereviz sapı
- 1 salatalık



## İlerleme

- Elmaları, kerevizi ve salatalığı temizleyin
- Hepsini Katı Meyve Sıkacağından geçirin.

İyi tadımlar!



En taze küçük kereviz yapraklarını süsleme için saklayın.

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



DETOKS

# Kuşkonmaz Vuruşu

## Malzemeler

- 1 kg kuşkonmaz
- 1 tutam Espelette biberi
- 1 tutam fleur de sel



## İlerleme

- Kuşkonmazları soyun ve sert uçlarını çıkarın.
- Doğrudan Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Hepsini biraz Espelette biberi ve fleur de sel ile çeşnilendirin.

İyi tadımlar!



**Bol baharatlı bir kokteyl için Espelette biberi gibi baharatları ve kökleri diğer meyve ve sebzelerle Katı Meyve Sıkacağından kolayca geçirebilirsiniz.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



DETOKS

# Elma Kivi

## Malzemeler

- 3 Granny Smith yeşil elma
- 1 yeşil limon
- 3 kivi



## İlerleme

- Yeşil limonun ve kivilerin kabuklarını soyun.
- Elmaları temizleyin.
- Malzemeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Elmaların çok hızlı oksitlenmesini önlemek için hemen karıştırın ve servis edin.

İyi tadımlar!



**Robot-Coupe katı meyve sıkacağıңыз sayesinde elmaları doğramanız ve çekirdek ve saplarını ayıklamanız gerekmez.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:





# Smoothie'ler

Hazırlayan

*robot coupe*<sup>®</sup>

# Smoothie Tutkusu



## Malzemeler

- 3 elma
- 4 portakal
- 10 çarkifelek meyvesi
- 1 parça zencefil

## İlerleme

- Elmaları yıkayın, portakalları soyun ve çarkifelek meyvesinin etli kısmını çıkarın.
- Elma ve portakalları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Bir blender'ın içine, elde edilen meyve suyunu koyun ve daha sonra çarkifelek meyvesinin etli kısmını ve zencefili ekleyin.
- 1 dakika boyunca karıştırın ve servis edin.

İyi tadımlar!



**Meyve suyunu doğrudan blender'ınızın haznesine boşaltmak için J 100 Katı Meyve Sıkacağının küçük ağızını yerleştirin.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:



# Avokadolu Smoothie

## Malzemeler

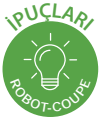
- 2 avokado
- 150 gr taze ıspanak
- 5 elma
- Kırık buz



## İlerleme

- Elmaları ve ıspanakları yıkayın.
- Sırayla ıspanak ve elmaları Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Bir blender'ın içine, elde edilen meyve suyunu, parçalara ayrılmış avokadoyu ve kırık buz ekleyin.
- 1 dakika boyunca karıştırın ve bardaklarda servis edin.

İyi tadımlar!



**Meyve suyunu doğrudan blender'ınızın hazinesine boşaltmak için J 100 Katı Meyve Sıkacağı'nın küçük ağzını yerleştirin.**

KOLAY



ZOR

KIMLER İÇİN:



SMOOTHİE'LER

# Kivi Hindistan Cevizi



## Malzemeler

- 6 kivi
- 20 cl Hindistan cevizli dondurma
- 10 cl Hindistan cevizi sütü
- Kırık buz

## İlerleme

- Kivileri soyun ve Katı Meyve Sıkacağından geçirin.
- Bir blender'ın içine, Hindistan cevizli dondurmaya, kivi suyunu
- ve Hindistan cevizi sütünü boşaltın. Kırık buz ekleyin ve 1 dakika boyunca karıştırın.
- Karışımı bardaklara boşaltın. Hemen tadın.

İyi tadımlar!



**İsterseniz Hindistan cevizi sütünü badem sütü gibi başka bir nebati içeceklerle değiştirebilirsiniz.**

KOLAY



ZOR

KİMLER İÇİN:





# İpuçları Sıfır atık

Hazırlayan

*robot coupe*<sup>®</sup>



**Katı Meyve Sıkacağındaki meyve ve sebzelerin posalarını nasıl yeniden kullanabilirsiniz?**

# Meyve Posalı Kek

Entegre edilecek  
havuç posası örneği



## Malzemeler

- 200 g meyve posası  
örn.: 120 g elma  
ve 80 g havuç
- 200 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 50 g şeker
- 10 cl süt
- 1 tutam tuz
- 5 cl zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı  
chia tohumu



## İlerleme

- Bir kek hamuru bezesine, Katı Meyve Sıkacağıınızdan topladığınız meyve posasını, ardından da chia tohumlarını katın.
- İyice karıştırın.
- Karışımı bir kek kalıbına boşaltın.
- 200°C'de önceden ısıtılmış fırına sürün ve 25 dakika boyunca pişirin.



Hazırlanmasının ardından meyve posasını ekleyin.

KOLAY



ZOR



# Meyve Posalı ve Çikolatalı Muffin

Entegre edilecek çarkıfelek  
meyvesi posası örneği



## Malzemeler

- 200 g meyve posası
- 160 g siyah çikolata
- 80 g un
- 60 g şeker
- 50 g tereyağı
- 3 yumurta
- Kabartma tozu



## İlerleme

- Çikolatalı bir muffin hamuru bezesine, Katı Meyve Sıkacağından topladığınız meyve posasını katın.
- Karışımı ayrı ayrı kek kalıplarına boşaltın, 180°C'ye ayarlanmış fırına koyun ve 15 dakika boyunca pişirin.



Daha da lezzetli hale getirmek için vanilya ekleyin.

KOLAY



ZOR



# Meyve ve sebze posalarının kullanımı

Sebze ve meyve posalarınızı waffle ve pankek hamurlarınıza, salatalarınıza ve hatta omletlerinize ekleyin.



*robot coupe*<sup>®</sup>

Her  
**meslek**  
için **çözümler**

# Robot-Coupe® Meyve Sıkacakları

## İNNOVASYON

Ø 79 mm'lik **OLUK**  
Meyve ve sebzelerin  
bütün olarak girişini sağlar.



### OTOMATİK OLUK

- Özel otomatik besleme haznesi sayesinde meyve ve sebzeleri zahmetsizce geçirin.
- Çalışma hızı: 25 cl yalnızca 6 saniyede.



### SEPET

Mükemmel tutuş için iki saplı, aletsiz çıkarılabilir ve kolay temizlenebilir.

## YENİ

**2 boy dökülmeye karşı dayanıklı ağız ucu:**

- 1 Sürahi / Blender Haznesi
- 2 Servis bardağı



## YENİ

### DAMLAMA TEPSİSİ

Daima temiz bir çalışma alanı için büyük kapasite.



## YENİ

### EĞİMLİ TABAN

Meyve suyunun en iyi şekilde boşaltılması için.

### MOTOR

- Tüm gün boyunca yoğun kullanım için tasarlanmış 1000 W.
- Müşterilerin yanında kullanılabilmesi için ultra sessiz.



Çalışma yüzeyinin altına atık çıkışı.

### 2 kullanım imkanı:

#### 1 - Kalıntıların sürekli tahliyesi.

Tahliye hunisi: atıkların sürekli bir akışla doğrudan çalışma yüzeyinin altına atılmasını sağlar.

#### 2 - Atıkların bir hazne içine tahliyesi.

7.2 litrelik büyük kapasiteli yarı saydam posa tablası.



# Faaliyetiniz nedir?

Restoranlar, barlar  
ve mediko sosyal sektör:

## J 80



Oteller, okul kantinleri  
ve şirketler:

## J 80 Buffet

Meşrubat büfesi, alışveriş  
merkezi ve okul  
kantinlerindeki  
self servis



yoğun kullanım için  
(self servis harici):

## J 100

Barlar, süpermarketler,  
büfeler ve kiosklar



# Robot-Coupe Çözümleri

## Taze ürün bazlı karışımlar

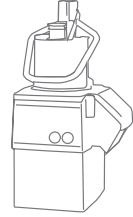
### Sebze Kesici

Sebze ve meyvelerle nasıl çok basit bir şekilde orijinal sunumlar gerçekleştirebilirim?

Sebze kesiciler, sebze ve meyveleri 50'den fazla yenilikçi ve hiç görülmemiş kesim tipiyle doğramanızı sağlar.

Kıyma, rendeleme yapabilir ve batonet, masedon, kızartmalık, brünuaz ve gofret kesim gerçekleştirebilirsiniz...

Böylece şef, etkili bir biçimde yeni, iştah açıcı ve çok çeşitli sunumlar gerçekleştirebilir.



### Robot-Coupe Sebze kesicilerin ++ Avantajları

- + En geniş kesim çeşidi gamı: 53'ten fazla disk mevcuttur.
- + Güvenilirlik, güç ve sağlamlık.



# El Mikseri

Nasıl taze ürün bazlı, besleyici ve iştah açıcı çorbalar pişirebilirim?



21 El Mikserinden oluşan sağlam ve güçlü gam, müşterilerinizin mutluluğu için mevsimin tüm sebzelerini taze, yumuşak içimli ve lezzetli çorbalara dönüştürür.

- **Sağlamlık:** Tamamen paslanmaz çelik çan.
- **Mükemmel hijyen:** Kolay bir temizlik ve bakım kolaylığı için tamamen çıkarılabilir ayak ve bıçak.
- **Performans:** En az kalıntılı en hızlı karıştırma.

## Robot-Coupe El Mikserlerinin ++ Avantajları

- + **Lifsel katkı.**
- + **Korunan organoleptik özellikler.**
- + **Kontrollü malzeme maliyetleri.**



# Robot-Coupe Çözümleri

Taze ürün bazlı karışımlar için hazırlanmıştır

## Büfeler



J 80

CL 20

## Salata Barları



J 80

CL 50

## Çorba Büfesi



J 80

MP 350 Ultra

## Oteller



J 80 Buffet CL 50

## Meşrubat Büfesi



J 100 CL 20

## Marketler



J 100 CL 52

# Sıkça sorulan sorular



**Özütleme işlemi sonrasında vitaminler korunuyor mu?**



Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacakları, meyve ve sebzeleri ısıtmaz, dolayısıyla vitaminlerin bozulma riski bulunmamaktadır. Meyve ve sebzelerin tüm besin değerleri korunur.



**Bir bardak meyve suyu için ne kadar süre gerekir?**

Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacakları ile bir bardak Ultra-Taze meyve suyu için 6 saniye yeterlidir.



**Bir bardak meyve suyu için ne kadar meyve ve sebze gerekir?**

Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacaklarının verimliliği pazarın en yüksek verimlilik değerleri arasındadır. 15 cl bir bardak için yalnızca 2 orta boyutlu elma yeterlidir.

**Meyve ve sebzeler katı meyve sıkacağından geçirilmeden önce serin bir yerde mi tutulmalıdır?**

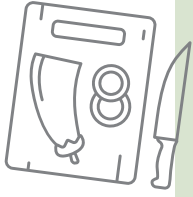


Meyve ve sebzelerinizi buzdolabında muhafaza etmenizi öneriyoruz. Mümkün olan en taze meyve suyunu sunabilmek için meyve ve sebzelerinizi servis sırasında da bir buz yatağı üstünde bekletin.

**Turunçgillerin (portakal, limon, greyfurt, yeşil limon) özütünü çıkarmak da mümkün müdür?**



Evet. Bununla birlikte, ağızda acı tat bırakmasından kaçınmak için kabuklarını soymanız öneriyoruz.



**Meyve ve sebzeleri Katı Meyve Sıkacağından geçirilmeden önce doğramak gerekir mi?**

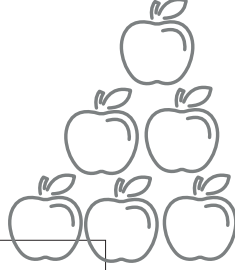
Meyve sularında en yaygın biçimde kullanılan meyve ve sebzeler (elma, armut, havuç) için hiçbir ek hazırlık yapmanıza gerek yoktur: kesmeniz, kabuklarını soymanız veya sap ve çekirdeklerini çıkarmanız gerekmez. Cildinizi korumanız için vitamin, lif ve mineral bakımından zengin organik ürünlere öncelik vermenizi öneriyoruz. Şeftali gibi büyük çekirdekli meyvelerin çekirdekleri çıkartılmalıdır.

**Yeşillik ve yapraklı sebzelerin (ıspanak, Kale lahanası, maydanoz) suyunu sıkamak mümkün müdür ?**



Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacakları bu tür uygulamalar için tasarlanmamıştır. Buna karşın, bir lezzet dokunuşu eklemek mümkündür, bunun için yeşillikleri ve yapraklı sebzeleri, diğer meyve ve sebzelerden önce koymanız yeterlidir.

## Posa tablasını boşaltmadan önce ne kadar meyve ve sebze katı meyve sıkacağından geçirebiliriz?



Posa tablasını yaklaşık 20 kg'dan sonra boşaltmanızı öneriyoruz.

Robot-Coupe Katı Meyve Sıkacaklarının posa tablası saydamdır, bu sayede boşaltma zamanını gözlemleyerek de belirleyebilirsiniz.



## Servis bitiminde makineyi temizlemek için ne kadar zaman gerekir?

Katı Meyve Sıkacaklarımızdaki temizlenecek parçaların sayısı kesinlikle gerekli olan minimum seviyeye indirilmiştir. Ayrıca, alet gereksinimi olmadan kolayca çıkarılabilir ve temizlik süresini kısaltmak için bulaşık makinesine atılabilirler.

## Makineyi her meyve suyu yapımının ardından yıkamak gerekir mi?



Hayır. Bununla birlikte, 2 meyve suyu arasında renk aktarımını sınırlamak için, makineyi çalışır durumda bırakıp oluğa ½ litre su boşaltarak Katı Meyve Sıkacağıni durulamanız önerilir. Böylece makineyi söküp tekrar birleştirmeniz gerekmez.

# Ultra-Taze meyve sularını Seeneklerinize nasıl entegre edebilirsiniz?

Kuruluşunuzun tamamı için  
erzak ve meyve ve sebze stoklarınızı elverişli hale getirin:



- Menünüze bir “günün meyve suyu” ekleyin
- Taze ürünlere dayalı bir menü kullanın



“Çirkin” meyve ve sebzelerden de  
mükemmel meyve suları yapılabilir:



- Mutfakta kullanılmayan meyve ve sebzeleri kullanın
- Ek kazanç elde edin



Meyve suyunuzun ölçüsünü ayarlamak  
için meyve ve sebze porsiyonları  
hazırlayın:



- El işi yükünü en aza indirerek zaman kazanın
- Doğru miktarı kullanarak israfı azaltın







# robot coupe®

#THEsolution



Taze ürünleri kolayca  
**işleyin**



Zamandan  
**tasarruf edin**



Elle yaptığınız işleri  
**azaltın**



Atıkları  
**azaltın**



Ref.: 451 748 - Turc



İnternet sitemizden tanıtım talep edin:  
[robot-coupe.com](http://robot-coupe.com)

& Scan now  
Follow us



Fransa'da üretilmiştir