

PRESSE VITAMI

Mode d'emploi

POUR EXTRAIRE LE JUS DE VIANDE

Pour extraire le jus de viande, la presse Vitami s'emploie sans filtre.

Les plaques spéciales sont placées directement dans la cuvette spacieuse qui fait office de réservoir pour recueillir le jus. Transvaser aussitôt dans la tasse pour « consommation immédiate ».

Ne jamais laisser séjourner le jus de viande à l'air libre ! Gare aux mouches !

Le rendement dépend uniquement de la « qualité de la viande » et aussi du « choix des morceaux » conditions essentielles pour un pourcentage élevé de jus, qui varie de 30 à 60 % et même davantage.



1 Découper la viande crue en petits dés, pas plus grand qu'un morceau de sucre, environ 1 cm. d'épaisseur.



2 Chauffer fortement une poêle à frire, sans y mettre ni beurre, ni graisse. Saisir la viande pendant quelques secondes seulement, sans la cuire, pour provoquer une légère brûlure. Récupérer le « fond » de la poêle avec un filet d'eau.



3 Placer une plaque spéciale dans le godet réservoir, et disposer une couche de morceaux sur chaque plaque en ayant soin de faire correspondre les cônes, vers le haut, qui s'emboîtent les uns dans les autres. Les rainures servant de gouttières d'écoulement sont tournées vers le bas.



4 Presser lentement en vissant la poignée supérieure A, avec la main droite. Laisser au jus le temps de s'écouler à travers les fibres de la viande.

TRÈS IMPORTANT

Pour obtenir un résultat maximum, il est recommandé pour finir l'opération de maintenir la poignée supérieure « A » avec la main droite et d'effectuer une traction avec la main gauche sur la poignée inférieure « B », qui forme ainsi un bras de levier très puissant.

Tenir la presse légèrement inclinée de manière à ce que le pied « C » opposé à la poignée « B » serve de centre et de point d'appui sur la table (voir photo ci-contre).

et voici
le
BON JUS
NATUREL

SAVEUR
FRAICHEUR
SANTÉ

4 Presser la viande

SAVEUR

FRAICHEUR

SANTÉ

VITAMI

PRESSE

FRUITS

Extrait le **BON JUS NATUREL** de tous **FRUITS** et **LÉGUMES**

Mode d'emploi

- **ORANGES, Citrons, Mandarines**, essuyer les fruits, les découper par moitié avec l'écorce, enlever les pépins, puis les placer en morceaux de 2 à 3 cm. d'épaisseur dans le filtre et presser.
- **Pamplemousses**, enlever l'écorce, et mettre le fruit en quartiers dans le filtre, de préférence dans un carré de toile qui retiendra la pulpe.
- **CERISES**, laver les fruits, enlever les queues, placer les cerises dans le filtre garni de toile formant poche. Avoir soin de replier les coins pour envelopper entièrement les fruits (comme dans un mouchoir). Mettre sous presse. **Prunes, Pêches, Abricots, Reines-Claude**, enlever les noyaux et procéder comme pour les cerises.
- **RAISINS**, choisir des fruits bien mûrs et juteux ! Mettre les raisins défilés dans un sac ou dans un carré de toile garnissant le filtre, et presser lentement.
- **POMMES-POIRES** . . . pour vous **CONVAINCRE** . . . **ESSAYEZ !!!**
Vous serez **émervillé** du résultat, tant au point de vue de la **SAVEUR** délicate du jus extrait que de la **QUANTITÉ** obtenue hors d'un fruit "**QUELCONQUE**" !!!
Découper le fruit en quartiers sans le peler, voir qu'il est sain, écarter les taches et blessures. Raper en julienne (cylindre n° 2 Rape ROSE) et placer la pulpe dans le filtre garni d'une toile. Presser.
- **CAROTTES**, céleris raves, betteraves, etc... n'importe quel légume à chair dure ou fibreuse - Raper finement (cylindre n° 1 rape ROSE - comme pour les fromages). Mettre directement sous presse dans le filtre.
- **TOMATES**, découper les quartiers de tomates en petits morceaux, les placer dans le filtre garni d'une toile et presser. Ne pas confondre « **JUS** » de tomate et . . . purée !
- **Concombres** suivant la maturité du légume, le découper en petit cubes ou en fines rondelles (cyl. n° 3 rape ROSE) ou en julienne cylindre n° 2) mettre sous presse dans le filtre garni de toile. Le « lait » de concombre possède des propriétés particulières très appréciées pour les soins de beauté.

Seul VITAMI

permet un **RÉSULTAT COMPLET** donnant un Jus Naturel, Nutritif, Frais, avec les **vitamines** actives, vivifiantes, agissant avec un maximum d'effet sur tout l'organisme.

◆ **CHOISIR DES FRUITS BIEN MURS** ◆

