

Primeros pasos con tu Chef Plus Essential

Primeros pasos con tu Chef Plus Essential

[imprimir](#)



Antes de empezar a disfrutar de unos zumos nutritivos y sabrosos, debemos montar correctamente nuestra **Chef Plus Essential**. Te explicamos cómo hacerlo en cinco sencillos pasos:

1. En primer lugar, cerramos el tapón y encajamos la lengüeta amarilla del tambor, para después colocarlo en la base.
2. Unimos el cepillo giratorio con el filtro que se vaya a usar y comprobamos que gira. Chef Plus Essential dispone de tres filtros: uno de tamiz grueso y otro de tamiz fino, según queramos obtener más o menos pulpa, y un tercer filtro ciego, sin perforaciones, especial para hacer helados y sorbetes.
3. Haciendo coincidir los triángulos blancos, ajustamos el filtro con el cepillo dentro del tambor. A continuación, colocamos firmemente el rodillo prensador.

4. Ubicamos la tolva alineando sus flechas con el triángulo del tambor, y situamos los contenedores de zumo y pulpa cada uno debajo de su conducto.
5. Por último, ponemos el prensador, que nos ayudará a introducir las frutas y verduras por el conducto de alimentación más estrecho, en la boca de arriba.

Y eso es todo: **tu Chef Plus Essential ya está lista para su uso.**

Entre los accesorios de Chef Plus Essential también hay un elemento para hacer tofu, un cepillo para facilitar su limpieza y un colador.



1. 1. Tolva
2. 2. Conductos de alimentación
3. 3. Rodillo prensador
4. 4. Filtros
5. 5. Cepillo giratorio
6. 6. Tambor

7. 7. Base
8. 8. Contenedor de pulpa
9. 9. Contenedor de zumo
10. 10. Cepillo de limpieza
11. 11. Prensador
12. 12. Colador
13. 13. Prensa para hacer tofu

La limpieza de las piezas es muy sencilla: se realiza bajo el grifo con abundante agua y, si es necesario, se puede emplear el cepillo para limpiar en profundidad los filtros.

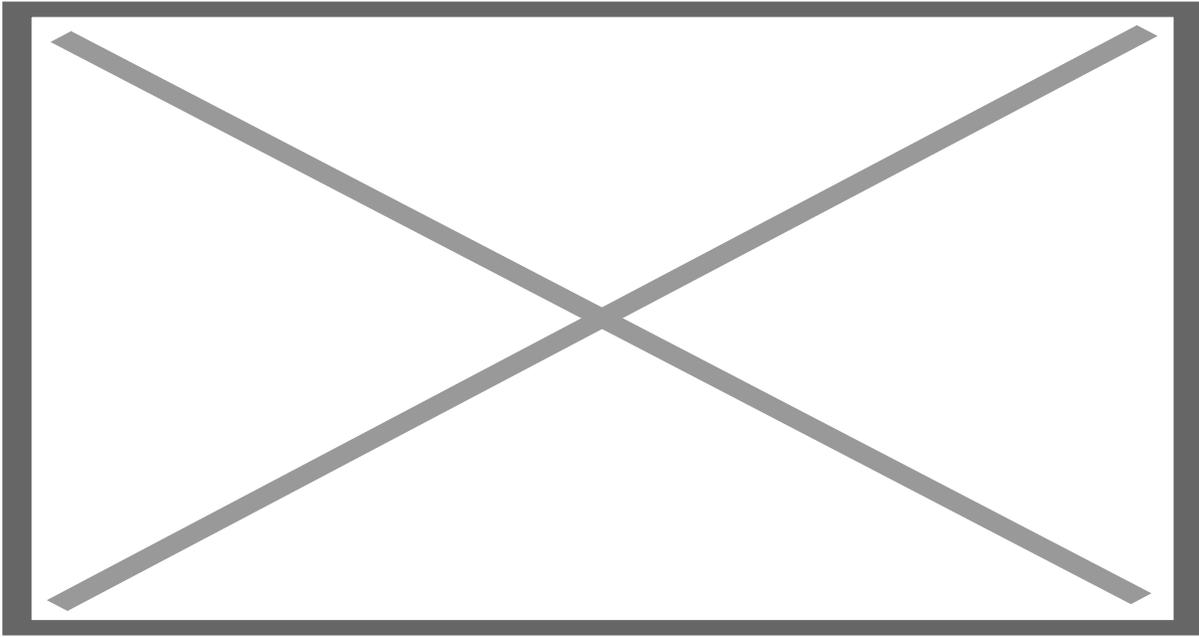
Vídeo: Montaje de Chef Plus Essential



Una vez tenemos lista la Chef Plus Essential ya podemos comenzar a preparar los mejores zumos, sorbetes, batidos y tofus, entre muchas otras recetas. Nuestro Recetario incluye las propuestas que más te apetezcan para cada momento, y en él aparecen los zumos clasificados según los beneficios que aportan, así como las recetas de leches y batidos, de comida y de nutricosmética.

Para ayudarte a llevar una vida sana y saludable, en cada receta se destacan los principales beneficios de los ingredientes que la componen. Además, se ofrece un consejo de nutrición con información adicional útil e interesante sobre alguno de los alimentos que se utilizan en las recetas, o bien para mejorar los preparados.

Hay opciones para todos los gustos y necesidades. ¡Seguro que encuentras la tuya!



Más información:

- [Nuestro canal de Youtube](#)
- Síguenos en nuestro perfil de [Instagram](#)

Etiquetas

[extractor de zumos](#)

[zumos de frutas](#)

[zumos de verduras](#)

[zumos de frutas y verduras](#)

[maquina de zumos](#)

[zumos de frutas naturales](#)

[recetas de zumos de frutas y verduras](#)

[comidas saludables](#)

[alimentación saludable](#)

[salud](#)

[Nutrición](#)

[robot de cocina](#)

[chef plus](#)

[chef plus essential](#)

[Extractor de zumos](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar