

NEKO GARDEN

Mehupuristin 20l & Rouhija

UUSI TUOTE!

Omenasato helposti säilöön!

Mehupuristimella saat terveellistä tuoremehua suoraan omasta puutarhasta. Omenamehuun käytetään kovia, hieman raakoja omenia. Parhas mehu saadaan syksy- ja talviomenista eri lajikkeita sekoittamalla. Tuoremehua voi tehdä myös marjoista (mansikka, viinimarjat, aronia) ja vihanneksista (porkkana, punajuuri). Mehustettavat omenat pestään ja pilaantuneet kohdat otetaan pois. Kahdesta sankollisesta omenia tulee n. 5 litraa mehua. Mehu säilyy sellaisenaan jääkaapissa 2-3 päivää. Mehun voi myös pastöroida; kuumennus 80 C°:ssa 10 min. ajan, pulloitus piripintaan pestyihin, kuumennettuihin pulloihin, jotka suljetaan kiehuvaan veteen käytetyillä puhtailla kumitulvilla. Säilytys viileässä. Helpoin säilytystapa on pakastaa mehu muovirasioihin tai pieniin kanistereihin.

Mehupuristimen käyttö

Mehupuristin asetetaan tasaiselle alustalle. Tarvittaessa laite voidaan kiinnittää ruuveilla paikoilleen. Kankainen suodatinpussi asetellaan puristimen puosaan, rouhija nostetaan puoson päälle ja huuhdellut omenat kaadetaan rouhijaan. Kahvaa pyörittämällä raaka-aine puristuu teloissa olevien piikkien väliin, murskaantuu ja putoaa puosassa olevaan suodatinpussiin. Rouhija nostetaan sivuun, suodatinpussi suljetaan ja paino asetetaan pussin päälle. Puristinosa ruuvataan paikoilleen ja mehun puristaminen aloitetaan kahvaa pyörittämällä. Mehu valuu kaukalon kautta laitteen alle asetettuun astiaan. Marjat puristetaan rouhimatta suodatinpussin kautta mehuksi. Käytön jälkeen laite pestään lämpimällä ja miedolla pesuainevedellä, huuhdellaan ja annetaan kuivahtaa. Säilytys kuivassa, ilmvassa paikassa.



Rouhija



Mehupuristin
ruuvipuristimella

Oy Neko Ab

Puh. 03-6162167 Fax 03-6162330

neko@neko.fi www.neko.fi Y-tunnus 0146781-7

