

KitchenChef  
PROFESSIONAL

# Extracteur de jus JUICE PRO PLUS

■ AJE378LA



IDÉE RECETTE



Jus d'asperges vertes,  
de carottes et de céleri

Ingrédients pour 1 personne

- 1 asperge
- 2 carottes
- ½ branche de céleri avec 3 de ses feuilles
- Sel

Préparation

- Laver les asperges, la branche de céleri et les carottes.
- Gratter les carottes.
- Couper les légumes en morceaux.
- Fermer le bouchon de sortie du jus.
- Passer à l'extracteur alternativement les asperges et les carottes. Terminez par le céleri.
- Laisser tourner l'extracteur jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
- Ouvrir le bouchon et laissez couler le contenu dans la carafe.
- Servir dans un verre, ajouter une pincée de sel, et dégustez !

- Idéal pour profiter pleinement des bienfaits des fruits et légumes !
- Le goût, les vitamines et les minéraux sont préservés !
- **Cheminée avec basculement de sécurité, diamètre 85mm pour introduire des pommes, oranges et autres aliments entiers !**
- Extraction du jus par pression à froid avec séparation automatique de la pulpe
- **Moteur induction silencieux ! (30 db) / 20 tours par minutes**
- Corps inox brossé et noir / Fonction reverse au cas de bourrage
- Livré avec une brosse de nettoyage pour nettoyer le tamis de filtrage et 2 récipients / **Débit de sortie du jus réglable**

## INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: 250W (220-240 volts)
- Poids de l'appareil seul: 7,5kg (emballé: 8,9kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H50xL17,5 x P24
- Dimensions boîte couleur (cm): H27 xL34,5xP47,5
- Gencod: 3485610037801
- 28 appareils/palette H185cm – poids palette: 280kg