

Mechanismy



- *jak se to skládá?*
- *jak to funguje?*
...poradíme, popíšeme...

orion

tvoříme vaši domácnost

www.oriondomacipotreby.cz

Elektrické, ale nemusíte vkládat baterie

Tito AKU pomocníci do kuchyně se dobíjí pomocí USB-C kabelu, který je součástí výrobku a není tedy potřeba do nich vkládat žádné baterie, což šetří vaše finance.



Aku mlýnek na koření 130234

- keramický mlecí mechanismus
- možnost nastavení hrubosti mletí
- s LED osvětlením



Mlýnek po zapnutí pouze přetáčí dnem vzhůru a on sám pozná, že má koření namlet.



Návody jsou součástí balení.

Aku vývrtka 140881

Naprostu jednoduše a bez potřeby nejmenší síly odstraní korkovou zátku z hrdla láhve. Pouze ji nasadíte na hrdlo láhve, stisknete tlačítko a ona sama korek vyšroubuje.



Spodní část-stojan slouží jako řezačka pro odstranění fólie na hrdle láhve, aby se snadněji odkryla korková zátká.



Aku mlýnek na kávu 130238

Ve chvílce nemele kávu tak, jak si budete přát. Utažením šroubu si zvolíte hrubost mletí. Velmi snadno a rychle máte k dispozici čerstvě namletou kávu.

- možnost nastavení hrubosti mletí
- keramický mlecí mechanismus



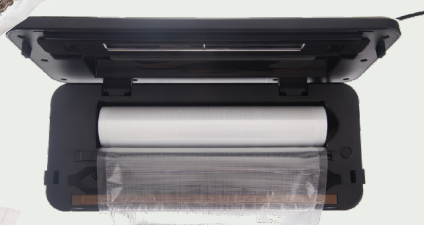
Vydrží dlouho čerstvé


Vakuová svářečka
potravin s řezačkou 131519

Zatavením potravin pomocí vakuovačky do folie bude déle zachována jejich chuť i aroma. Při vakuování masa zkrátíte a vylepšíte tímto způsobem čas marinování. Vakuovačka je vybavena ochranou proti přehřátí a vestavěnou řezačkou.



Novinka



1. vložíte fólii, uzavřete víko, stisknete tlačítko  a vytvoříte první spoj



Ideální pro suché potraviny, uzeniny, sýry.

Obsah balení:

1x vakuová svářečka
1x napájecí kabel
1x role fólie 300x28 cm
1x podtlaková hadice
1x manuál

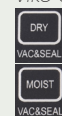
Napájení: ze sítě.
Napětí: 220–240 V.
Výkon: 110 W.
Úroveň vakua: -60 kPa.
Hlučnost: 50–60 Hz.



2. roli povytáhnete a požadovanou délku manuálně uřízněte pomocí vestavěného řezáku



3. takto vzniklý sáček naplníte potravinami, přiložíte ho za tavící hnědý proužek, uzavřete víko a stisknete tlačítko:



pro odsátí vzduchu a zatavení
suchých potravin
pro odsátí vzduchu a zatavení
vlhkých potravin

nylonové role:

750668

300x20 cm

750669

300x28 cm

sáčky:

142265

20 ks, 25x15 cm

142266

20 ks, 29,5x19,5 cm



Návod je součástí balení.

Rychle a bez námahy

Kráječ na jablka 125705

zbaví tento kráječ jablka slupky i jádřince a pokud budete chtít, rovnou je nakrájí do spirály. Máte tedy k dispozici rovnou 3 funkce, ale nemusíte je využít vždy všechny.



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



Vhodný nejen na jablka,
ale také na hrušky, okrájí
khaki a brambory.



Návod je součástí balení.





ke stolu kráječ upevníte pomocí přísavky



nasazování jablka na trny

Nabízí 3 možnosti využití:



1. okrajovací břit je přiblížen a přední nůž je v provozu = probíhá okrájení slupky + vyjmutí jádřince + krájení spirály



2. okrajovací břit je odklopen a přední nůž je v provozu = probíhá pouze rozkrájení a vyjmutí jádřince



3. okrajovací břit je přiblížen a přední nůž je odklopen = probíhá pouze okrájení slupky



Spojí i opraví *kde co*



Pistoli můžete mít celou dobu v síti a vypínačem ovládat nahřívání dle momentální potřeby.

Tavná pistole nabízí univerzální využití. Pomůže Vám při nejrůznějších opravách, kdy je potřeba slepit jednotlivé části. Využijete ji při přípravě aranžů, věnců, svícňů, dekorací...



Návod je součástí balení.



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

- příkon: 15 W, napětí 220–240 V/50–60 HZ
- doba zahřívání 3–5 minut
- max. teplota 200 °C (+/- 10 °C)
- lepicí množství cca 6–10 gramů/min.
- délka kabelu 95 cm
- hodí se tavné tyčinky 833182, 10 ks
- z pistole vychází lepidlo o pr. 2 mm

Novinka

833185 velká pistole d. 18 cm, š. 4 cm →

- příkon: 20 W, napětí 220–240 V/50–60 HZ
- doba zahřívání 2–3 minuty
- max. teplota 200 °C (+/- 10 °C)
- lepicí množství cca 15–24 gramů/min.
- délka kabelu 97 cm
- hodí se tavné tyčinky 833183, 10 ks
- z pistole vychází lepidlo o pr. 2,5 mm
- při zapnutí svítí červená kontrolka



Ty se Vám budou hodit!

Kombinovaný brusný kámen se silikonovou protiskluznou podložkou zajistí ostrý břit vašim nožům, nůžkám, nářadí na opracování dřeva i zahradnickému náčiní.



Před broušením doporučujeme kámen namočit do vody cca na 10 minut. Také během broušení je vhodné kámen vlhčit.

141130 stupně zrnitosti 200/600



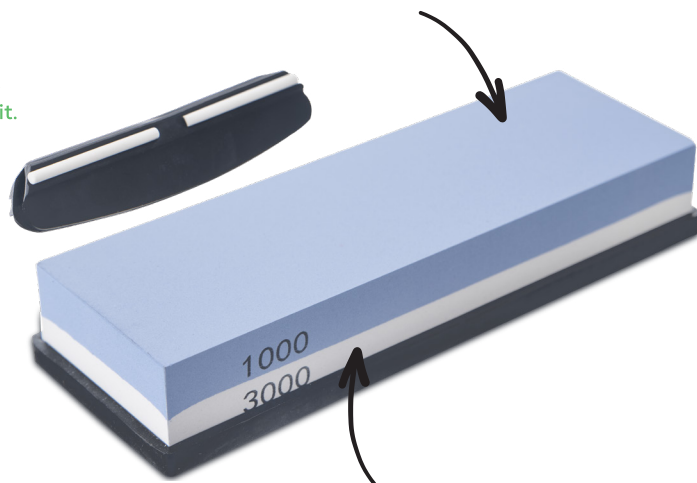
• hnědý 200 pro odstranění hrubších třísek z poškozené čepel - základní broušení

• bílý 600 pro hrubé ostření

Vodící svorka s keramickými válečky při broušení napomáhá lepšímu udržení konstantního sklonu čepel nože vůči brusnému kameni. Bez použití svorky se snažte brousit čepel pod úhlem 15-20°.

Brusný kámen
141129 stupně zrnitosti 1000/3000

• modrý 1000 pro základní univerzální broušení



• bílý 3000 pro jemné finální dobroušení a leštění

141131 stupně zrnitosti 240/1200

• modrý 240 pro odstranění hrubších třísek z poškozené čepel - základní broušení



• žlutý 1200 pro jemné finální dobroušení a leštění

Ušetří čas i námahu

Strojky, které Vám představíme na této stránce si s přípravou potravin poradí rychle a snadno. Sestavení, manipulace i údržba jsou velmi snadné.

Univerzální mechanický mlýnek 130306



Najemno nastrouhá strouhanku, ořechy, čokoládu, piškoty, sýry, ovoce, zeleninu, koření, sušené bylinky...



• násypka s přítlačným nastavcem pro bezpečné mletí

• uchycení ke stolu na šroub (max. tloušťka pracovní desky 5,5 cm)

Mechanický kráječ zeleniny/cibule 144702

Naseká bez námahy na drobno především cibuli. Vložte cibuli rozkrojenou na čtvrtky, několikrát stiskněte pístnici ve víčku a je hotovo.



Poradí si i se zeleninou.

• protiskluzová podstava brání klouzání po povrchu

Mechanický mixér na dresinky 131310

Ušlechtlí a urychlí přípravu dresinků a zálivek. Ingredience dokonale promíchá metlička ovládaná stlačováním pístu ve víčku mixéru.

- úchyt a výlevka pro pohodlné dávkování
- stupnice od 20 do 300 ml



Součástí balení jsou recepty na zálivky a dresinky.



Máte rádi sušenky?

Lis na těsto + zdobička COOKIE 141743

Lis na těsto/zdobičku využijete při pečení nejrůznějších druhů sušenek i na zdobení dortů či jednodubek.

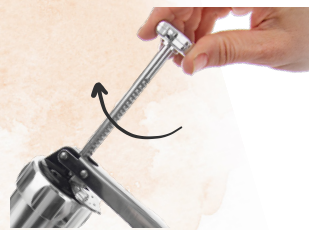


VIDEO NÁVOD
NA WEBU

- balení obsahuje 20 kovových nástavců na výrobu sušenek a 4 plastové zdobičí špičky na krémy nebo pomazánky



Ingredience mějte namleté nejmenno.
Těsto musí být středně tuhé.



1. před naplněním otočte pístnici se zářezy směrem od páky a vytáhněte



2. naplňte lis vhodným středně tuhým těstem



3. vyberte nástavec, položte jej na konec válce a našroubujte uzavírací kroužek



4. otočte pístnici se zářezy k páce, nastavte regulátor síly sušenek



5. posunem páky nahoru/dolu o 1-2 zuby dávkujte těsto



6. postavením na čistý pečicí plech a posouváním páky tvoříme sušenky



7. na zdobení krémem použijte plastový nástavec

Čerstvě namletá káva

provoní celou domácnost. Ruční mechanický mlýnek nabízí možnost přípravy kávy velmi lahodné chuti. Zaručuje snadné a perfektní mletí kávových zrněk. Umožní Vám umlít kávu velmi najemno, ale také nahrubo – **8 různých stupňů hrubosti**. Navíc nastavení je velmi jednoduché. Mlýnek skvěle vypadá a není potřeba ho nikam schovávat do skříňky, poslouží jako pěkná dekorace a bude vždy po ruce.

Mechanický mlýnek na kávu 130231

Plnění v horní části pod kličkou, která se snadno nasazuje a snímá.



Mechanický mlýnek na kávu 130191

Plnění v horní části pod pokličkou, která se snadno nasazuje a snímá. Hrubost mletí si můžete velmi snadno regulovat pomocí utahení matky ve spodní části mlecího mechanismu.

Mechanický mlýnek na kávu 130223



Hrubost mletí si můžete velmi **SNADNO** regulovat na 8 stupňů pomocí otočného prstence ve střední části mlýnku.



Kávu bez lógru

nebo neporcovaný čaj bez lístků či květů
snadno a rychle připraví konvice se sítkem.
Výborně napění teplé mléko do kávy nebo
dětské kakao... Snadná manipulace i údržba.

French press
BLACK

156026 0,4 l

156027 0,65 l

156015 0,9 l

156016 1 l



Pomocí jemného sítka
stlačíte pevné částičky
z nápoje na dno konvice.

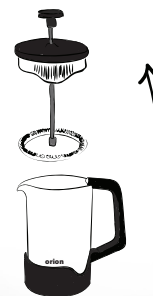
Napěnění mléka: vysuňte víčko se
sítkem, nalijte teplé mléko, nasad-
te víčko a opakovaně stlačujte sítko
dolů a nahoru. Za okamžik se vytvoří
hustá mléčná pěna.



2. nasypete kávu



1. vysuňte víčko se sítkem



3. zalijte horkou vodou



4. nasadte víčko, sítko nechte
nahore a vyčkejte 3-4 min.



5. jemně stlačte sítko dolů



6. můžete kávu servírovat

Stejně postupujte při přípravě
čaje, bylinkového výluhu...

Jiný způsob krájení

Kráječ/víceúčelové struhadlo zeleniny a ovoce zajistí velmi rychlé, pohodlné a přesné krájení. Je opatřen výměnnými struhadly, které umožňují plátkování, strouhání úzkých i širších hranolů zeleniny - např. oblíbených bramborových hranolků. Výměnné části jsou opatřeny ostrými nerezovými břity.

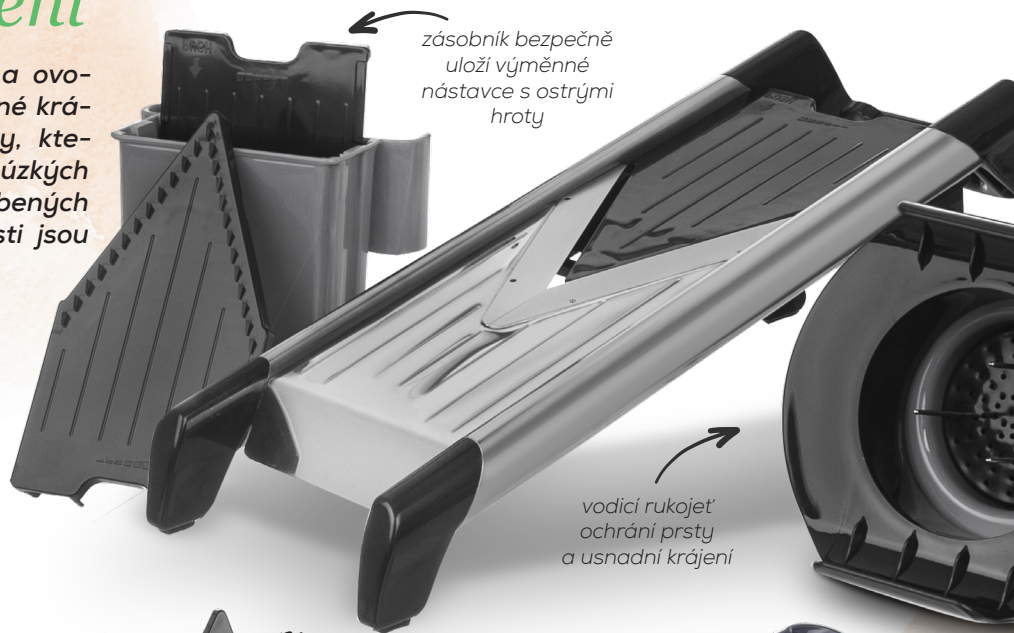


- 3 výměnné nástavce
- zásobník na výměnné nástavce
- vodící rukojeť



Regulace tloušťky plátků/hranolků od 1 mm do 6 mm.

Kráječ/struhadlo SHARP 140781



zásobník bezpečně uloží výměnné nástavce s ostrými hroty

vodící rukojeť ochrání prsty a usnadní krájení

Na plátky

- grilovaná zelenina
- ovoce do nápojů a salátů



Na nudličky

- zeleninové saláty
- ovocné saláty
- sýr



Na hranolky

- zeleninové hranolky



zeleninu upevníte napíchnutím na tři kovové bodce



sklápěcí protiskluzové nožky

• pro výměnu nástavce stiskněte tlačítko „push“ na hraně nástavce a sejměte ho

• otočným kolečkem nastavte postavení plastové pohyblivé části blízko nerezového nože - docílíte tak tenkých plátků/jemnějších nudliček

• nastavením plastové pohyblivé části dál od nerezového nože docílíte silnějších plátků/hrubších nudliček





Kráječ/struhadlo 140783



Nerezové břity a výsuvné nerezové hroty nabízí možnost plátkování a strouhání hranolků.

Vyzkoušejte náš recept na dokonale křupavé batátové hranolky!



RECEPT

Batátové hranolky

2 větší batáty
1 lžička mleté uzené papriky
1/2 lžičky soli
čerstvě namletý pepř
1/2 lžičky chilli
2 lžíce olivového oleje



Postup

Přehřejte troubu na 180 °C. Batáty očistěte, ale neloupejte. Nakrájejte je na proužky a ochuťte uzenou paprikou, chilli, olivovým olejem, solí a pepřem. Takto ochucené batáty vyskládejte na plech s pečicím papírem a pečte zhruba 25-30 minut dozlatova na 180-190 °C. Dobrou chuť!



Kráječ/struhadlo SUPER 130485



Lis na brambory 143126



Od brambory ke knedlíku

Nerezový lis využijete především na přípravu bramborových těst, ale pomůže Vám také při odšťavňování citrusů, pasírování rajčat, zeleniny, měkkého nebo vařeného ovoce, česneku. Vařené brambory nebo zeleninu propasíruje skrz otvory stlačením pístu.



1. vložíte uvařené brambory



2. stlačíte píst proti stěnám s otvory



3. dále pak zpracujete vzniklou hmotu



RECEPT

Bramborové těsto

500 g den předem uvařených a prolisovaných brambor
1 vejce
špetka soli
80 g dětské krupičky
100 g hrubé mouky
1 PL bramborového škrobu



Všechny suroviny spojte a pak na vále hnětte, až vznikne vláčná nelepivá hmota. Z takového univerzálního bramborového těsta můžete vytvořit kromě klasických přílohových bramborových knedlíků spousta dalších dobrot:

kokety - malé bramborové kuličky obalené v trojbalu, smažené v oleji
taštičky plněné povidly, sypané strouhaným perníkem, maštěné máslem
šišky s mákem maštěné rozpuštěným máslem a posypané cukrem
halušky se zelím a uzeným masem nebo s brynzou a slaninou
noky se smetanou, bylinkami a sýrem
lokše - nasucho pečené bramborové placky, maštěné sádlem, podávané na slano jako příloha nebo na sladko jako dezert
jabkance - bramborové placky plněné tvarohem, přeložené na půl, maštěné máslem, sypané strouhaným perníkem a cukrem
plněné knedlíky - uzeným masem podávané se zelím
bramborové koblížky - s přidáním droždí
bramborové ovocné knedlíky, lívanečky, nákyp...





Pomocník 2 v 1

Teploměr se sondou 152867



Nastavení jednotky teploty: °C/°F. Rozsah měření teploty: od -20 °C do +300 °C, rozsah časovače 99 min 59 sec. Přepínač časovače a měření teploty na zadní straně teploměru (COOK/TIMER).

Kuchyňský digitální teploměr se sondou a kuchyňská minutka v jednom je skvělý pomocník. Využít jej můžete při přípravě masa na grilu, v troubě, při uzení, při chlazení potravin v lednici, při vaření džemů, karamelu... Teploměr umožňuje nastavit teplotní alarm při dosažení požadované teploty. Jakmile teplota pokrmu dosáhne zvolené teploty, ozve se zvukový signál. Nebo můžete zvolit režim minutky, která klasicky odpočítá nastavený čas a o jeho konci Vás informuje zvukový signál.

Možnost zavěšení, postavení pomocí stojánku nebo přichycení magnetem na zadní straně teploměru.

na pečení, grilování



Návod je součástí balení.

Digitální univerzální teploměr 152829

Měří ve °C i ve °F. Záznam minima a maxima.



na vaření



Máte rádi šlehačku?

Láhev na výrobu šlehačky 131306, 131307

Jaké množství smetany a kolik bombiček:

číslo zboží	celkový objem nádoby	doporučené množství smetany	max. množství smetany	počet N ₂ O bombiček 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



Zásadně neaplikujte více než jednu bombičku a to ani v případě, kdy máte dojem, že v bombičce bylo méně plynu, než je běžné. Rychlost expanze závisí na mnoha faktorech (teplota těla láhve, teplota těla bombičky, množství a teplota směsi v láhvi apod.). Láhev vždy dokonale vymývejte.



V našich obchodech nejen vyměňujeme prázdné výměnné bombičky za plné, ale také vykupujeme prázdné výměnné bombičky na šlehačku.

šlehačku lze aplikovat pouze pomocí zdobítka, stlačením páčky ji aplikujete na kávu, dort...

3 typy zdobících špiček



matice

hliníková hlava s páčkou, těsněním a závitem k našroubování matice s bombičkou

jednorázové nebo výměnné bombičky (nejsou součástí balení)

láhev pro vlévání čerstvé smetany ke šlehání



Jednorázové bombičky zakoupíte online na www.domacipotreby.cz nebo v síti prodejen Orion.



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



VÝHODY DOMÁCÍ ŠLEHAČKY:

- v chladniče vydrží až 24 hodin
- čerstvá chuť bez nežádoucích příchutí a pachů



1. připravte si bombičku a příslušné množství smetany ke šlehání



2. směs nalijte do láhve, našroubujte hlavu a do matice vložte bombičku



3. láhev obraťte a pomalu utahujte matici s bombičkou dokud se plyn nepřepustí do láhve



4. s láhví v poloze dnem vzhůru několikrát svíse zatřepejte

Restaurace, bary a kavárny využívají jednorázové bombičky pro rychlou a snadnou každodenní přípravu čerstvé šlehačky, protože potřebují zajistit pravidelnou zásobu pro své provozovny. Dokáží nabídnout zákazníkovi dokonalou vídeňskou či irskou kávu nebo dezert právě díky šlehačkové láhvi a jednorázovým bombičkám.

Pro většinu českých domácností je stále velmi populární využití výměnných bombiček do šlehačkových láhví, které jsou na českém trhu více než 50 let. Je to taková „Česká klasika“. Toto řešení je totiž ekonomické a šetří přírodu. Navíc je tato šlehačka bez konzervantů. Pro zachování stálé nabídky těchto bombiček funguje na našich prodejnách Orion výkup. Zkontrolujte domácnost vaši a vašich babiček a přineste prázdné bombičky na naše prodejny Orion. Rádi vám je vykoupíme a společně českou klasiku udržíme.

- šetříte přírodu
- obratem obdržíte hotovost
- není potřeba obal



výměnných **BOMBIČEK** na šlehačku a sífón

N₂O/CO₂

1 ks =

4 Kč



Výkup

Jak funguje odšťavňovač?

Mechanický mlýnek na odšťavňování vylisuje při správném postupu šťávu téměř ze všech druhů ovoce a zeleniny, obilných trav, bylin a klíčků. Při použití měkkého ovoce připraví spíše pyré nebo hustou šťávu s vysokým obsahem vlákniny. Odšťavňování probíhá díky drcení a tlaku, který vytváří šneková hřídel. Veškerá vylisovaná šťáva odtéká otvorem v boční straně odšťavňovací komory, cedí se skrz cedník, který je umístěný uvnitř odšťavňovací komory a protéká skrz plátýnko do nádoby. Díky tomu získáte kvalitní šťávu bez jakékoliv nežádoucí dužiny.

Mechanický mlýnek na odšťavňování
131424 + plátýnko



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



Návod je součástí balení.

Šroubem regulujete
intenzitu lisování dle
druhu ovoce.

Ovoce vkládáte do
násypky.

Zbytky dužiny
z vylisovaného
ovoce.

Otáčením klíčky projde ovoce skrz šnekovou hřídel a šťáva vytéká přes sítko.

Jak ho sestavíte?



Pomalé lisování je současně velmi šetrné ke kvalitě šťávy a neníčí vitamíny rychlou oxidací a zahříváním.

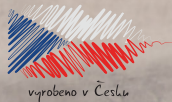
Plátýnko na zachycení případných zbytků dužiny.



V naší nabídce:
náhradní sítko a těsnění 180616,
náhradní těsnění 181726.



Maso v plechovkách dlouho vydrží



vyrobena v Česku



Návod je součástí balení.



Plechovka 1 kg
129779



Plechovka 0,5 kg
129778

Pomocí varu (sterilací) můžete v plechovkách uchovat syrové, dušené a pečené maso. Nejlépe se hodí na zpracování masa při zabijačkách. Je další možností pro uchování masa vedle mražení.

Mechanický zavírač konzerv 131518



VIDEO NÁVOD
NA WEBU



Správně konzervované potraviny lze skladovat až několik let. Zachovávají si plnou chuť, nemění barvu, jsou bez bakterií. Domácí konzervy využijeme při výletech či dovolené, cestou se nerozbijí a nepodléhají znehodnocení. Skvělé jsou i pro studenty na koleje.



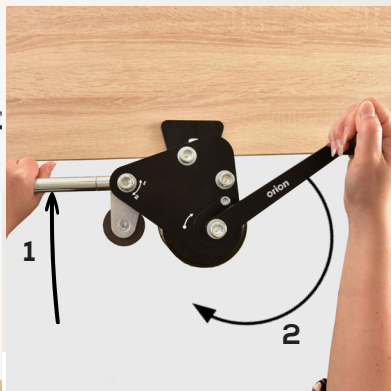
Vhodné také na paštiky,
pomazánky, polévky, ovoce
a zeleninu.



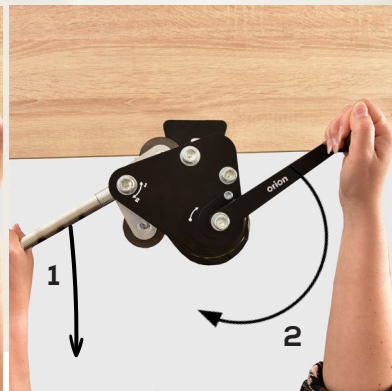
1. pomocí klíče připevníme zavírač ke stolu



2. dotažením zadního šroubu nastavíme na velikost používané plechovky



3. páku dáme na pozici 1, 7-8x zatočíme klikou



4. páku dáme na pozici 2, 4-5x zatočíme klikou

Jeden jako druhý

budou nakrájené plátky pečiva, pokud použijete mechanický kráječ. I z čerstvého pečiva to půjde snadno. Můžete ho mít vždy při ruce na kuchyňské lince.

Mechanický kráječ 144711



Součástí je vodící rukojeť a chránič prstů, které zajistí bezpečné používání kráječe.

Novinka



Nakrájí chléb, veku i jiné pečivo, uzeniny, zeleninu...



šířku plátků můžete nastavit pomocí nastavitelné páčky do 1,8 cm



některé jeho části jsou sklápěné a vy tak šetříte místo



na spodní straně je přísavka pro stabilní přichycení, součástí balení je lepicí podložka, kterou lze umístit pod přísavku v případě ne zcela hladkého povrchu

JSME ONLINE!

Typy, inspiraci a vychytávky najdete v široké síti prodejen Orion i na e-shopu www.oriondomacipotreby.cz.



Právo na tiskové chyby vyhrazeno. Barvy a druhy zboží dle aktuální nabídky. Platí do vyprodání zásob.

834605



V. vydání 2024