



Recepty



Tatarský biftek

100 g svičkové / 1 svazek pažitky / 10 g olivového oleje / 1 PL minerální vody / ½ PL dijonské hořčice / špetka chilli oleje

Maso nakrájejte na kostky a vložte jej do pacotizační nádoby. Zapněte jeden cyklus 2-čepelového nože bez tlaku vzduchu. Na jemné kroužky nakrájenou pažitku přidejte do tataráku spolu s olivovým olejem, vodou, hořčicí a chilli olejem. Vše spolu smíchejte a opepřete.

Guacamole

2 avokáda / 1 rajče / 10 g olivového oleje / 15 g limetkové šťávy / 5 g listů koriandru / sůl / pepř

Avokáda překrojte na polovinu. Vyberte pecku a oloupejte. Rajčata nakrájejte na čtvrtky. Vložte do pacotizační nádoby spolu s ostatními přísadami. Nechte běžet dva cykly s 2-čepelovým nožem bez tlaku. Ochutňte solí a pepřem.

DAVAC spol. s r.o.
Kopčianska 37 | 851 01 Bratislava | Slovensko
Tel. +421 2 43 19 16 66
davac@davac.sk
www.pacojet.sk

Autorské právo, zřeknutí se odpovědnosti: Všechna práva, reprodukce, rozmnožování, překlad, skladování a elektronické zpracování, jakož i jakýkoliv typ distribuce jsou povoleny pouze s předchozím písemným souhlasem vydavatele. Vydavatelé a jejich autorizovaní zástupci nepřijímají žádnou odpovědnost vyplývající ze škody na majetku, finanční škody nebo škody osobní.
© 2018, Pacojet AG



Kuřecí pralinka

300 g kuřecích prsou / 10 g ústřední omáčky / strouhanka

Maso nakrájejte na kostky a vložte jej do pacotizační nádoby spolu s ústřední omáčkou. Zapněte jeden cyklus 4-čepelového nože bez tlaku vzduchu a následně maso vyformujte do kuliček. Obalte ve strouhance a prudce osmažte na horkém oleji.

Drůbeží nádivka

400 g drůbeže / 300 g smetany / 12 g soli

Drůbež nakrájejte na kostičky a vložte do pacotizační nádoby spolu s ostatními přísadami. Nechte běžet dva cykly se 4-čepelovým nožem pod tlakem.



Malinová pěna

350 g 35 % smetany / 100 g malin nebo malinového protlaku / 40 g moučkového cukru

Smetanu a pacotizačnou nádobu dobře vychladte. Vložte všechny přísady do vychlazené nádoby a vyšlehejte ve dvou cyklech šlehací ploténkou pod tlakem.

Mléčný koktejl

200 g studeného mléka / 1-2 kopečky zmrzliny

Mléko a zmrzlinu vložte do pacotizační nádoby. Vyšlehejte ve dvou cyklech šlehací ploténkou pod tlakem.



Coupe Sety pro Pacojet 2 a Pacojet 2 PLUS

Více možností využití, výjimečné výsledky

Na
nezmrazené
potraviny

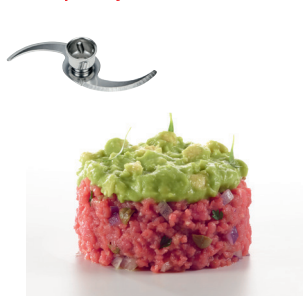


WHEN COOKING BECAME SWISS.®



PACOJET JE JINÝ - MY PACOTIZUJEME®.

2-čepelový nůž



4-čepelový nůž



Šlehačí plotýnka



Čerstvě připravené špičkový výkon „à la minute“

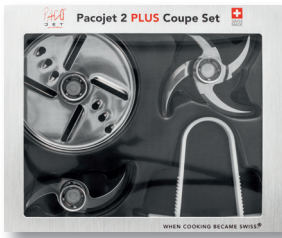
Melte, krájejte, pasírujte, šlehejte, napěňujte nebo míchejte: Rozšiřte funkčnost svého zařízení Pacojet 2 a Pacojet 2 PLUS. Pacojet **Coupe Set** Vám umožní výjimečným způsobem zpracovat čerstvé, nemražené potraviny.

Rotační pohyb nožů nebo šlehačí ploténky procházející Vašimi čerstvými potravinami v nádobě rovnoměrně shora dolů je zárukou výjimečných výsledků při každém použití.

- **Krájejte bez rozdrčení:** Zpracování mimořádně ostrými čepelemi uchovává barvu a strukturu Vašich přísad i podél okrajů nádoby.
- **Nedochází k přenosu tepla:** Rychlým zpracováním a inteligentní konstrukcí nedochází k zahřátí potravin. Dokonale se tak zachová chuť, barva a zdravotní nezávadnost.
- **Neředěná chuť:** Pohyb nožů shora dolů zajistí homogenitu zpracování i bez přidání tekutin.
- **100% výtěžnost:** Dokonalé zpracování i těch nejmenších množství bez jakýchkoliv zbytků v nádobě.
- **Maximální čerstvost:** Za jedinou minutu dokáže Pacojet 2 a Pacojet 2 PLUS připravit např. dvě porce tatarského bifteku, pět porcí šlehačky apod. **"à la minute"**
- **Výhody funkce opakování:** Úsporu času a dokonalou strukturu dosáhnete zapnutím funkce opakování na zařízení Pacojet 2 v kombinaci se šlehačí ploténkou a na zařízení Pacojet 2 PLUS v kombinaci se všemi nástavci Coupe Set.

Pokud chcete ze svých zařízení Pacojet 2 a/nebo Pacojet 2 PLUS vytěžit maximum, bez **Coupe Setu se prostě neobejdete!**

Pozor! Pacojet Coupe Set **PLUS** je kompatibilní pouze se zařízením Pacojet 2 **PLUS**. Postupujte podle návodu k obsluze sady Pacojet Coupe Set.
V případě Pacojet 1 a 2: Před každým spuštěním zkontrolujte řádné upevnění příslušného nástavce ze sady Coupe Set.



Dokonale přesný nástroj pro výsledky nejvyšší kvality

Pacojet **Coupe Set** má všestranné využití. Díky funkci opakování a režimu přetlaku vzduchu lze měnit strukturu zpracovávaných potravin dle Vašich požadavků.



Před / po: příklady všestrannosti „mise en place“ nebo při zpracování "à la minute".
Jemně nakrájené bylinky, ořechy, masové nádivky, rybí tatarák, šlehačka a mnohem více.

Možnosti využití Pacojet **Coupe Setu** a získání různé struktury

Pacojet Coupe Set	Maso	Ryby	Zelenina	Ořechy	Bylinky	Dezerty
 2-čepelový nůž Krájí maso/ryby, zeleninu, bylinky, ovoce, ořechy a ještě mnohem více.	Jeden cyklus: <i>Tatarský biftek volné konzistence, nahrubo nasekané masové nádivky, mleté maso a ještě mnohem více</i> Příklad s přetlakem vzduchu: <i>Tatarský biftek je jemnější a hutnější</i>	Jeden cyklus: <i>Rybí tatarák volné konzistence, nahrubo nasekané rybí nádivky, fish burger a ještě mnohem více</i> Příklad s přetlakem vzduchu: <i>Velmi jemný tatarák pěnové konzistence</i>	Jeden cyklus: <i>Jemně nakrájená čerstvá zelenina</i>	Jeden cyklus: <i>Jemně nakrájené ořechy</i>	Dva cykly: <i>Jemně nakrájené bylinky</i>	Jeden cyklus: <i>Strouhané čokoládové vločky</i>
 4-čepelový nůž Na masové náplně, pěny, protlaky, teriny, pomazánky, omáčky, bylinkové oleje a ještě mnohem více.	Dva cykly: <i>Jemné masové nádivky, pomazánky</i>	Dva cykly: <i>Rybné rybí nádivky, pomazánky vzdušná rybí pěna</i>	Jeden cyklus: <i>Přetlaky a pyré (vařená zelenina)</i>	Dva nebo víc cyklů: <i>např.: Kešu pěna, arašídové máslo (pro vegetariánskou/veganskou kuchyň)</i>	Dva cykly: <i>Bylinkové oleje, bylinkové máslo, přílohy</i>	Jeden nebo dva cykly: <i>Přetlaky, ovocné omáčky, slané omáčky a mnohem více</i>
 Šlehačí plotýnka Na tekuté přísady: Smetany a bílky, ovocné šlehačky, mléčné koktejly, míchané nápoje a ještě mnohem více. Výhody funkce opakování: Úspora času a dokonalá struktura, např. krémů, sněhu z bílků a ještě mnohem více.		Dva cykly: <i>Vzdušné smetanové, uzené rybí pěny, (rybu předem nakrájejte 4-čepelovým nožem)</i>			Dva cykly: <i>Bylinková syrová pěna, Bylinkové tvarohové tvarohové pomazánky</i>	Jeden nebo vícero cyklů: <i>Šlehačka, sníh z bílků, šlehačky ochucené přírodními ovocnými přetlaky</i> Příklady s tlakem vzduchu: <i>Sametově jemné krémy volnější konzistence, stabilizované, aby vydrželi déle</i>
Kleště na nože	Pro bezpečné upevnění mimořádně ostrých 2-čepelových a 4-čepelových nožů					

Výhody sady Pacojet Coupe Set PLUS:

- **Funkce opakování zařízení** Pacojet 2 **PLUS** rozšiřuje možnosti zpracování jídel.
- Individuálně nastavitelná funkce opakování zjednodušuje pracovní postup a **šetří čas**.
- Funkce opakování zařízení Pacojet 2 **PLUS** lze použít se všemi nástavci Coupe Setu.
V případě systému Pacojet 2 je funkce opakování dostupná pouze v kombinaci se šlehačí ploténkou.

- **Vzdušnější a ještě krémovitější** konzistence díky funkci opakování
- Úplně nový pocit „rozpouští se na jazyku“
- Emulze dosahují celkem jinou úroveň
Jemnější a dokonalejší smíchání paštik a masových nádivek