

# A 80 TOURS/MINUTE, EXTRACTION DU JUS SANS ALTÉRER LES NUTRIMENTS

## MATSTONE : jus, purée, sorbet, huile



**SEUL**  
**EXTRACTEUR DE JUS**  
(herbe, fruits et légumes)  
**QUI EXTRAIT L'HUILE À FROID**

**Fait les jus, purées, pâtes, sorbet, laits végétaux...**

\* **LES JUS DE LÉGUMES ET DE FRUITS** : la fibre est mise de côté, on n'épluche pas les carottes, pommes de terre, pommes, poires...

\* **LE JUS D'HERBE** : d'orge, de blé, de persil...

\* **LES PURÉES** : purée, sorbets, pâtés, purées d'amandes, de noisettes et beurre de cacahuète.

\* **LES PÂTES** : spaghetti et tagliatelles.

### **ACCESSOIRES EN OPTION :**

\* **EXTRACTEUR D'HUILE À FROID AVEC DES GRAINES** : lin, sésame, carottes ; autres graines à essayer.

\* **L'EMINCEUR** : coupe les légumes, fruits en tranches très fines ; effile les amandes, pile la glace



# EXTRACTEUR DE JUS POLYVALENT BIO

## JUS DE LÉGUMES, DE FRUITS, D'HERBE

Le MATSTONE, respecte l'aliment par sa vitesse 80 tours/mn. Silencieux, il est adapté aux besoins de chacun.

Il écrase l'aliment puis presse la pulpe avant sa sortie pour extraire le jus de façon optimum. Plus efficace qu'une centrifugeuse, il extrait en douceur une quantité supérieure de jus, de vitamines, d'enzymes et de nutriments en minimisant le frottement, la chaleur et l'oxydation. Pulpe et jus sont séparés et réceptionnés dans leurs réceptacles respectifs.

**Polyvalent, il extrait tous les jus :**

- le jus de **fruits** : pomme, poire, raisin, fraise, framboise, ananas, cerise, kiwi, melon, ...
- le jus d'**agrumes** : oranges, citrons, pamplemousses, mandarines... (à éplucher)
- le jus de **légumes** :
  - \* racines et tubercules : carotte, betterave, radis noir ou rose, pomme de terre, navet, céleri rave, chou, concombre, poivron, courgette...
  - \* filamenteux : céleri branche, poireau, ...
  - \* feuillus : épinards, salades (cresson, laitue, mâche, romaine...), ...
- le jus d'**herbe** : blé, orge, pousses de céréales, persil, ciboulette, cerfeuil, estragon, basilic, menthe...
- Certains utilisateurs font des jus à partir d'**aiguilles d'aloès et de pin**.

## PURÉES, SORBETS, BEURRE, PÂTES VÉGÉTAUX

Le MATSTONE, mouline et hache les aliments pour confectionner de nombreuses préparations culinaires avec une texture incomparable.

Utilisable même pour de petites quantités de matière première sans gachis (4-5 amandes par ex.) :

- **purées de toutes sortes** pour bébé : pommes de terre, carottes, épinards, céleris... La carotte, le chou, la betterave crus = légumes râpés très finement. Pommes et poires crues = compote. La soupe se fait avec les légumes cuits.



- **glaces et sorbets** de fruits ou légumes : mettre les fruits en morceaux au congélateur. Une fois gelés, les passer dans l'appareil : confection express, onctueuse et naturelle prête à consommer...



- **beurre et purées d'oléagineux** : beurre de cacahuètes, poudre d'amandes, de noisettes, de tournesols, purée de noix.

*Délayer quelques c. de purée de noix de cajou dans un peu d'eau tiède, donne une sauce pour napper des asperges, des poireaux, du chou-fleur... Ajouter le parfum de la purée de noisettes dans un velouté de légumes...*

- Confectionner sauces, crèmes, terrines, pâtés végétaux, farces, ...
- **Préparations régionales et exotiques** : tapenade, tzasiki, caviar d'aubergine, houmous, pain essénien, etc.

*Tapenade pour 2 : 75 gr d'olives noires dénoyautées, 2 c. à café de câpres, un filet de citron, une gousse d'ail et un peu d'huile d'olive.*

- **hache le poisson et la viande**

## PÂTES BLANCHES, COMPLÈTES, AUX ÉPINARDS, À LA TOMATE, FA- RINE DE BLÉ, D'ÉPEAUTRE

Le MATSTONE, pour faire les pâtes avec ou sans gluten : spaghettis, tagliatelles : farine + eau

Le MATSTONE, fait les laits végétaux - soja, riz, amandes...

*Lait de soja : Laisser tremper les graines de soja 1 h ou 2. Les faire bouillir. Rincer et les passer*



*dans le matstone avec de l'eau.  
Repasser une 2<sup>e</sup> fois la pulpe  
avec de l'eau.*

*Tofu : faire cailler le lait de soja.*

*Lait d'amandes : délayer 100 g  
de poudre d'amandes faites avec  
le broyeur dans 500 g d'eau.*

*Faire bouillir 10 min. Filtrer. On  
obtient 450 g de lait.*

**Le MATSTONE est très polyvalent : il extrait tous les jus, il extrait l'huile, il coupe en tranche très fine.**

**EN OPTION, son accessoire pour extraire l'huile à froid avec des graines :**



**Matstone monté avec l'Extracteur d'huile**

- graines : sésame, lin, carottes, il reste à essayer d'autres graines...
- 1 kg de graines de lin = 20-25 cl d'huile

Extraction à froid ne signifie pas à température ambiante. Pour extraire l'huile la chaleur reste nécessaire (40-50 ° environ) : à cette température les aliments et leurs nutriments sont respectés dans leur intégrité sans transformation des molécules. Néanmoins, certaines graines peuvent produire de l'huile sans brancher l'extracteur mais la production sera réduite.

**EN OPTION : l'éminceur, accessoire pour couper en tranches très fines :** concombres, carottes, courgettes, oignons... fruits, amandes... Pile la glace.

Utile pour trancher fin les fruits et légumes pour aller au deshydratateur.

TABLEAU COMPARATIF	Matstone	Champion 2000+
Fonctions		
Jus de légumes	oui	oui
Jus de fruits	oui	oui
Jus d'herbe	oui	accessoire en option
Huile à froid	accessoire en option	non
Purées légumes	oui	oui
Compotes fruits	oui	oui
Purées fruits oléagineux	oui	oui
Sorbets	oui	oui
Hâche viande	oui	non
Hâche poisson	oui	non
Pâtes : spaghettis, tagliatelles	oui	non
lait soja, amandes, riz	oui	oui
râpe le cru : carottes...	en copeaux	copeaux
moudre café...	oui	non
Sauces	oui	oui
Soupes	oui	oui
Tranche (éminceur option)	éminceur en option	non
Emince (éminceur option)	éminceur en option	non
Pile la glace (éminceur option)	éminceur en option	non
Farine (moulin à grains option)	non	accessoire en option
Dimensions appareil	38x30.5x18	45.5x19x20
Dimension avec boîte	46.5x22x28	20x28x51
Poids appareil	6.4 kg	10.3 kg
Production	familiale	restauration
Voltage	230 volts - 50 Hertz	230 volts - 50 Hertz
Watts	160	420
Tour/minute	80	1425
Garantie	moteur 2 ans	moteur 3 ans (10 ans contre vices)
Garantie	pièces 1 an	1 an couteau
Matière	polycarbonate (FDA*)	acier émaillé
	mélanine (FDA*)	nylon alimentaire
Lavage à la main à l'eau tiède	ne pas faire bouillir	ne pas faire bouillir

\* FDA : Food and drug administration



**Matstone avec accessoire éminceur**

# BON DE COMMANDE

à renvoyer accompagné du règlement à :

## PLANÈTE MÉTAMORPHOSE

21 avenue du Onze Novembre 1918

94400 Vitry-sur-Seine

01 47 18 75 71

Contact@Sortir-Autrement.com

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....


.....

.....

C.P. .... Ville .....

.....

Tél. : .....

Désignation	couleur	Total TTC
Escompte paiement en 1 fois		
	Sous Total	
	Port	
	Total	€
Expédition en colissimo suivi		
Envois : 1 fois par semaine		

## COÛT DU PORT

Maststone ..... 18 €

Contre-remboursement..... 28 €

DOM colissimo (envoi en hors-taxe) :

Matstone sans accessoire : .....50 €

Avec accessoires ou champion : .....76 €

Règlement possible en 2 à 4 chèques datés du jour de la commande encaissement immédiatement pour le 1<sup>er</sup> et à 1 mois de décalage pour les autres. Paiement en 1 seul chèque escompté

18 € qui annule le port.

TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2009

PAIEMENT EN 1 SEUL CHÈQUE POUR 1 MATSTONE

DÉDUIRE ESCOMPTE DE 18 € DES TARIFS

LES ACCESSOIRES SEULS NE BÉNÉFICIENT

PAS DE L'ESCOMPTE

## MATSTONE couleur ivoire ou cassis

MATSTONE BASE ivoire ou cassis	<b>365.00</b>
Matstone + extracteur huile ivoire ou cassis	<b>480.00</b>
Matstone + éminceur ivoire ou cassis	<b>405.00</b>
Matstone + extracteur d'huile +éminceur : ivoire ou cassis	520.00
Extracteur d'huile seul Ivoire ou cassis	<b>150.00</b>
Eminceur seul ivoire ou cassis	<b>50.00</b>
Garantie étendue à 5 ans	<b>50.00</b>

## SPECIFICATIONS MATSTONE

**Dimensions appareil** : 27 (38 monté) x 30.5 x 18 cm

**Poids** : 6 kg

**Dimensions du colis** : 46.5 x 22 x 28 cm

**Poids colis** : 9 kg (12 kg avec extracteur huile)

230 Volts - 50 Hertz

160 Watts

80 tours/mn

Pressage double : La vis écrase l'aliment, la pulpe est pressée avant sa sortie par l'avant.

Les 2 containers pour réceptionner pulpe et jus, le filtre rectangulaire et la brosse de nettoyage sont fournis gratuitement.

Le MATSTONE : utilisation simple, montage, démontage et lavage faciles et rapides : Cônes et douilles différents en fonction de l'utilisation : broyeur pour les tartinauds, faire les beurre ; filtre pour les jus...

Matériaux : polycarbonate et mélamine approuvés par la FDA semi-permanents et hygiéniques

**Nous commercialisons également un sauna pliable et portable infrarouges longs, une batterie de cuisine de luxe.**

**Livraison** : Envois une fois par semaine en colissimo suivi.

Les pièces détachées Matstone ne sont fournis qu'aux acheteurs de Mastone par le biais de notre Société.  
moteur garantie 2 ans - Pièces : 1 an.

Garantie étendue à 5 ans : + 50 €