



Mechanizmy



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



orion

tvoríme vašu domácnosť

www.oriondomacepotreby.sk

Elektrický, ale nemusíte vkládať batérie

Títo AKU pomocníci do kuchyne sa dobijajú pomocou USB-C kábla, ktorý je súčasťou výrobku a nie je teda potrebné do nich vkládať žiadne batérie, čo šetrí vaše financie.



Aku mlynček na korenie 130234

- keramický mlecí mechanizmus
- možnosť nastavenia hrubosti mletia
- s LED osvetlením



Mlynček po zapnutí iba pretáčate dnom nahor a on sám spozná, že má korenie namlieť.



Návody sú súčasťou balenia.

Aku vývrtka 140881

Úplne jednoducho a bez potreby najmenej sily odstráni korkovú zátku z hrdla fľaše. Iba ju nasadíte na hrdlo fľaše, stlačíte tlačidlo a ona sama korok vyskrutkuje.



Spodná časť - stojan slúži ako rezačka pre odstránenie fólie na hrdle fľaše, aby sa ľahšie odkryla korková zátka..



Aku mlynček na kávu 130238

Vo chvíľke namelie kávu tak, ako si budete priať. Utiahnutím skrutky si zvolíte hrubosť mletia. Veľmi ľahko a rýchlo máte k dispozícii čerstvo namletú kávu.

- možnosť nastavenia hrubosti mletia
- keramický mlecí mechanizmus



Vydržia dlho čerstvé

Vákuová zväračka potravín s rezačkou 131519

Zatavením potravín do fólie pomocou vákuovej zväračky sa ich chuť a aróma zachová dlhšie. Vákuovaním mäsa skrátime a zefektívните čas marinovania. Vákuová zväračka je vybavená ochranou proti prehriatiu a zabudovanou rezačkou.



Novinka



1. vložte fóliu, zatvorte veko, stlačte tlačidlo  a vytvorte prvý spoj



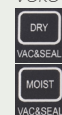
Ideálna na suché potraviny, údeniny, syry.



2. rolku povytiahnite a požadovanú dĺžku manuálne odrežte pomocou vstavanej rezačky



3. takto vzniknuté vrecko naplňte potravinami, priložte ho na taviaci hnedý prúžok, zatvorte veko a stlačte tlačidlo:



na odsatie vzduchu a zatavenie suchých potravín
na odsatie vzduchu a zatavenie vlhkých potravín

Obsah balenia:

1x vákuová zväračka
1x napájaci kábel
1x rolka fólia 300 x 28 cm
1x podtlaková hadica
1x manuál

Napájanie: zo siete.
Napätie: 220 - 240 V.
Výkon: 110 W.
Úroveň vákuu: -60 kPa.
Hlučnosť: 50 - 60 Hz.

nylonové rolky:

750668

300x20 cm

750669

300x28 cm

vrecká:

142265

20 ks, 25x15 cm

142266

20 ks, 29,5x19,5 cm



Návod je súčasťou balenia.

Rýchlo a *bez námahy*

Krájač jablk 125705

zbaví tento krájač jablka šupky a jadrovníka, a ak budete chcieť, rovno ich nakrája do špirály. Máte teda k dispozícii rovno 3 funkcie, ale nemusíte ich vždy využiť všetky.



VIDEO NÁVOD
NA WEBE



Vhodný nielen na jablká,
ale aj na hrušky,
oreže khaki a zemiaky.



Návod je súčasťou balenia.





k stolu krájač upevnite pomocou prisavky



nasadzovanie jablka na ostne

Ponúka 3 možnosti využitia:



1. orezávacie ostrie je približené a predný nôž je v chode = prebieha orezávanie šupky + odstránenie jadrovníka + krájanie špirály



2. orezávacie ostrie je odklopené a predný nôž je v chode = prebieha iba rozkrájanie a odstránenie jadrovníka



3. orezávacie ostrie je približené a predný nôž je odklopený = prebieha iba orezávanie šupky



Spojí a opraví *všetko možné*



Pistoľ môžete mať celú dobu zapojenú v sieti a pomocou spínača ovládať nahrievanie podľa aktuálnej potreby.

Tavná pištoľ ponúka univerzálne využitie. Pomôže vám pri rôznych opravách, keď potrebujete zlepiť jednotlivé časti. Využijete ju pri príprave aranžmánov, vencov, svietnikov, dekorácií...



Návod je súčasťou balenia.



← 833184 malá pištoľ d. 13 cm, š. 3 cm

- príkon: 15 W, napätie 220–240 V/50–60 Hz
- doba zahrievania 3–5 minút
- max. teplota 200 °C (+/- 10 °C)
- lepiace množstvo cca 6–10 gramov/min.
- dĺžka kábla 95 cm
- vhodné tavné tyčinky 833182, 10 ks
- z pištole vychádza lepidlo s pr. 2 mm

Novinka



833185 veľká pištoľ d. 18 cm, š. 4 cm →

- príkon: 20 W, napätie 220–240 V/50–60 Hz
- doba zahrievania 2–3 minúty
- max. teplota 200 °C (+/- 10 °C)
- lepiace množstvo cca 15–24 gramov/min.
- dĺžka kábla 97 cm
- vhodné tavné tyčinky 833183, 10 ks
- z pištole vychádza lepidlo s pr. 2,5 mm
- pri zapnutí svieti červená kontrolka

Tie sa vám budú hodiť!

Kombinovaný brúsny kameň so silikónovou protišmykovou podložkou zaručí naostrenie ostrie nožov, nožníc, nástrojov na obrábanie dreva aj záhradného náradia.



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

141130 stupne zrnitosti 200/600



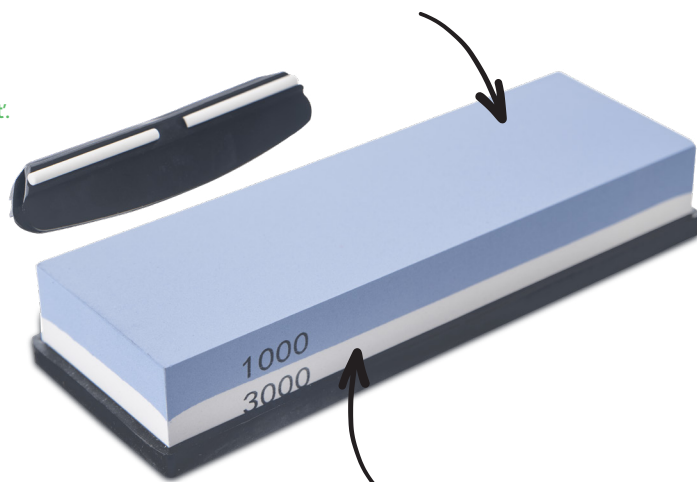
• hnedý 200 na odstránenie drsnejších triesok z poškodenej čepele – základné brúsenie

• biely 600 na drsné ostrenie

Vodiaca svorka s keramickými valčekmi pri brúsení pomáha lepšie udržať konštantný sklon čepele noža voči brúsному kameňu. Bez použitia svorky sa snažte brúsiť čepeľ pod uhlom 15 – 20°.

Brúsny kameň
141129 stupne zrnitosti 1000/3000

• modrý 1000 na základné univerzálne brúsenie



• biely 3000 na jemné finálne dobrúsenie a leštenie

141131 stupne zrnitosti 240/1200

• modrý 240 na odstránenie drsnejších triesok z poškodenej čepele – základné brúsenie



• žltý 1200 na jemné finálne dobrúsenie a leštenie

Ušetrí čas aj námahu

Nástroje, ktoré vám predstavíme na tejto stránke, si s prípravou potravín poradia rýchlo a jednoducho. Zostavenie, manipulácia aj údržba sú veľmi jednoduché.

Univerzálny mechanický mlynček 130306



Najemno nastrúha strúhanku, orechy, čokoládu, piškóty, syry, ovocie, zeleninu, korenie, sušené bylinky...



• násypka s pritlačným nadstavcom pre bezpečné mletie

• uchytie k stolu skrutkou (max. hrúbka pracovnej dosky 5,5 cm)

Mechanický krájač zeleniny/cibule 144702

Bez námahy na drobno nakrája predovšetkým cibuľu. Vložte cibuľu rozkrojenú na štvrtinky, niekoľkokrát stlačte piestnu tyč vo veku a je hotovo.



Poradí si aj so zeleninou.

• protišmyková podstava bráni kĺzaniu po povrchu



Mechanický mixér na dresingy 131310

Uľahčí a urýchli prípravu dresingov a zálievok. Ingrediencie dokonale premieša metlička ovládaná stláčaním piestu vo veku mixéra.

- úchyt a výlevka na pohodlné dávkovanie
- stupnica od 20 do 300 ml



Súčasťou balenia sú recepty na zálievky a dresingy.



Máte radi sušienky?

Lis na cesto + zdobička COOKIE 141743

Lis na cesto/zdobičku využijete pri pečení rôznych druhov sušienok aj na zdobenie tort či jednorubiiek.

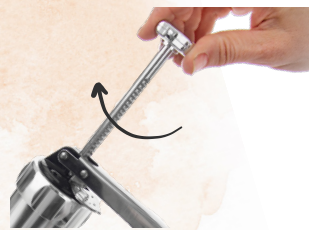


VIDEO NÁVOD
NA WEBE

- balenie obsahuje 20 kovových nastavcov na výrobu sušienok a 4 plastové zdobiace špičky na krémy alebo nátierky



Ingrediencie majte pomleté najemno. Cesto musí byť stredne tuhé.



1. pred naplnením otočte piestnu tyč so zárezmi smerom od páky a vytiahnite ju



2. naplňte lis vhodným stredne tuhým cestom



3. vyberte nastavec, nasadte ho na koniec valca a naskrutkujte zatvárací krúžok



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



5. posunutím páky nahor/nadol o 1-2 zuby dávkujte cesto



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



7. na zdobenie krémom použite plastový nastavec

Čerstvo namletá káva

prevonia celú domácnosť. Ručný mechanický mlynček ponúka možnosť prípravy kávy s veľmi lahodnou chuťou. Zaručuje jednoduché a dokonalé pomletie kávových zŕn. Umožní vám pomlieť kávu veľmi najemno, ale aj nahrubo – **8 rôznych stupňov hrubosti**. Nastavenie je navyše veľmi jednoduché. Mlynček skvele vyzerá a nie je potrebné ho nikam schovávať, 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 odníma.



Mechanický mlynček na kávu 130191

Plnenie v hornej časti pod príklopkou, ktorá sa ľahko nasadzuje a odníma. Hrubosť mletia môžete veľmi ľahko regulovať utiahnutím matice 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.



Kávu bez usadenín

alebo sypaný čaj bez lístkov či kvetov ľahko a rýchlo pripraví kanvica so sitkom. Výborne napení teplé mlieko do kávy alebo detské kakao... Jednoduchá manipulácia a údržba.

French press
BLACK

156026 0,4 l

156027 0,65 l

156015 0,9 l

156016 1 l



Pomocou jemného sitka stlačíte pevné častičky z nápoja na dno kanvice.

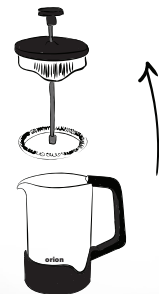
Napenenie mlieka: vysuňte veko so sitkom, nalejte teplé mlieko, nasadte veko a opakovane stláčajte sitko nadol a nahor. Za chvíľu sa vytvorí hustá mliečna pena.



2. nasypťe kávu



1. vysuňte veko so sitkom



3. zalejte horúcou vodou



4. nasadte veko, sitko nechajte na vrchu a počkajte 3-4 min.



5. jemne zatlačte sitko nadol



6. kávu môžete podávať



Rovnako postupujte pri príprave čaju, bylinkového výluhu...

Iný spôsob krájania

Krájač/viacúčelové strúhadlo zeleniny a ovocia zabezpečuje veľmi rýchle, pohodlné a presné krájanie. Je vybavený vymeniteľnými strúhadlami, ktoré umožňujú plátkovanie, strúhanie úzkych aj širších zeleninových hranolčiekov – napr. oblúbených zemiakových hranolčiekov. Vymeniteľné časti sú vybavené ostrými nerezovými čepeľami.

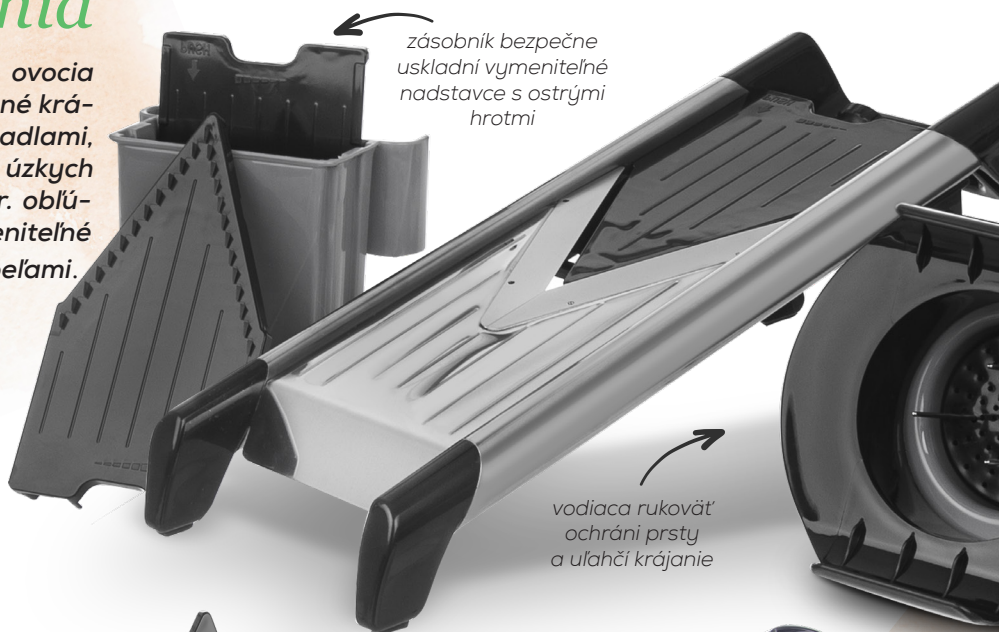
Krájač/strúhadlo SHARP 140781



- 3 vymeniteľné nadstavce
- zásobník na vymeniteľné nadstavce
- vodiaca rukoväť



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



zásobník bezpečne uskladní vymeniteľné nadstavce s ostrými hrotmi

vodiaca rukoväť ochráni prsty a uľahčí krájanie

Na plátky

- grilovaná zelenina
- ovocie do nápojov a šalátov



Na rezance

- zeleninové šaláty
- ovocné šaláty
- syr



Na hranolky

- zeleninové hranolky



zeleninu upevnite napichnutím na tri kovové hroty



sklápacie protišmykové nožičky



• nastavením plastovej pohyblivej časti ďalej od nerezového noža dosiahnete hrubšie plátky / hrubšie rezance

• pre výmenu nadstavca stlačte tlačidlo „push“ na okraji nadstavca a odnímite ho

• otočným kolieskom nastavte polohu pohyblivej plastovej časti v blízkosti nerezového noža-dosiahnete tak tenké plátky/jemnejšie rezance





Krájač/strúhadlo 140783



Nerezové čepele a výsuvné nerezové hroty ponúkajú možnosť plátkovania a strúhania hranoliek.

Vyskúšajte náš recept na dokonale chrumkavé batátové hranolky!



RECEPT

Batátové hranolky

- 2 väčšie batáty
- 1 lyžička mletej údennej papriky
- 1/2 lyžičky soli
- čerstvo pomleté čierne koreníe
- 1/2 lyžičky chilli
- 2 lyžice olivového oleja



Postup:

Rúru predhrejte na 180 °C. Batáty očistite, ale neošúpte. Nakrájajte ich na pásiky a ochutte údenou paprikou, chilli, olivovým olejom, soľou a korením. Takto ochutené batáty poukladajte na plech s papierom na pečenie a pečte pri teplote 180–190°C približne 25–30 minút dozlatista. Dobrú chuť!

Krájač/strúhadlo SUPER 130485



Lis na zemiaky 143126



Od zemiakov po knedle

Nerezový lis využijete najmä na prípravu zemiakového cesta, ale pomôže vám aj pri odšťavovaní citrusov, pasírovaní paradajok, zeleniny, mäkkého alebo vareného ovocia či cesnaku. Uvarené zemiaky alebo zeleninu prepasírujete cez otvory stlačením piestu.



1. vložte uvarené zemiaky



2. stlačte piest proti stenám s otvormi



3. vzniknutú hmotu potom spracujte ďalej



RECEPT

Zemiakové cesto

500 g deň vopred uvarených a prelisovaných zemiakov
1 vajce
štipka soli
80 g detskej krupice
100 g hrubej múky
1 PL zemiakového škrobu

Všetky suroviny zmiešajte, a potom mieste na valčeku, kým nevznikne vláčna nelepivá hmota. Z takéhoto univerzálneho zemiakového cesta môžete okrem klasických prílohových zemiakových knedlí vytvoriť plno ďalších dobrôt:



krokety – malé zemiakové guľôčky obalené v trojbale, vyprášané na oleji
taštičky plnené lekvárom, posypané strúhaným perníkom, potreté maslom
makové šišky potreté roztopeným maslom a posypané cukrom
halušky s kapustou a údeným mäsom alebo s bryndzou a slaninou
gnocchi so smotanou, bylinkami a syrom
lokše – nasucho pečené zemiakové placky, potreté masťou, podávané na slano ako príloha alebo na sladko ako dezert
jabkance – zemiakové placky plnené tvarohom, preložené na polovicu, potreté maslom, posypané strúhaným perníkom a cukrom
plnené knedle – údeným mäsom podávané s kapustou
zemiakové šišky – s prídáním droždia
zemiakové ovocné knedle, lievance, nákyp...





Pomocník 2 v 1

Teplomer so sondou 152867



Nastavenie jednotky teploty: °C/°F. Rozsah merania teploty: od -20 °C do +300 °C, rozsah časovača 99 min. 59 sek. 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. Keď teplota pokrmu dosiahne zvolenú teplotu, ozve sa zvukový signál. Alebo môžete zvoliť režim minútky, ktorá klasicky odpočíta nastavený čas a o jeho konci vás informuje zvukový signál.

Možnosť zavesenia, postavenia pomocou stojančeka alebo prichytenia magnetom na zadnej strane teplomera.



Návod je súčasťou balenia.

Digitálny univerzálny teplomer 152829

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



na varenie



Máte radi šľahačku?

Fľaša na výrobu šľahačky 131306, 131307

Áké množstvo smotany a koľko bombičiek:

číslo tovaru	celkový objem nádoby	odporúčané množstvo smotany	max. množstvo smotany	počet N2O 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 než jednu bombičku a to ani v prípade, keď máte dojem, že v bombičke bolo menej plynu, než je bežné. Rýchlosť expanzie závisí od mnohých faktorov (teplota tela fľaše, teplota tela bombičky, množstvo a teplota zmesi vo fľaši a pod.). Fľašu vždy dokonale vymývajte.



V našich predajniach nielenže vymieňame prázdne vymeniteľné bombičky za plné, ale tiež vykupujeme prázdne vymeniteľné bombičky na šľahačku.

šľahačku možno nanášať len pomocou zdobičky, stlačením páčky ju naniesete na kávu, tortu...

3 typy zdobiacich špičiek



matica

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

jednorazové alebo vymeniteľné bombičky (nie sú súčasťou balenia)

fľaša na nalievanie čerstvej smotany na šľahanie



Jednorazové bombičky zakúpite online na www.oriondomacepotreby.sk alebo v sieti predajní Orion.



VIDEO NÁVOD
NA WEBE



VÝHODY DOMÁCEJ ŠĽAHAČKY:

- v chladničke vydrží až 24 hodín
- čerstvá chuť bez nežiaducich príchutí a pachov



1. pripravte si bombičku a príslušné množstvo smotany na šľahanie



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



3. fľašu obráťte a pomaly utahujte maticu s bombičkou, kým sa plyn neuvolní do fľaše



4. fľašou v polohe hore dnom niekoľkokrát zvisle potrepote

Reštaurácie, bary a kaviarne využívajú jednorazové bombičky na rýchlu a jednoduchú každodennú prípravu čerstvej šľahačky, pretože potrebujú zaistiť pravidelnú zásobu pre svoje prevádzky. Dokážu ponúknuť zákazníkovi dokonalú viedenskú či írsku kávu alebo dezert práve vďaka šľahačkovej fľaši a jednorazovým bombičkám.

Pre väčšinu slovenských domácností je stále veľmi populárne využitie vymeniteľných bombičiek do šľahačkových fliaš, ktoré sú na slovenskom trhu viac ako 50 rokov. Je to taká „slovenská klasika“. Toto riešenie je totiž ekonomické a šetrí prírodu. Navyše je táto šľahačka bez konzervantov. Na zachovanie stálej ponuky týchto bombičiek funguje v našich predajniach Orion výkup. Skontrolujte svoju domácnosť a domácnosti svojich babičiek a prineste prázdne bombičky do našich predajní Orion. Radi vám bombičky vykúpime a spoločne slovenskú klasiku udržíme.



Výkup

vymeniteľných **BOMBIČIEK** na šľahačku a sífón

N₂O/CO₂

1 ks =

0,16 €

- šetríte prírodu
- obratom dostanete hotovosť
- nie je potrebný žiadny obal



Ako funguje odšťavovač?

Mechanický odšťavovací mlynček 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 prostredníctvom drvenia a tlaku vytváraným šnekovým hriadeľom. Všetka vylisovaná šťava odteká otvorom v bočnej časti odšťavovacej komory, scedi sa cez cedidlo umiestnené vo vnútri odšťavovacej komory a pretečie cez plátno do nádoby. Vďaka tomu získate kvalitnú šťavu bez akejkoľvek nežiaducej dužiny.

Mechanický odšťavovací mlynček 131424 + plátno

Ako ho zostavíte?

regulačná
skrutka



VIDEO NÁVOD
NA WEBE



Návod je súčasťou balenia.

Skrutkou regulujete
intenzitu lisovania
podľa druhu ovocia.

Ovocie vložte do
násypky.

Zvyšky dužiny
z vylisovaného
ovocia.

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



šnek

tesnenie

sitko

kľučka

upevňova-
cia skrutka

plátno



Pomalé lisovanie je tiež veľmi šetr-
né ku kvalite šťavy a neníči vitamíny
rýchlou oxidáciou a zahrievaním.

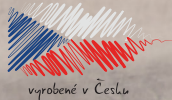
Plátno na zachytenie prípadných zvyškov dužiny.



V našej ponuke:
náhradné sitko a tesnenie 180616,
náhradné tesnenie 181726.



Mäso v konzervách dlho vydrží



vyrobené v Česku



Návod je súčasťou balenia.



Konzerva 1 kg
129779



Konzerva 0,5 kg
129778

Varením (sterilizáciou) môžete v konzervách uchovať surové, dusené a pečené mäso. Najlepšie sa hodia na spracovanie mäsa pri zabíjačkách. Okrem mrazenia je to ďalšia možnosť konzervovania mäsa.

Mechanický zatvárač konzerv 131518



VIDEO NÁVOD
NA WEBE



Správne konzervované potraviny možno skladovať až niekoľko rokov. Zachovávajú si plnú chuť, nemenia farbu a neobsahujú baktérie. Domáce konzervy využijete pri výletoch či na dovolenke, cestou sa nerozbižia a nepodliehajú znehodnoteniu. Sú skvelé aj pre študentov na internát.



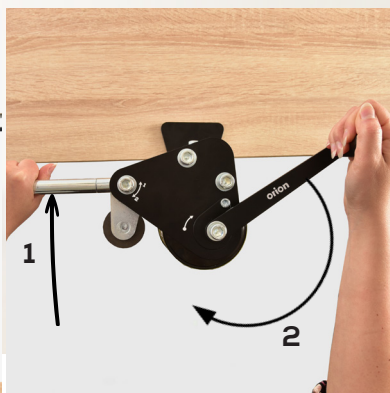
Vhodné aj na paštéty,
nátierky, polievky, ovocie
a zeleninu.



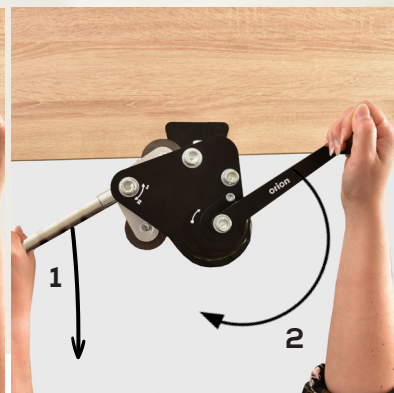
1. pomocou kľúča pripevníte zatvárač k stolu



2. utiahnutím zadnej skrutky prispôbte na veľkosť používanej konzervy



3. nastavte páku do polohy 1, otočte kľukou 7-8-krát



4. nastavte páku do polohy 2, otočte kľukou 4-5-krát

Na nerozoznanie

budú nakrájané plátky pečiva, ak použijete mechanický krájač. Aj pri čerstvom pečive to pôjde ľahko. Môžete ho mať vždy po ruke na kuchynskej linke.

Mechanický krájač 144711



Súčasťou je vodiaca rukoväť a chránič prstov, ktoré zaisťujú bezpečné používanie krájača.

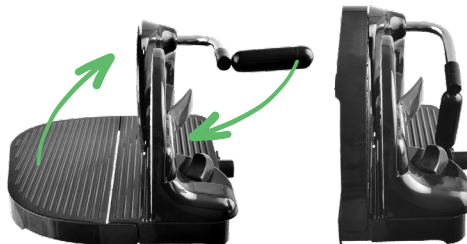
Novinka



Nakrája chlieb, veku a iné pečivo, údeniny, zeleninu...



šírku plátkov možno nastaviť pomocou nastaviteľnej páčky do 1,8 cm



niektoré jeho časti sú skladacie a vy tak ušetríte miesto



na spodnej strane je prísavka pre stabilné prichytenie, súčasťou balenia je lepiaca podložka, ktorú možno umiestniť pod prísavku v prípade nie úplne hladkého povrchu

SME ONLINE!

Tipy, inšpiráciu a vychytávky nájdete v širokej sieti predajní Orion aj na e-shope www.oriondomacepotreby.sk.



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

834605



V. vydanie 2024