

Votre santé, notre priorité

Depuis plus de 50 ans, Hurom a innové avec le premier extracteur de jus à rotation lente au monde. et continue aujourd'hui, à innover avec des extracteurs dotés de technologie innovante.

("système d'extraction vertical à froid")

Grâce à la technologie brevetée Slow Squeeze de Hurom,

vous pouvez désormais profiter d'un jus frais savoureux et nutritif.

VOIR LE PRODUIT →

www.hurom-europe.com/fr

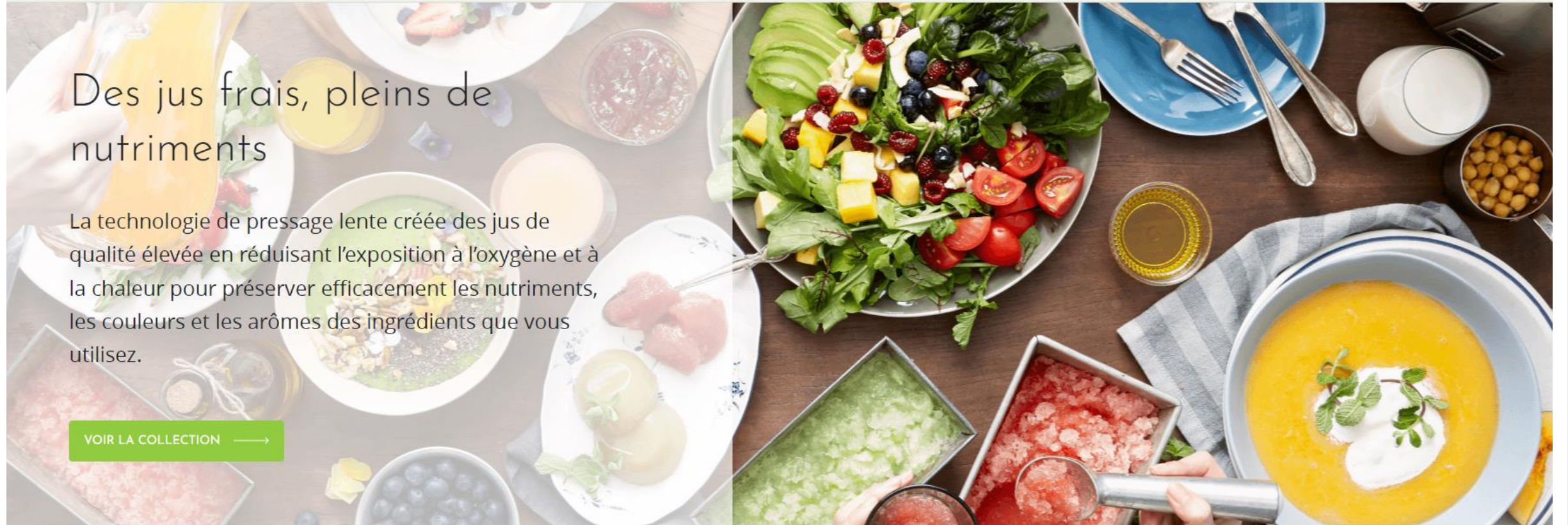
Slow Juicer H330P de Hurom



Des jus frais, pleins de nutriments

La technologie de pressage lente crée des jus de qualité élevée en réduisant l'exposition à l'oxygène et à la chaleur pour préserver efficacement les nutriments, les couleurs et les arômes des ingrédients que vous utilisez.

[VOIR LA COLLECTION](#) →





Hurom vous permet de consommer facilement vos fruits et légumes

Les fruits et légumes sont riches en nutriments, connus pour leur contribution à prévenir les maladies et à préserver votre état de santé général. Ils contiennent différents enzymes, vitamines, composés phytochimiques, minéraux et fibres alimentaires.

La toute dernière technologie de pressage à froid des extracteurs de jus Hurom préserve les nutriments sensibles à la chaleur, comme la vitamine C et diverses enzymes, pour vous permettre d'obtenir un jus délicieux et avec une valeur nutritive optimale.

En
exclusivité
pour la
community
affiliate

Slow Juicer H330P
de Hurom

Ses caractéristiques





Fruits et légumes entiers

Hurom conserve les nutriments naturels des fruits et des légumes. Insérez des morceaux entiers dans une trémie extra-large de 2 litres sans les couper pour préserver le goût et la couleur naturels des aliments.



Le Slow Juicer H330P est doté d'une **technologie d'auto-alimentation** pour une extraction automatique du jus: les fruits et légumes sont placés **entiers ou coupés en deux** dans le récipient de remplissage. Les fruits et légumes sont ensuite tranchés par le couteau rotatif, puis acheminés dans la vis de pressage pour être finalement pressés tout en douceur.

Un pas de plus vers la nature

Hurom extrait les ingrédients bruts à faible vitesse afin de préserver au maximum les nutriments des fruits et légumes de la nature. Savourez en un tour de main des jus de fruits frais, sains, naturels et savoureux.





vs



Jus réalisé avec HUROM

La vue microscopique de jus de tomate réalisé par Hurom démontre que le jus conserve sa couleur naturelle et sa structure cellulaire.

Jus réalisé avec une centrifugeuse ou un mixeur

Les centrifugeuses et les mixeurs chauffent et oxydent le jus de tomate à l'aide de lames à grande vitesse, ce qui réduit les nutriments et altère la forme et la couleur.

La différence avec la technologie Slow Squeeze de Hurom

La technologie brevetée Slow Squeeze de Hurom utilise une vis sans fin pour extraire le jus (comme vous le feriez en pressant une orange à la main) au lieu de couper/hacher les fruits et les légumes avec des lames à grande vitesse comme le font les centrifugeuses et les mixeurs. Ce mouvement naturel minimise les dommages causés aux aliments, ce qui permet de conserver intacts les saveurs et les nutriments naturels.



Filtre fin pour jus clairs

Technologie HUROM 2
Système de crépine en acier inoxydable

- ✓ Votre choix de passoire pour votre choix de jus, smoothie ou crème glacée
- ✓ Propriétés inoxydables pour une contamination limitée et un jus plus clair

**Filtre grossier pour jus avec plus de pulpe**

Coopération - programme affilié Hurom Slow Juicer H330P Dark blue

Cordon d'alimentation détachable

Cordon d'alimentation détachable pour un rangement ordonné, sans risque d'enchevêtrement.



Couvercle pratique à une touche

Le couvercle à une touche permet d'ouvrir et de fermer le couvercle de la trémie de manière simple et pratique.



Ajout à tout moment

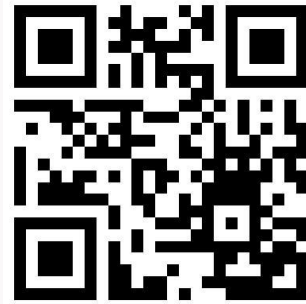
Vous pouvez facilement ajouter des ingrédients pendant l'extraction grâce à l'entrée supplémentaire.



Arrêt et reprise automatiques de l'extraction

Si vous ouvrez le couvercle de la trémie pendant l'extraction, celle-ci s'arrête automatiquement. Une fois le couvercle refermé, l'extraction reprend.



Vidéo produit

Matériaux sûrs sans BPA

Tritan, utilisé pour les biberons. Acier inoxydable, moins sujet aux germes.
(passoire en acier inoxydable antibactérien) L'Ultem est un matériau qui peut supporter une forte pression, y compris lors des voyages dans l'espace, et exempt de toute substance nocive. Nous veillons à utiliser des matériaux sains et sûrs, sans BPA, partout où un ingrédient peut entrer en contact avec le produit.

Haute qualité - Made in Sud Korea



Utilisations variées :

diverses possibilités de recettes, du jus au lait de noix en passant par la crème glacée. Les ingrédients cuits peuvent être combinés à d'autres ingrédients pour créer un mélange sain et savoureux.

Conseils pour la préparation des jus de fruits et légumes au fil des saisons

Jus
savoureux

Fruits et
légumes de
saisons

Jus
sains

Recettes de
jus
créatives

Jus faciles à
réaliser avec
pas trop
d'ingrédients



Idées d'ingrédients et de mélanges de jus

Jus de fruits

Jus de légumes

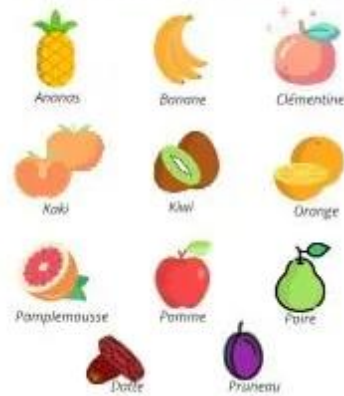
Jus de fruits et légumes

Jus d'amandes, de soya, de flocons d'avoine



Calendrier des saisons: les fruits

Janvier & Février



Mars



Avril



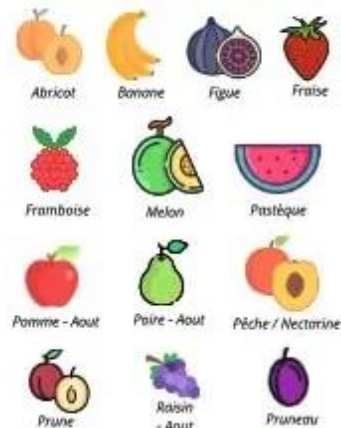
Mai



Juin



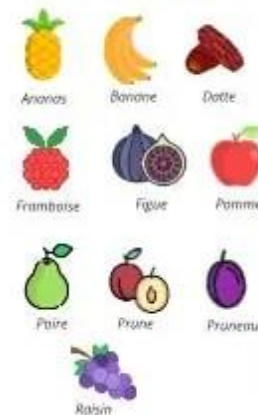
Juillet & Août



Septembre



Octobre



Novembre

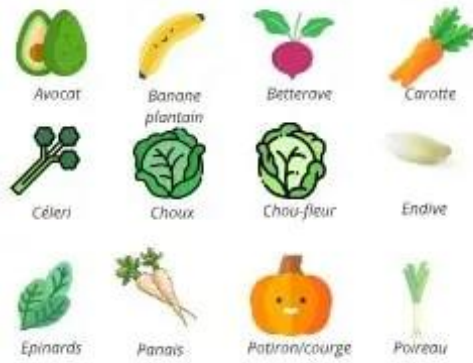


Décembre



Calendrier des saisons: les légumes

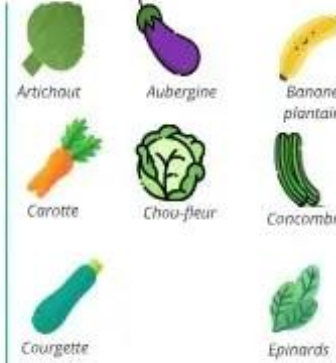
Janvier, Février & Mars



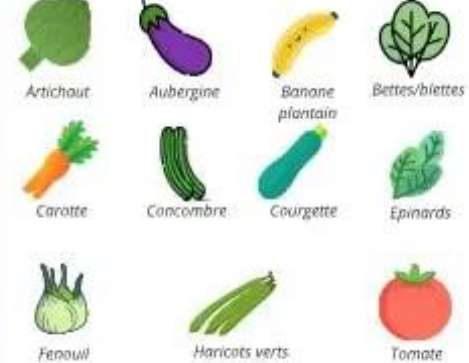
Avril



Mai



Juin



Juillet, Août & Septembre



Octobre & Novembre



Décembre



Réaliser de délicieuses
glaces ou sorbets avec le
filtre HUROM spécialement
conçu à cet effet.
Les ingrédients doivent être
congelés préalablement.

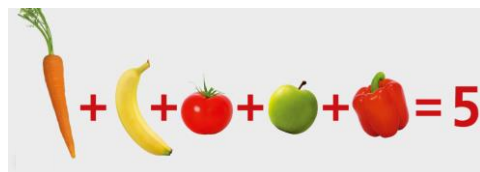
**Ice Cream
& sorbets**



Toutes sortes de recettes pour végétariens et végétaliens
Lait d'amandes fait maison



- Idéal pour une alimentation équilibrée
- Pour tout un chacun, pour les sportifs, les enfants, les personnes âgées, les végétariens et véganes



Utiliser les résidus de fruits et légumes pour réaliser de délicieuses recettes sucrées ou salées.
Réduire le gaspillage alimentaire avec le Slow Juicer de HUROM



Utiliser les résidus de fruits et légumes pour réaliser de délicieuses recettes sucrées.



Réduire le gaspillage alimentaire et faire des économies avec le Slow Juicer de HUROM

Utiliser les résidus de fruits et légumes pour réaliser de délicieuses recettes salées.



Réduire le gaspillage alimentaire et faire des économies avec le Slow Juicer de HUROM