SMEG

BOUTEILLE À EMPORTER

Bouteille à Emporter :
MIXEZ ET EMPORTEZ-LA
avec vous !

L'innovante Bouteille à Emporter, créée pour être associée au blender SMEG, est un accessoire utile et simple.
N'hésitez pas à déguster **votre smoothie où vous le souhaitez** : à la salle de sport, à l'école, au bureau. La Bouteille à Emporter, avec sa ligne **jeune** et **sportive**, apporte le bonheur dans votre cuisine.

Il n'est pas nécessaire d'être un athlète pour apprécier cette bouteille sportive, mais si vous menez une **vie active**, vous apprécierez particulièrement ce produit. Sa forme élancée permet de l'emporter facilement partout où vous allez.

Tous les avantages d'un bon smoothie
À EMPORTER !

Si vous le souhaitez, la Bouteille à Emporter et son ensemble de lame peuvent remplacer le bol standard du blender. **Mélangez directement dans la bouteille**, retirez les lames et fermez la bouteille avec son capuchon et son couvercle. **Pratique et ergonomique**, il est parfait pour **toutes les occasions** : à la salle de sport, dans votre sac à dos ou au travail.
La Bouteille à Emporter est la solution pour ceux qui souhaitent profiter d'un milk-shake **sain et nutritif** quand ils le désirent.
C'est la taille idéale pour transporter *des milk-shakes et des smoothies sur la route.*
Elle peut également être utilisée pour d'autres types d'aliments et de boissons.

1 CAPACITÉ 600ML

Bouteille ergonomique avec des rainures internes pour garantir un milk-shake parfaitement mélangé. À utiliser avec le blender SMEG.

2 BOUTEILLE EN TRITAN™ SANS BPA

Bouteille en Tritan™ sans BPA : légère, résistante et lavable au lave-vaisselle.

3 LAMES DÉTACHABLES EN ACIER INOX

Des lames détachables en acier inox qui permettent de mélanger directement à l'intérieur de la bouteille.

PRATIQUE SAINE

ergonomique

Smoothies *super* PRATIQUES

IL EST TEMPS DE SE RELAXER

Ingrédients

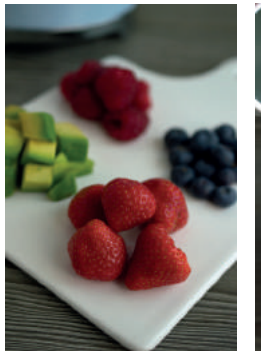
Fruits rouges mélangés	190 g
Avocat	1/2
Eau de coco (ou eau plate)	1

* For a cold smoothie use frozen berries

Utiliser des fruits et légumes mûrs pour plus de bénéfices !

De cette façon, la digestion nécessitera très peu d'enzymes et vous vous sentirez moins fatigués.

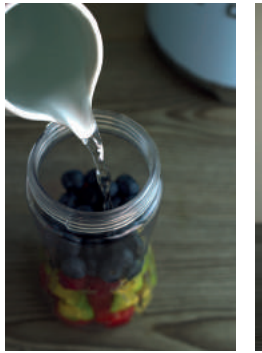
Préparation :



1

Rincer les fruits rouges et retirer les tiges.

Peler, dénoyauter et couper l'avocat en dés.



2

Ajouter les fruits rouges mélangés et l'avocat dans la bouteille.

Verser l'eau de coco.

3

Fixer l'ensemble de lames et positionner la bouteille sur la base du blender.

4

Appuyer sur le bouton "smoothie".

SMOOTHIE POST-ENTRAÎNEMENT

Ingrédients

Epinards frais, lavés et séchés	80 gr
Lait d'amande non sucré	175 ml
Ananas	150 g
Banane	1
Cuillère à café de graines de lin moulues	1

Ajouter du piquant à votre smoothie pour des effets encore plus sains. Parmi les épices les plus courantes : les graines d'anis ou de cumin pour faciliter la digestion, le poivre et le piment pour accélérer votre métabolisme, la cannelle, l'anis étoilé ou le gingembre pour en renforcer le goût, le curcuma pour ses propriétés antioxydantes et les graines de fenouil pour stimuler la diurèse.

Préparation :

1

Peler l'ananas, enlever la tige et le couper en morceaux.

Eplucher et couper la banane.

2

Ajouter le lait d'amande et les épinards puis insérer les lames.

Fixer la bouteille sur le socle du blender et appuyer sur le bouton "Smoothie".

3

Une fois le mélange terminé, retirer la bouteille.

Ajouter l'ananas, la banane et les graines de lin moulues.

4

Fixer à nouveau la lame, remettre la bouteille sur la base et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

SMOOTHIE TROPICAL

Ingrédients

Fraises (rincées et équeutées)	300 gr
Eau de coco (ou eau plate)	475 ml
Huile de coco	1 cuillère

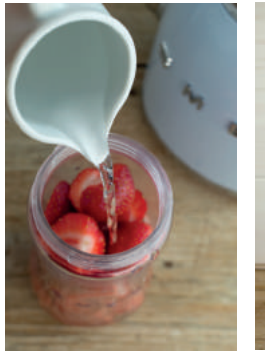
* Pour un smoothie froid, utiliser des fraises congelées

Ajouter un peu de jus de citron à votre boisson pour lui donner un goût aigre et rafraîchissant.

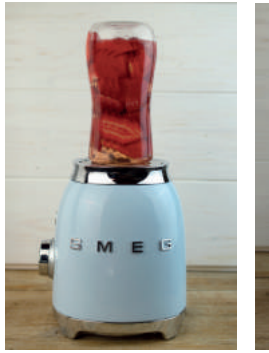
Le citron est reconnu pour ses propriétés purifiantes et détoxifiantes. Une consommation régulière, surtout le matin avant le petit déjeuner (à jeun), aidera votre intestin et réduira la cellulite.

Préparation :

1 Ajouter les fraises dans la bouteille.



2 Verser l'eau de coco et l'huile de coco.



3 Fixer l'ensemble de lames et positionner la bouteille sur la base du blender.

4 Appuyez sur le bouton "smoothie".

SMOOTHIE SPÉCIAL PIQUE-NIQUE

Ingrédients

Pêche moyenne	1
Banane	1
Yaourt à la grecque	215 gr
Lait de soja	120 ml
Cannelle moulue	selon les besoins

* For a cold smoothie use frozen fuit

Quand il fait chaud dehors, il est bon de boire beaucoup afin de se réapprovisionner en liquides, vitamines et minéraux.

Préparer un smoothie sain avec des fruits de saison est un plaisir pour votre corps et se transforme en un délicieux en-cas pour les enfants.

Préparation :

1

Peler la pêche, enlever le noyau et la couper en dés. Peler et couper la banane en rondelles.

Ajoutez les ingrédients dans la bouteille.

2

Ajouter le yaourt à la grecque et le lait de soja.

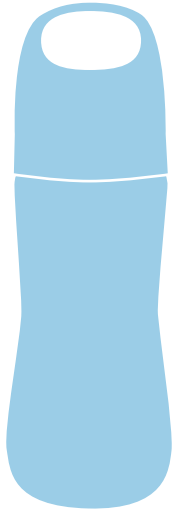
3

Fixer l'ensemble de lames et positionner la bouteille sur la base du blender.

4

Appuyer sur le bouton "smoothie".

Recouvrir d'un soupçon de cannelle moulue.



BGF01

BOUTEILLE À EMPORTER

Gamme Années 50

Caractéristiques techniques :

Bouteille en Tritan™ sans BPA, capacité 600ml.

Couvercle en Titan™ sans BPA avec bec et joint en silicone gris.

Capuchon en Titan™ sans BPA avec bec et joint en silicone gris.

Ensemble lame en acier inox amovible avec verrouillage de sécurité

Bouteille, couvercle et capuchon lavables au lave-vaisselle

Capuchon, couvercle et joints en silicone détachables pour un nettoyage facile

BGF01

Bouteille avec couvercle :
Ø 8,5 x H 24,5 cm

Bouteille avec lames et support :
Ø 9,8 x H 20,3 cm

Poids net de la bouteille avec couvercle 0,34 Kg.

Inclus

Bouteille

Capuchon

Couvercle avec bec

Lames

Support à lames

LA FAMILLE
AU COMPLET

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta
da fonti gestite in
maniera responsabile
FSC® C016473

Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Pauling - CS 80548
76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg.fr