

Prasa do tłoczenia oleju Alfa



POLSKI PRODUKT
10 lat GWARANCJI
CENA 2.175,00 zł

Prasa do tłoczenia oleju Alfa to jedyny polski produkt tego typu na rynku.

Marka Alfa cieszy się uznaniem Klientów już od wielu lat. Ty też zaufaj jakości polskiego produktu.

Prasa do tłoczenia oleju Alfa dostępna jest w dwóch wersjach kolorystycznych: Czerwonym, zielonym

Prasa Alfa służy do tłoczenia oleju na zimno, co oznacza, że temperatura tłoczenia nie przekracza 50°C. Tak wytłoczony olej jest najzdrowszy, z największą zawartością witamin, Omega 3 oraz Omega 6. Olej tłoczony na zimno najlepiej spożywać w formie niezmienionej, tj. na zimno. Doskonale sprawdza się jako dodatek do sosów, dipów, sałatek oraz surówek. Doskonale wzbogaci smak zupy czy innych ciepłych dań, gdy dodany zostanie już po przygotowaniu potrawy.



Dlaczego olej tłoczony na zimno za pomocą prasy Alfa?

1. Urządzenie jest proste w obsłudze i co ważne posiada polski panel, co w znacznym stopniu ułatwia użytkowanie. Oczywiście do każdej prasy Alfa dołączona jest instrukcja w języku polskim.
2. Olej tłoczony na zimno jest zdrowszy od oleju rafinowanego. O tym przekonywać już nie trzeba.
3. Tłocz kiedy chcesz i ile chcesz... Olej tłoczony na zimno nie powinien być zbyt długo przechowywany, gdyż traci swoje najcenniejsze właściwości. Z uwagi na nieduże gabaryty urządzenia i niewiele elementów do czyszczenia zawsze można wytłoczyć olej kiedy będzie potrzebny.
4. Wzbogać swoją kuchnię o nowe smaki.... Przy pomocy prasy Alfa można tłoczyć olej z wielu rodzajów orzechów, różnych nasion i pestek. Każda potrawa nabierze wyjątkowego aromatu, gdy dodamy do niej bardzo aromatyczny, świeżo tłoczony olej.
5. Nowoczesny design urządzenia i jego niewielkie gabaryty wkomponują się idealnie w wyposażenie każdej kuchni.



Dlaczego zdrowy olej w naszym życiu jest taki ważny?

Zdrowe oleje to te tłoczone na zimno, które powinny na stałe zagościć w naszym codziennym menu. Dostarczają nam energii oraz substancji odżywczych niezbędnych do naszego prawidłowego funkcjonowania. Są bogactwem nienasyconych kwasów tłuszczowych - chroniących nas, między innymi, przed chorobami układu krążenia i nowotworami, witaminy E - zwanej witaminą młodości, a także witamin z grupy B oraz A, D i K.



Skąd moda na tłoczone samodzielnie oleje?

Od wielu lat szerokie grono społeczeństwa stawia na zdrowy styl życia i co za tym podąża właściwy sposób odżywiania się, stąd też moda na samodzielne tłoczenie olejów. Zalety olejów tłoczonych na zimno to m.in.: brak utraty cennych witamin, są „całkowicie naturalne”, dostarczają niezbędnych kwasów tłuszczowych, są dobrym źródłem witaminy E, przyczyniają się do zwiększonego wchłaniania przez organizm rozpuszczalnych w tłuszczach witamin: A, D, E i K, ułatwiają

odczuwanie smaku i przełykanie pokarmu. Olej tłoczony na zimno zawiera do 90% więcej wartości odżywczych niż oleje wyciskane na gorąco, które są właściwie całkowicie pozbawione jakichkolwiek wartościowych składników i cennych zawartych w ziarnach kwasów tłuszczowych Omega 3 i 6 oraz witamin.



Jakich olejów (jak produkowanych) należy unikać w sklepach?

Zdecydowanie należy unikać olejów tłoczonych na gorąco czyli rafinowanych. Co prawda ich cena i wygląd są dużo korzystniejsze w porównaniu z olejami tłoczonymi na zimno, jednak są pozbawione najcenniejszych wartości odżywczych. Ponadto całkowicie pozbawione są smaku i aromatu, dlatego też warto sięgać po oleje tłoczone na zimno pomimo ich znacząco wyższej ceny lub zainwestować w domową prasę do tłoczenia oleju i codziennie przygotować sobie świeży, aromatyczny olej.



Jak poprawić swoje zdrowie za pomocą oleju?

Regularne spożywanie olejów tłoczonych na zimno zdecydowanie wpływa na zmniejszenie stężenia całkowitego cholesterolu we krwi, przeciwdziała

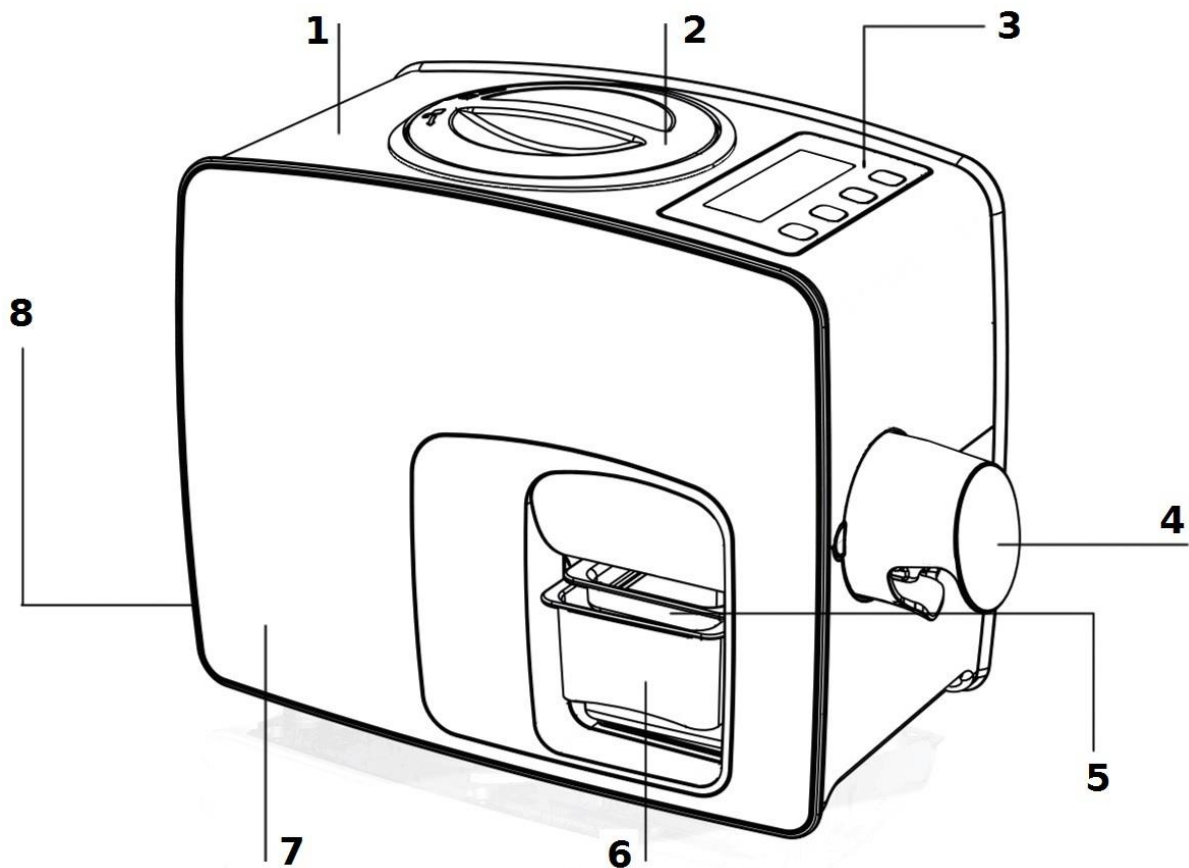
powstawaniu nadciśnienia tętniczego i miażdżycy. Oleje te mają też dużo cennych kwasów wielonienasyconych, w tym linolowego (omega-6). Świeżo wytłoczony olej jest też dobrym źródłem kwasu alfa-linolenowego (omega-3). Oleje tłoczone na zimno świetnie wpływają na regulację procesów trawiennych. Wykorzystywane są również w leczeniu stanów zapalnych oraz problemów żołądkowych. Zasadą naczelną jest, by takie oleje spożywać w stanie nieprzetworzonym, czyli na zimno. Wyjątkiem jest jedynie olej kokosowy, na którym można również smażyć. Od wielu lat oleje tłoczone na zimno wykorzystywane są również w kosmetyce, np. do masażu czy pielęgnacji włosów, paznokci czy rzęs.



Czy prasa do oleju w domu ma sens? A jeśli tak, to dlaczego jest niezbędnym narzędziem i jak je używać?

Olej tłoczony na zimno jest już powszechnie dostępny w sklepach, jednak należy też do olejów stosunkowo drogich, ponadto jego okres przydatności do spożycia jest dosyć krótki. Dlatego idealnym rozwiązaniem dla każdego, kto chce zadbać o swoje zdrowie jest posiadanie domowej prasy do tłoczenia olejów na zimno. Tłoczyć olej wówczas można prawie z wszystkich ziaren i nasion, jak: słonecznik, orzechy włoskie, laskowe, ziemne, pinii, nerkowca, sezam, czarnuszka, pestki dyni czy nawet wiórki kokosowe. Tłoczyć można w takiej ilości, jakiej w danej chwili potrzebujemy, co jest istotne, gdyż najwięcej wartościowych składników olej tłoczony na zimno ma tuż po wytłoczeniu. Koszty zakupu domowej prasy zwrócą się już po kilku miesiącach korzystania a świeże oleje mamy dalej na wyciągnięcie ręki.

Budowa prasy Alfa.



1. osłona
2. pokrywa zbiornika wsadowego
3. panel sterowania w języku polskim (ekran LED)
4. wylot odpadów
5. filtr oleju
6. pojemnik na olej
7. pokrywa boczna
8. gniazdo zasilania

Z jakich składników przygotowujesz olej przy pomocy prasy Alfa?

Składnik

Orzechy ziemne



Orzechy włoskie



Orzechy laskowe



Orzechy makadamia



Migdały



Sezam



Mak



Ziarna słonecznika



Nasiona lnu



Nasiona sosny



Nasiona winogron



Wiórki kokosowe



Ziarna rzepaku



Nasiona dyni



Ziarna owoców drzewa arganowego



Dane techniczne:

Wymiary: 355 x 178 x 254 mm

Moc silnika: 180 W

Zasilanie: 220-240 V / 50-60 Hz

Waga: ok. 7 kg

Gwarancja: 10 lat.