



Kipróbáltam s Sencor új turmixgépét

Az egész család imádja nálunk a turmix italokat, smoothie - kat. Minden préselünk, keverünk, aprítunk és rendkívül izgalmas, újszerű ízeket is kipróbálunk. Ezért is örültem meg a gyártó cég felkérésének, amikor azt kérte teszteljem a Sencor Nutri Blender gépét.

A gép megjelenésében is elegáns darab,- nálam a bordó készülék volt - emeli a modern konyhák eleganciáját is.

No, nézzük mi tetszett nekem a gépben? Könnyű összeszerelni, bár először meglepődik az ember a sok darab láttán. Nagyon egyszerű a programozása, és előre is be lehet állítani a programokat. Nagyon jó, hogy van alatta csúszásmentes talp, mert így nem vándorol ide-oda. Az is fontos, hogy amíg nincs minden alkatrész a helyén, nem indul el a gép. Meglehetősen erős a motorja, így a legkeményebb dolgokat is péppé, folyékonyá teszi. Áldás, hogy mosogatógépben is el lehet mosni az alkatrészeket. Praktikus, hogy fedeles, zárható pohár van hozzá, így bárhová el lehet vinni az elkészített italt.

Ami nekem újdonság volt, a saját smoothie készülékemhez képest is, hogy a magvakat is tökéletesen aprítja, tehát a saját receptjeimet is kibővíthettem ezekkel a fontos tápanyagokkal, s nagyon finommá tette a zöldséges smoothie- kat.

Ajánlok hozzá a háziasszonyoknak egy olyan sikerreceptet, amit nálunk kicsi-nagy, egyszóval mindenki imád, ráadásul az alapanyagok egész évben kaphatóak

Alapanyagok: Uborka, kiwi, tökmag, lenmag, narancs, citrom, méz,

Fűszerek: só, tárkony

Egészséges, finom, üdítő látvány a színe is. Korábban tökmag és lenmagolajjal készítettem, de a Sencor turmixsal a magvakkal sokkal finomabb lett.

A fotó illusztráció