

# Ваши коктейли с Robot-Coupe



**robot coupe**<sup>®</sup>

# Инновация Robot-Coupe

Запатентованная система автоматической подачи,  
доступная исключительно на соковыжималках  
J 80 Ultra • J 100 Ultra

Достаточно нажать на кнопку  
Пуск...

Чтобы превратить без усилий



**В ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ СОКИ !**

# УНИКАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ !



Система автоматической подачи  
Непрерывная подача  
в воронку



Эргономичность  
Сито из нержавеющей стали легко  
вынимается за ручки и устанавливается  
без дополнительных инструментов



Долговечность  
Блок мотора и рабочий отсек из  
нержавеющей стали



Мощность и бесшумность  
Мотор промышленного  
назначения

7 СЕКУНД

=

СТАКАН  
СВЕЖАЙШЕГО  
СОКА !



# ГАЗИРОВАННЫЙ ПЕРСИК

Лето, Антиоксидант, Красивый Цвет Лица, Витамины А и С

На  
3  
Бокала

## Состав:

6 персиков без косточек  
½ лимона  
1 большая щепотка молотого мускатного ореха  
300 мл газированной воды  
1 тонкий ломтик имбиря

**Приготовление:** Выньте косточки из персиков и снимите цедру с лимона. Нет необходимости чистить имбирь. Пропустить через соковыжималку J80/J100 Ultra персики, имбирь и лимон.

После смешайте молотый мускатный орех и газированную воду с соком. Разделите смесь на три бокала.

*Как украсить: можно украсить бокалы тонкими ломтиками персика.*

**Полезные свойства:** Персики, богатые минералами и витаминами А и С, являются идеальным компонентом в антиоксидантных коктейлях.

**Что ещё?** Для сока можно использовать как белые, так и жёлтые персики.

**Советы от Robot-Coupe:** Не забывайте вынимать косточки из косточковых плодов (например: из персика, абрикоса, вишни ...). Вы можете без труда пропускать через соковыжималку J 80/ J100 Ultra специи и корнеплоды, такие как имбирь, с другими фруктами и овощами для **пряных соков**.



robot coupe®



# АРБУЗ НА МЕДУ

Лето, Освежающий, Красивый цвет лица, природная защита

На  
3  
Бокала

## Состав:

750 г арбуза

½ лимона

20 г меда

20 г воды

**Приготовление:** Мёд и воду довести до кипения. Дать остыть. Снять кожуру с арбуза, удалить семечки и нарезать мякоть крупными кусками. Снять цедру с лимона.

Пропустить через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra кусочки арбуза и лимон.

В бокалы сначала налить мёд, а сверху - арбузный сок.

*Как украсить: подавать с тонкими ломтиками арбуза.*

**Полезные свойства:** Арбуз состоит на 90% из воды, его мякоть низкокалорийна, она прекрасно утоляет жажду и освежает без риска для Вашей фигуры. Арбуз содержит витамины А, В и С.

**Советы от Robot-Coupe:** Фрукты и овощи с толстой коркой (например, арбуз) должны быть очищены перед началом работы с соковыжималкой.



*robot coupe*®



# СТИМУЛИРУЮЩАЯ МОРКОВКА

Зима, Красивый цвет лица, антиоксидант, **Витамин А**

На  
4  
Бокала

## Состав:

4 моркови

4 апельсина

1 тонкий ломтик имбиря

лёд

**Приготовление:** Нет необходимости чистить морковь от кожуры, промойте её с щёткой.

Очистите апельсины. Пропустите апельсины с имбирём и морковь через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra.

Разлить смесь по четырём бокалам. Добавить лёд и сразу подавать.

*Как украсить: ломтиками апельсина и оливками.*

**Полезные свойства:** Морковный сок содержит много бета-каротина, а значит полезен для зрения и кожи.

**Советы от Robot-Coupe:** В большое загрузочное отверстие соковыжималки J80 / J100 Ultra морковь помещается целиком по 2 или 3 штуки. Всегда снимайте кожуру с цитрусовых, чтобы избежать горечи. **Пропускайте их целиком без предварительной нарезки.**



*robot coupe*®



# ЯБЛОЧНО - ОГУРЕЧНЫЙ

Зима, оригинальная идея, улучшает пищеварение, витамин E

На  
4  
Бокала

## Состав:

1 огурец  
4 зелёных яблока  
3 ч.л. укропа  
½ лимона  
козье молоко

**Приготовление:** Нет необходимости предварительно очищать огурец, так как его кожура содержит витамины и добавляет больше цвета в сок. Пропустить огурец, яблоки, укроп и половинку лимона через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Затем смешать с козьим молоком.

*Как украсить: тонкими ломтиками редиса, нарезанными с помощью овощерезки Robot-Coupe диском слайсер 1 мм.*

**Полезные свойства:** Огурец - отличное слабительное и мочегонное средство. Козье молоко усваивается организмом лучше, чем коровье.

**Советы от Robot-Coupe:** Для работы с вашей соковыжималкой Robot-Coupe не нужно предварительно нарезать яблоки среднего размера и вырезать сердцевину.





# КРАСНЫЙ ЛЕДЕНЕЦ

Весна, Улучшает пищеварение, Антиоксидант, противовоспалительное

На  
4

Бокала

## Состав:

300 г клубники

3 моркови

¼ ананаса

**Приготовление:** Очистить ананас, прежде чем провести его через соковыжималку. Нет необходимости чистить клубнику - плодоножки автоматически выбрасываются в контейнер для отходов.

Провести четвертинку ананаса, клубнику, морковь через соковыжималку J 80/ J 100 Ultra. Хорошо перемешать и украсить бокалы кусочками клубники.

**Полезные свойства:** Ананас богат клетчаткой, что улучшает пищеварение. Клубника, благодаря витаминам А и Е, которые в ней содержатся, укрепляет Вашу **иммунную систему**.

**Что ещё?** Для большей пикантности, добавьте в Ваш коктейль специи по вкусу: ваниль, кардамон или имбирь.

**Советы от Robot-Coupe:** В большое загрузочное отверстие соковыжималки J80 / J100 Ultra **морковь помещается целиком по 2 или 3 штучки**.



robot coupe®



# ЯБЛОКО-КИВИ

Зима, тонизирующее, антиоксидант, витамин С

На  
3

Бокала

## Состав:

3 зелёных яблока Granny Smith

½ лайма

3 киви

**Приготовление:** Очистите лимон. Снимите кожуру с киви, чтобы сохранить яркий зеленый цвет коктейля. Пропустить их с яблоками и лаймом через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Перемешать ложкой и сразу же подавать, так как яблоко быстро окисляется.

**Полезные свойства:** Коктейль богат **витамином С**, а киви придаёт бодрость.

**Что ещё?** Если вы находите сок излишне кислым, добавьте в него немного мёда или сахара. Киви можно заменить огурцом или сельдереем.

**Советы от Robot-Coupe:** С вашей соковыжималкой Robot-Coupe, нет необходимости предварительно нарезать яблоки среднего размера, или вырезать из них сердцевину.





# СЛАДКИЙ ГРЕЙПФРУТ

Весна, Тонизирующее, Антиоксидант, анти-холестерин

На  
3

Бокала

## Состав:

250 г апельсинов

250 г грейпфрута

250 г клубники

**Приготовление:** Очистите апельсины и грейпфруты, чтобы избежать горечи. Вымойте клубнику, не удаляя плодоножку. Пропустить всё через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Хорошо перемешать и разделить сок по бокалам.

**Полезные свойства:** Грейпфруты и апельсины особенно богаты витамином С.

**Что ещё?** Если вы нашли сок излишне кислым, Вы можете добавить немного мёда или сахара.

**Советы от Robot-Coupe:** С соковыжималкой Robot-Coupe Вы можете проводить предварительно очищенные цитрусовые целиком.





# ВОСТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Зима, Тонизирующее, Придаёт силу, Против усталости

На  
3  
Бокала

## Состав:

½ ананаса

3 апельсина

1 чайная ложка ванильного экстракта

**Приготовление:** Очистите ананас и цитрусовые. Пропустить сначала ананас, а затем цитрусовые через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Добавить ваниль и подавать разлитым по стаканам.

**Полезные свойства:** Ваниль придаёт силу, борется с умственной и физической усталостью. Её также рекомендуют, как средство против бессонницы.

**Что ещё?** Вариант: заменить апельсины кокосовым молоком.

**Советы от Robot-Coupe:** Снимите кожуру с цитрусовых, чтобы избежать горечи. Пропустите их целиком без предварительной нарезки.





# КЛАССИКА

**Зимний, Тонизирующий, ЭКОНОМИЧНЫЙ, Красивый цвет лица**

На  
3  
Бокала

**Состав:**

4 моркови

3 яблока

1 лимон

**Приготовление:** Почистите лимон. Не нужно чистить морковь, промойте её щеткой. Пропустите морковь, яблоки и лимон через соковыжималку J80 /J100 Ultra.

Хорошо перемешать и подавать.

**Полезные свойства:** Яблоки богаты витамином С и снижают уровень холестерина.

**Что ещё?** Вы можете заменить яблоки грушами.

**Советы от Robot-Coupe:** С вашей соковыжималкой Robot-Coupe, нет необходимости предварительно нарезать яблоки среднего размера, или вырезать из них сердцевину. Используйте сорт Голден, самый сочный.



robot coupe®



# БАНАНОВО-КЛУБНИЧНЫЙ СМУЗИ

На  
4  
Бокала

## Состав:

250 г клубники

2 банана

2 йогурта без сахара

4 чайной ложки кленового сиропа

**Приготовление:** Вымойте клубнику, очистите банан. При помощи соковыжималки J 100 Ultra, приготовьте клубничный сок прямо в чашу блендера. Затем взбивайте в течение 1 минуты в блендере сок с бананами, йогуртами и кленовым сиропом до получения однородной массы.

**Полезные свойства:** Бананы богаты **углеводами**. Они могут обеспечить организм **мгновенной и продолжительной дозой энергии**, и восстанавливают силу после физических упражнений.

**Что ещё?** Можно заменить бананы апельсинами, а клубнику голубикой или другими лесными ягодами.



robot coupe®



# ДЫНЯ

Лето, Пищеварение, Омолаживает, витамин А

На  
3

Бокала

## Состав:

400 г узбекской дыни

1 зелёное яблоко

½ лимона

**Приготовление:** С дыни снять корку и порезать на куски. Снимите цедру с лимона. Пропустить дыню, лимон и яблоко через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra .

Перемешать ложкой и сразу подавать. Для аромата добавьте листочки мяты.

*Как украсить: дынными кубиками, нарезанными с помощью вашей овощерезки Robot-Coupe (использовать комплект для кубиков 8 x 8 x 8 мм).*

**Полезные свойства:** Дыня полезна для пищеварительной системы. Её сок очень ароматен и прекрасно сочетается с цитрусовыми.

**Что ещё?** Вариант: заменить дыню персиками.

**Советы от Robot-Coupe:** Перед тем как быть обработанными в соковыжималке, фрукты и овощи должны быть очищены от толстой корки (например, арбуз) и все крупные семена должны быть удалены (например, дыня). Если вы используете персики, удалите косточки.



*robot*  *coupe*<sup>®</sup>



# ГРУША-ДЫНЯ С КУРКУМОЙ

Лето, пищеварение, тоник, Пряный

На  
4  
Бокала

## Состав:

400 г дыни  
1 грейпфрут  
½ груши  
½ желтого яблока  
1 тонкий ломтик имбиря  
½ стручка цитронеллы  
1 щепотка куркумы

**Приготовление:** Очистите дыню и грейпфрут. Пропустите по порядку яблоко, имбирь, цитронеллу, грушу, дыню, грейпфрут через соковыжималку J 80 / J 100 Ultra. Добавить куркуму. Хорошо перемешать и разделить смесь по 4 бокалам.

*Как украсить: тонкими ломтиками груши, нарезанных при помощи вашей овощерезки Robot-Coupe (использовать диск слайсер 1 мм).*

**Полезные свойства:** Имбирь очень полезен для здоровья. Как и цитронелла, он улучшает пищеварение и предотвращает болезни сердечно-сосудистой системы.

**Советы от Robot-Coupe:** Перед тем как быть обработанными в соковыжималке, фрукты и овощи должны быть очищены от толстой корки (например, арбуз) и все крупные семена должны быть удалены (например, дыня).



robot coupe®



# ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕЙ

Осень-зима, антистресс, Тонизирующий

На  
4  
Бокала

## Состав:

4 зелёных яблока  
2 стебля сельдерея  
1 тонкий ломтик имбиря  
½ лимона  
соль

**Приготовление:** Промойте все овощи и фрукты. Провести сельдерей, имбирь и зелёные яблоки через соковыжималку J 80 Ultra / J 100 Ultra.

Добавить немного соли в коктейль. Подавать сразу же, чтобы сохранить все витамины.

*Как украсить: украсить бокалы тонкими яблочными ломтиками, нарезанных при помощи вашей овощерезки Robot-Coupe (использовать диск слайсер 1 мм).*

**Полезные свойства:** Яблочно-сельдереевый сок уменьшает стресс и борется с бессонницей.

**Что ещё?** Вы можете заменить яблоки грушами.



robot coupe®



# RED КОКТЕЙЛЬ

Осень, Энергетик, тонизирующий, очищает кровь

На  
4  
Бокала

## Состав:

1 свёкла  
2 моркови  
2 небольшие грозди красного винограда  
2 зелёных яблока  
перец

**Приготовление:** Свёклу тщательно промыть. Оторвать ягоды винограда с кисти. Пропустить свёклу и фрукты через соковыжималку J80 Ultra / J 100 Ultra.

Добавить перец и подавать охлаждённым.

*Как украсить: украсить бокалы ломтиком свёклы.*

**Полезные свойства:** Свекольный сок улучшает состав крови. Высокое содержание магния способствует нормализации деятельности нервной системы. Виноград улучшает обмен веществ.

**Советы от Robot-Coupe:** В большое загрузочное отверстие соковыжималки J80 / J100 Ultra морковь помещается целиком по 2 или 3 штуки.



*robot coupe*®



# СПАРЖА

## Состав:

1 кг спаржи

1 щепотка перца

1 щепотка морской соли

**Приготовление:** Очистите спаржу и отрежьте верхушки. Пропустить через соковыжималку J 80 Ultra/ J100 Ultra.

Добавьте соль и перец по вкусу.

**Как украсить:** Подавать с рыбным блюдом (например, с лососем) и тальятелле из зелёной спаржи.

**Полезные свойства:** Спаржа-прекрасное очистительное и мочегонное средство.

**Что ещё?** Сок спаржи можно добавить в соус для рыбных блюд или к белому мясу.



robot coupe®



# ОГЛАВЛЕНИЕ

## КОКТЕЙЛИ *robot* *coupe*®

Газированный персик .....	2
Арбуз на меду .....	4
Стимулирующая морковка .....	6
Яблочко - огуречный .....	8
Красный леденец.....	10
Яблоко - киви.....	12
Сладкий грейпфрут .....	14
Восточный коктейль .....	16
Классика .....	18
Бананово-клубничный смузи .....	20
Дыня .....	22
Груша-дыня с куркумой .....	24
Яблоко-Сельдерей.....	26
Red Коктейль .....	28
Спаржа .....	30

# СОКОВЫЖИМАЛКА J 100 ULTRA

*Особо высокая производительность*



# ЕДИНСТВЕННАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА



**robot coupe®**

Изготовлено во Франции компанией  
ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Генеральная дирекция, Франция,  
Международная дирекция и маркетинг:  
Tél.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex - France  
email : international@robot-coupe.com  
**www.robot-coupe.com**