

# EASYSQUEEZY

SPREMITUTTO  
MULTI-PURPOSE SQUEEZER  
PRESSE TOUT  
FRÜCHTE - UND GEMÜSEPRESSE  
EXPRIMIDOR



## Salsa di pomodoro, l'essenza della tradizione italiana

Da oltre un secolo Tre Spade produce macchine per la trasformazione del pomodoro in salsa, uno degli ingredienti principali delle più conosciute ricette della tradizione culinaria italiana, pizza e pasta su tutte.

E così anche Tre Spade è divenuta parte della tradizione italiana: quando lo spremipomodoro viene estratto dalla scatola nella quale è rimasto accuratamente riposto per un anno intero, viene lavato, assemblato e posizionato sul tavolo pronto all'uso, è sempre una festa, il momento culminante di quel rito familiare e comunitario che è la preparazione della salsa di pomodoro! Poco importa se il pomodoro proviene dall'orto di famiglia o se è acquistato, quale varietà viene utilizzata, se la ricetta prevede la bollitura o il passaggio a crudo, se la salsa viene condita o conservata "liscia".

E la soddisfazione di aver preparato e messo da parte la salsa di pomodoro fatta con le proprie mani ripaga da ogni fatica!

## Dallo spremipomodoro allo spremitututto: ecco Easysqueezy!

Oggi Tre Spade propone un'evoluzione del suo spremipomodoro: grazie all'utilizzo di una nuova elica e di una gamma di filtri in acciaio inox con fori di diverse dimensioni, lo spremipomodoro si trasforma nello spremitututto Easysqueezy, una macchina in grado di passare un'ampia varietà di frutti e vegetali.

L'elica, in resina acetilica, è resistente a qualunque elemento, anche acido, presente negli alimenti che vengono inseriti e ruota a 160 giri al minuto garantendo un'ottima produzione oraria, ma evitando il riscaldamento degli alimenti.

I filtri, disponibili con fori di quattro diametri diversi, permettono di ottenere passate di consistenza differente a seconda dell'alimento inserito e del gusto personale.

Durante la nostra attività di progettazione e definizione delle caratteristiche tecniche del prodotto abbiamo testato molti alimenti e, a seconda del filtro utilizzato, abbiamo ottenuto anche dallo stesso alimento risultati molto diversi tra loro come succhi, nettari, purè.

Potete trovare qui di seguito alcuni suggerimenti di utilizzo del vostro Easysqueezy e i risultati delle nostre prove.

È importante tener presente che il risultato del lavoro è determinato non solo dall'alimento utilizzato, ma anche dal suo grado di maturazione e dalla specie scelta: potreste ottenere succhi o purè anche significativamente differenti da quanto descritto nella nostra tabella. Ma un pizzico di sorpresa è sempre intrigante, no? E sarà poi la vostra esperienza a suggerirvi le soluzioni migliori.

Inoltre gli alimenti contenenti limitate quantità di acqua, ad esempio il sedano o lo zenzero, difficilmente potranno essere passati in maniera soddisfacente. In questi casi, se volete utilizzarli comunque, suggeriamo di unirli in un mix con altri alimenti contenenti molta acqua (ad esempio mela o fragola).

Oltre che per ragioni funzionali, la spremitura di mix di prodotti è suggerita anche nel rispetto del gusto personale. In questi casi l'ideale è tagliare tutti gli alimenti a pezzetti e mescolarli tra loro prima di introdurli in Easysqueezy.

Nella tabella troverete alcune note che spiegano il risultato ottenuto al termine di ciascuna prova: se il vostro gusto vi stimola a provare soluzioni differenti, non esitate a utilizzare filtri diversi o a ripassare più o meno volte rispetto a quanto indicato. Insomma, non fermatevi qui: potete provare a passare nel vostro Easysqueezy davvero... un po' di tutto e in tutti i modi!

E chissà che le vostre ricette non vengano inserite nella prossima edizione di questa piccola guida: scrivetecei a [customercare@facem.com](mailto:customercare@facem.com)

## Come leggere la tabella

Nella tabella che segue abbiamo raggruppato le nostre prove secondo tre categorie, identificate dal risultato ottenuto: ■ **nettare**, ■ **succo**, ■ **purè**.

Definiamo come purè un alimento semisolido, con una consistenza assimilabile a quella del purè di patate. Per nettare intendiamo un succo contenente anche una buona parte di solido. Potremmo anche chiamarlo "mangia e bevi". Il succo è la versione liquida dell'alimento originario, da cui è stata eliminata totalmente (o quasi) la parte solida. Potrà essere più o meno limpido, a seconda dell'alimento e del filtro utilizzato.

La colonna "Condizioni iniziali e preparazione" della tabella suggerisce come mondare e preparare gli alimenti prima di inserirli nello spremitututto.

La colonna "Filtro" indica quale dei quattro filtri utilizzare per ottenere la preparazione proposta. Il numero indicato in tabella è riportato sulla ghiera del filtro, ad eccezione del filtro n. 3, che non riporta alcuna indicazione sulla ghiera.

La colonna "Passaggi" suggerisce il numero di volte in cui l'alimento può essere passato all'interno della macchina per ottenere il risultato esposto. In molti casi è sufficiente un solo passaggio, in altri suggeriamo di reinserire più volte l'alimento (in particolare gli "scarti" che fuoriescono dalla parte anteriore del filtro) per garantire una spremitura ottimale e la completa separazione di semi e bucce.

Come potrete vedere, abbiamo preso ad esempio un certo numero di alimenti che abbraccia un ampio spettro di frutti e vegetali. Ma la natura ci propone molto di più: se non trovate in questo elenco il prodotto che volete spremere cercate il più simile per caratteristiche (in particolare per quantità di acqua contenuta) e seguite i suggerimenti per analogia. Ma non dimenticate mai di sperimentare: è la parte più divertente!

E proprio parlando di esperimenti vogliamo ringraziare Sabrina Fattorini, autrice del blog [architettandoincucina.it](http://architettandoincucina.it). Lei di esperimenti se ne intende davvero e con le sue prove e i suoi suggerimenti ci ha aiutati a completare questa breve guida.

LEGENDA	FILTRO	1	2	3	4
	FORO	Ø 0,5 mm	Ø 0,8 mm	Ø 1,5 mm	Ø 2 mm

*Ove non indicato diversamente il prodotto è crudo, lavato e tagliato a tocchetti  
Devono inoltre essere eliminati nocciolo, picciolo e parti dure in genere*

PRODOTTO	CONDIZIONI INIZIALI E PREPARAZIONE	FILTRO n.	PASSAGGI	INDICAZIONI
<b>NETTARE</b>				
<b>MELE</b>	Mele con torsolo e bucce	1	1	Il succo si presenta liquido, con un po' di polpa all'interno
<b>PESCHE</b>	Pesche con buccia	2	2	I due passaggi eliminano totalmente la buccia
<b>PESCHE BIANCHE</b>	Pesche bianche con buccia, frutti duri	2	3	Succo con polpa, senza bucce
<b>PESCHE NETTARINE</b>	Pesche nettarine con buccia, frutti duri	2	3	Succo con polpa, senza bucce
<b>SUCCO</b>				
<b>ANANAS, MELE E SEDANI</b>	Ananas e mele con buccia Sedani con foglie	2	5	Prima di inserire i prodotti nella macchina si consiglia di mescolarli bene: alternare pezzi di frutta diversa consente alla macchina di lavorare meglio grazie alle consistenze diverse Nel succo saranno presenti bucce, ma in dimensione finissima e non fastidiosa Per ottenere una buona resa si consigliano diversi passaggi
<b>ARANCE</b>	Inserire le arance complete, compresi buccia e semi e tagliata a pezzi	1	1	Succo liquido con un po' di polpa all'interno Per consistenza è quasi uno "smoothie"

PRODOTTO	CONDIZIONI INIZIALI E PREPARAZIONE	FILTRO n.	PASSAGGI	INDICAZIONI
<b>CAROTE</b>	Carote senza foglie	3	1	Lo scarto è quasi inesistente All'interno del succo sarà presente un po' di polpa
<b>CETRIOLI</b>	Cetrioli con buccia	3	2	Il succo ottenuto conterrà una minima quantità di polpa
<b>CILIEGIE</b>	Ciliegie scottate a 40/50 °C e denocciate Lavorarle ancora calde	1	5	Si consiglia di filtrare ulteriormente il succo al termine della lavorazione
<b>FRAGOLE</b>	Fragole senza verde	1	2	I semi rimangono ben filtrati Il secondo passaggio non è necessario, ma ottimizza la produzione
<b>FRAGOLE, ANANAS, ZENZERO</b>	Fragole senza verde Ananas e zenzero con buccia	2	4	Prima di inserire i prodotti nella macchina si consiglia di mescolarli bene: alternare pezzi di frutta diversa consente alla macchina di lavorare meglio grazie alle consistenze diverse Il succo ottenuto è piuttosto denso, senza bucce
<b>FRAGOLE, ANANAS, LAMPONI</b>	Fragole senza verde Ananas senza buccia	1	6	Il succo ottenuto è denso Per ottenere una resa più alta si consiglia di ripassare molte volte
<b>FRUTTI DI BOSCO (MIRTILLI, MORE E LAMPONI)</b>	Nessun processo di preparazione	1	1	Il risultato è un succo molto denso
<b>KIWI</b>	Kiwi sbucciato (attenzione a scartare totalmente la peluria presente sulla buccia)	2	2	La resa del kiwi in termini di succo è bassa
<b>LAMPONI</b>	Nessun processo di preparazione	1	2	Il succo ottenuto è molto denso: si consiglia di allungarlo con acqua
<b>MELE, CAROTE, LIMONI</b>	Mele con buccia e torsolo; asportare il picciolo Carote senza verde Limoni completi, inclusi buccia e semi	1	1	Si ottiene un succo liquido che contiene un po' di polpa; la consistenza è simile a quella di uno "smoothie" Il limone aiuta a mantenere vivi i colori del succo evitando l'ossidazione
<b>MELONI</b>	Sbucciare i meloni, ma lasciare i semi	3	1	Il succo ottenuto conterrà una minima quantità di polpa
<b>MELE, MELONI, LIMONI E ZENZERO</b>	Mele con buccia e torsolo; asportare il picciolo Sbucciare i meloni ma lasciare i semi Limoni completi, inclusi buccia e semi Zenzero con buccia	1	1	Il succo ottenuto è perfettamente liquido
<b>MELONI E FRAGOLE</b>	Fragole senza verde Sbucciare i meloni, ma lasciare i semi	1	1	Il succo ottenuto è perfettamente liquido
<b>UVA BIANCA</b>	Grappoli d'uva tagliati in piccole ciocche, con una parte di raspi	2	1	Succo perfettamente liquido
<b>PURÈ O CREMA</b>				
<b>CAROTE</b>	Carote senza foglie	4	1	Tagliare le carote a pezzetti prima di inserirle nella macchina La resa è molto alta: non vi è scarto
<b>CECI</b>	Far cuocere e scolare i ceci	2 o 3	1	Il passato è adatto per fare una crema di ceci
	Zuppa cotta di ceci, soffritto di cipolla, pomodorini ciliegini, foglie di basilico	2	2	Scolare il brodo di ceci (da riutilizzare nel secondo passaggio) prima di passare nella macchina Si ottiene una crema vellutata
<b>CECI PER FALAFEL</b>	Ceci neri tenuti a bagno per 24 ore, prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 1 cipolla, 1 pezzo di zenzero	3	4	L'impasto che ne risulta è ottimo per realizzare i falafel Per un miglior risultato si consiglia di passare i ceci (i legumi in generale) sempre insieme ad altri prodotti con maggiore contenuto di liquidi
<b>CETRIOLI</b>	Cetrioli con buccia; eliminare il picciolo	4	1	La crema è un po' grossolana, perfetta per accompagnare la salsa tzatziki Volendo si può recuperare anche del succo che viene espulso dalla parte anteriore del filtro

PRODOTTO	CONDIZIONI INIZIALI E PREPARAZIONE	FILTRO n.	PASSAGGI	INDICAZIONI
<b>FAGIOLI</b>	Zuppa cotta di fagioli, soffritto di cipolla, pomodorini ciliegini, foglie di salvia	3	3	Scolare il brodo (da riutilizzare nel secondo passaggio) prima di passare nella macchina Si ottiene una vellutata Sono utili almeno 3 passaggi per ricavare tutto il prodotto possibile
<b>FRAGOLE</b>	Fragole senza il verde	2	2	Il purè ha una consistenza un po' liquida, senza semi È utile un secondo passaggio per estrarre ulteriore prodotto
	Confettura metodo Ferber con 1 kg di fragole e 900 g di zucchero Il metodo prevede due lunghe fasi di macerazione intervallate da una breve cottura Per maggiori informazioni <a href="http://www.architetandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html">www.architetandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html</a>	1	2	Il passaggio nello spremitutito è consigliato dopo la macerazione, per eliminare le parti solide
<b>LAMPONI</b>	Nessun processo di preparazione	2	1	Purè senza semi
		2	2	Il risultato è una crema senza semi È utile un secondo passaggio per estrarre ulteriore prodotto
<b>MELE</b>	Mele complete con torsolo e bucce; eliminare il picciolo In alternativa il prodotto può anche essere passato dopo la cottura	3	1	Il purè prodotto è della consistenza dell'omogeneizzato per bambini Lo stesso procedimento può essere utilizzato per pere, albicocche e pesche noci
<b>MELE, MELONI, LIMONI E ZENZERO</b>	Mele con bucce e torsoli; asportare il picciolo Sbucciare i meloni ma lasciare i semi Limoni completi, inclusi buccia e semi Zenzero con buccia	3	1	Purè senza semi e senza bucce
<b>MELONI E FRAGOLE</b>	Fragole senza verde Sbucciare i meloni ma lasciare i semi	3	1	Purè senza semi, omogeneo
<b>MIRTILLI</b>	Mirtilli freschi Nessun processo di preparazione	2	1	Nel purè sono presenti minime quantità di buccia tritata finissima che non disturbano
		1	5	Si ottiene un purè omogeneo e vellutato
<b>MORE</b>	Nessun processo di preparazione	2	2	Purè senza semi Per ottimizzare la resa è necessario un secondo passaggio
<b>PESCHE</b>	Pesche bianche con buccia; utilizzare frutti duri	4	1	Si ottiene un succo con polpa, con qualche traccia di buccia gradevole al gusto
<b>POMODORI</b>	Crudi oppure cotti oppure sbollentati, a seconda delle ricette	3	2	A seconda dei gusti potrebbe essere sufficiente 1 passaggio Il risultato è la classica salsa di pomodoro
<b>VERDURE COTTE, (singolarmente o in mix) PATATE, TOPINAMBUR, RAPE, SEDANI RAPA, FINOCCHI, BROCCOLI, CAVOLFIORI, CAVOLI</b>	Pulizia e cottura preventiva	4	1 o 2	Si ottiene un purè omogeneo e vellutato
<b>VERDURE MISTE</b>	Verdure cotte miste (suggerite cipolle, carote, asparagi, zucchine, sedano, ma possono essere utilizzate altre verdure secondo il gusto)	4	4	Passato di verdure fine, crema omogenea e vellutata

## Tomato sauce, the essence of Italian tradition

For over a century, Tre Spade has been manufacturing machines for transforming tomatoes into sauce, one of the main ingredients in the most famous traditional Italian recipes, such as pasta dishes and pizzas.

And so Tre Spade itself has become part of Italian culinary tradition. When the tomato squeezer is extracted from its box, in which it has been carefully stored for a year then washed, assembled and placed on the table ready for use, it's always the start of a party, the beginning of a family and community ritual that is the yearly preparation of tomato sauce! It doesn't matter whether the tomatoes are from the family garden or bought in, which exact variety of tomato is used, whether the recipe demands that the tomatoes are boiled or sieved raw or whether the sauce should be seasoned or left pure.

The satisfaction of having prepared and conserved your tomato sauce by your own is plenty enough to make all your efforts worthwhile.

## From the tomato squeezer to the multi-purpose squeezer: here's Easysqueezy!

Today Tre Spade presents the evolution of its famous tomato squeezer. Thanks to the new worm and range of stainless steel filters with different sized holes, the tomato squeezer has been transformed into Easysqueezy, a new machine for pressing a wide variety of fruit and vegetables.

The acetal resin worm is resistant to any element, even acid, present in food to be processed and rotates at 160 rpm, guaranteeing an excellent hourly output but avoiding the heating of food.

The four available filters with different hole diameters allow you to vary product consistency according to food type and personal taste.

During the design and definition of its technical characteristics we tested a wide range of food and, depending on the filter used, we also obtained very different results from the same food such as juices, nectars and purées.

Below are some of the results of our tests and suggestions for making the most of your Easysqueezy.

Please bear in mind that the result obtained is determined not only by the food used, but also by the degree of ripeness and from the type you selected: you could obtain juices or purées also significantly different from what is described in our table. But every hint of surprise is always intriguing, isn't it? And then it will be your experience to suggest you the best solutions.

In addition, food containing limited amounts of water, such as celery and ginger, can hardly be squeezed satisfactorily. In these cases, if you want to use them anyway, we suggest to combine them in a mix of other food containing a high water content, such as apples and strawberries.

As well as helping the press work more efficiently, you'll also end up with some great combinations. Trying cutting the different foods into small pieces and mixing them together before introducing them into your Easysqueezy.

The table includes notes reporting the results of each of our tests but, by all means, try out different filters and numbers of pass-throughs according to your own taste. In short, don't be afraid to experiment with your Easysqueezy a bit of everything and in every way!

And who knows if your recipes are not included in the next edition of this guide: write us your experiences at [customercare@facem.com](mailto:customercare@facem.com)

## How to read the table

The following table shows three categories of results: ■ purées, ■ nectars, ■ juices.

Purées are given to mean semi-solid foods with a similar consistency to mashed potato. Nectars are given to mean thick juices with some solid matter. We could also call it "eat and drink". Juice is the liquid version of the original food, with the solid matter pretty much completely removed. It might be more or less clear, depending on the particular food and filter used.

The "Preparation" column recommends how to clean and prepare the food before introducing it into the squeezer.

The "Filter" column suggests which of the four filters you shall use to obtain the proposed result. The number indicated in the table is the one shown on the filter ring, except for number 3 which is not shown on its corresponding filter ring.

The "Steps" column suggests the number of pass-throughs of the food to get the desired result. In many cases, a single pass is enough but, in other cases, we suggest re-introducing the food various times, together with the food processing waste coming out of the front of the filter, to ensure optimal squeezing and complete separation of seeds and skins.

As you can see, we have used various foods from right across the spectrum of fruit and vegetables. But nature has much more to offer than that: if you don't find the food you want to squeeze in the list, just look for something similar in terms of consistency and water content. And don't forget to experiment and have fun while you're at it!

Talking about experimentation, we would like to thank Sabrina Fattorini, author of the blog [www.architettandoincucina.it](http://www.architettandoincucina.it), for helping us testing the product and giving us some suggestions for this guide.

LEGEND	FILTER	1	2	3	4
	HOLES	∅ 0,5 mm	∅ 0,8 mm	∅ 1,5 mm	∅ 2 mm

*Unless otherwise indicated, process the food raw, washed and cut into chunks  
Pits, stalks and hard parts should be removed*

PRODUCT	PREPARATION	FILTER NO.	STEPS	DESCRIPTION & INDICATIONS
<b>NECTARS</b>				
<b>APPLES</b>	Apples with core and skin	1	1	Liquid juice, with just a little pulp
<b>NECTARINES</b>	Nectarines with skin, hard fruit	2	3	Juice with pulp and no skin
<b>PEACHES</b>	Peaches with skin	2	2	Two passes will totally eliminate the skin
<b>WHITE PEACHES</b>	White peaches with skin, hard fruit	2	3	Juice with pulp and no skin
<b>JUICES</b>				
<b>APPLES, CARROTS, LEMONS</b>	Apples with core and skin but no stalk Carrots without greenery Whole lemons, including skin and seeds	1	1	Liquid juice with a little pulp, and a consistency similar to a smoothie The lemon preserves the vivid colour of the juice by preventing oxidation
<b>APPLES, MELONS, LEMONS &amp; GINGER</b>	Apples with core and skin, but no stalk Skin the melons but leave the seeds Whole lemons, including skin and seeds Ginger without skin	1	1	Perfectly liquid juice



PRODUCT	PREPARATION	FILTER NO.	STEPS	DESCRIPTION & INDICATIONS
<b>BERRIES</b> E.G. BLUEBERRIES, BLACKBERRIES & RASPBERRIES	No preparation is required	1	1	Very thick juice If preferred, it can be diluted with water
<b>CARROTS</b>	Carrots without greenery	3	1	Almost no waste Juice with just a little pulp
<b>CHERRIES</b>	Cherries blanched at 40-50 °C and pitted Process them while still warm	1	5	Filter the juice a little after processing
<b>CUCUMBERS</b>	Cucumbers with skin	3	2	Juice with just a little pulp
<b>KIWIS</b>	Peeled kiwis, with all the hair discarded	2	2	Kiwis don't tend to yield very much juice
<b>MELONS</b>	Peel the melons, but leave the seeds	3	1	Juice with just a little pulp
<b>MELONS &amp; STRAWBERRIES</b>	Strawberries without leaves Peel the melons, but leave the seeds	1	1	Perfectly liquid juice
<b>ORANGES</b>	Whole oranges cut into pieces, including skin and seeds	1	1	Liquid juice, with just a little pulp Almost a smoothie consistency
<b>PINEAPPLES, APPLES &amp; CELERY</b>	Pineapples and apples without skin Celery with leaves	2	5	Mixing the different pieces well allows the machine to work better thanks to their different consistencies Juice with very fine and pleasant pulp Pass various times for a higher yield
<b>RASPBERRIES</b>	No preparation needed	1	2	Very thick juice that can be diluted with a little water
<b>STRAWBERRIES</b>	Strawberries without leaves	1	2	Seeds are filtered out A second step isn't always necessary, but might nonetheless improve the result
<b>STRAWBERRIES, PINEAPPLES, GINGER</b>	Strawberries without leaves Pineapples and ginger without skin	2	4	Mixing the different pieces well allows the machine to work better thanks to their different consistencies Fairly thick juice without skin
<b>STRAWBERRIES, PINEAPPLES, RASPBERRIES</b>	Strawberries without leaves Pineapples without skin	1	6	Thick juice Pass various times for a higher yield
<b>WHITE GRAPES</b>	Bunches of grapes in small clusters, with just a little stalk	2	1	Perfectly liquid juice
<b>PURÉES</b>				
<b>APPLES</b>	Whole raw or cooked apples with core and peel, but no stalk	3	1	Perfectly smooth purée for young children The same procedure can be used for pears, apricots and nectarines
<b>APPLES, MELONS, LEMONS &amp; GINGER</b>	Apples with core and skin, but no stalk Peel the melons but leave the seeds Whole lemons, including skin and seeds Ginger without skin	3	1	Purée without seeds or skin
<b>BEANS</b>	Cooked bean soup, sautéed onions, cherry tomatoes, sage leaves	3	3	Drain the excess water from the soup and use it in the second pass Velvety purée At least 3 passages are required to obtain the highest yield

PRODUCT	PREPARATION	FILTER NO.	STEPS	DESCRIPTION & INDICATIONS
<b>BLACKBERRIES</b>	No preparation needed	2	2	Seedless purée Pass various times for a higher yield
<b>BLUEBERRIES</b>	Fresh blueberries No preparation needed	1	5	Smooth, velvety purée
		2	1	Purée with just a little finely minced skin
<b>CARROTS</b>	Carrots without greenery	4	1	Cut the carrots into small pieces Very high yield, with practically no waste
<b>CHICKPEAS</b>	Cook and drain the chickpeas	2-3	1	The result is suitable for making cream of chickpea soup
	Cooked chickpea soup, sautéed onion, cherry tomatoes, basil leaves	2	2	Drain the excess water from the chickpea soup and use it in the second pass Velvety cream
<b>CHICKPEAS FOR FALAFELS</b>	Black chickpeas soaked for 24 hours, parsley, 1 clove of garlic, 1 onion, 1 piece of ginger	3	4	Mixture excellent for making falafels For a better result, process the chickpeas and other legumes, together with other foods with a higher liquid content
<b>COOKED VEGETABLES (individually or mixed) POTATOES, JERUSALEM ARTICHOKES, TURNIPS, CELERIAC, FENNEL, BROCCOLI, CAULIFLOWER, CABBAGE</b>	Cleaning and partial cooking	4	1-2	Smooth, velvety purée
<b>CUCUMBERS</b>	Cucumbers with skin but no stalk	4	1	Slightly coarse cream, perfect for tzatziki Juice can also be recovered from the front of the filter
<b>MELONS &amp; STRAWBERRIES</b>	Strawberries without leaves Peel the melons but leave the seeds	3	1	Smooth purée without seeds
<b>MIXED VEGETABLES</b>	Mixed cooked vegetables, such as onions, carrots, asparagus, courgettes, celery, and other vegetables according to taste	4	4	Fine vegetable purée or smooth and velvety cream
<b>PEACHES</b>	White peaches with skin, hard fruit	4	1	Juice with pulp and pleasantly traces of skin
<b>RASPBERRIES</b>	No preparation needed	2	2	Seedless cream Pass a second time for a higher yield
		2	1	Seedless purée
<b>STRAWBERRIES</b>	Strawberries without leaves	2	2	Purée with a somewhat liquid consistency, without seeds Pass a second time for a higher yield
	Ferber method jam with 1 kg of strawberries and 900 g of sugar Method consisting of two long maceration phases, with a brief interval of cooking For more information: <a href="http://www.architetandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html">www.architetandoincucina.it/2019/06/ confettura-di-fragole-metodo-ferber.html</a>	1	2	Process after maceration to eliminate solids
<b>TOMATOES</b>	Raw, cooked or blanched, depending on the recipe	3	2	According to taste, 1 pass may be enough The result is classic tomato sauce

## Sauce tomate, l'essence de la tradition italienne

Depuis plus d'un siècle, Tre Spade produit des machines pour la transformation des tomates en coulis, l'un des principaux ingrédients des plus célèbres recettes de la tradition culinaire italienne, comme la pizza ou les pâtes.

Ainsi, Tre Spade s'inscrit de plein droit dans la tradition italienne : quand on extrait le presse-tomate de la boîte dans laquelle il a été soigneusement rangé pendant une année entière il faut le laver, l'assembler et le placer prêt à l'usage sur la table ; c'est toujours une fête, c'est le moment culminant de ce rite familial et communautaire que constitue la préparation de la sauce tomate ! Peu importe que les tomates proviennent du potager familial ou qu'on les ait achetées, que la recette prévoie une cuisson ou le pressage cru, que la sauce soit assaisonnée ou conservée "brute".

Et la satisfaction d'avoir préparé et fait des provisions de sauces tomate fabriquées de ses propres mains est la récompense de notre travail !

## Du presse-tomate au presseur universel : voilà Easysqueezy !

Aujourd'hui, Tre Spade propose une évolution de son presse-tomate : grâce à l'utilisation d'une nouvelle hélice et d'une gamme de filtres en acier inox avec des trous de différentes dimensions, le presse-tomate se transforme en presseur universel Easysqueezy, une machine capable de presser une grande variété de fruits et de légumes.

L'hélice, en résine acétal, est résistante à tous les éléments, y compris acides, présents dans les aliments qui sont introduits, et elle tourne à 160 tours par minute en garantissant une excellente production horaire, tout en évitant le chauffage des aliments.

Les filtres, disponibles avec des trous de quatre diamètres différents, permettent d'obtenir des coulis de consistance différente selon l'aliment introduit et ses goûts personnels.

Pendant nos activités de conception et de définition des caractéristiques techniques du produit, nous avons testé de nombreux aliments et, selon le filtre utilisé, nous avons même obtenu avec un même aliment des résultats très différents entre eux comme des jus, des nectars, des purées.

Vous trouverez ci-après certaines suggestions d'utilisation de votre Easysqueezy et les résultats de nos essais.

Il est important de tenir à l'esprit que le résultat du travail est non seulement déterminé par l'aliment utilisé, mais aussi par son degré de maturité et de la variété choisie : il est possible que vous obteniez des jus ou des purées relativement différentes de ce qui est décrit dans notre tableau. Mais une pointe de surprise est toujours intrigante, non ? Et c'est votre expérience qui vous permettra ensuite de trouver les meilleures solutions.

Par ailleurs, les aliments qui contiennent des quantités limitées d'eau, par exemple le céleri ou le gingembre, ne pourront pas être pressés de manière satisfaisante. Dans ces cas, si vous voulez quand même les utiliser, nous vous suggérons de les mélanger avec d'autres aliments à haute teneur en eau (par exemple pomme ou fraise).

Outre les raisons fonctionnelles, le pressage de mélanges de produits doit aussi tenir compte des goûts personnels. Dans ce cas, l'idéal est de couper tous les aliments en petits morceaux et de bien les mélanger entre eux avant de les introduire dans Easysqueezy.

Vous trouverez dans le tableau des notes qui expliquent le résultat obtenu au terme de chaque essai : si vos goûts vous incitent à essayer des solutions différentes, n'hésitez pas à utiliser des filtres différents ou à effectuer plus ou moins de passages par rapport à ce qui est indiqué. Bref, ne vous arrêtez pas ici : vous pouvez essayer de presser dans votre Easysqueezy vraiment... presque tout et de toutes les manières !

Et peut-être même que vos recettes seront insérées dans la prochaine édition de ce petit guide :

écrivez-nous à [customercare@facem.com](mailto:customercare@facem.com)

## Comment lire le tableau

Le tableau suivant regroupe nos essais selon trois catégories, identifiées par le résultat obtenu : ■ **purée**, ■ **nectar**, ■ **jus**.

Nous définissons purée un aliment semi-solide, avec une consistance comparable à la purée de pommes de terre. Nous entendons par nectar un jus qui contient aussi une grande partie de solide. Nous pourrions aussi l'appeler "mange et bois". Le jus est la version liquide de l'aliment d'origine duquel on a totalement éliminé (ou presque) la partie solide. Il peut être plus ou moins limpide, selon l'aliment ou le filtre utilisé.

La colonne "Conditions initiales et préparation" du tableau suggère la manière d'éplucher et de préparer les aliments avant de les insérer dans le presseur universel.

La colonne "Filtre" indique lequel des quatre filtres utiliser pour obtenir la préparation proposée. Le numéro indiqué dans le tableau se trouve sur la bague du filtre, à l'exception du filtre n° 3, qui n'a aucune indication sur la bague.

La colonne "Passages" suggère le nombre de fois où l'aliment peut être passé dans la machine pour obtenir le résultat exposé. Très souvent un seul passage suffit, dans d'autres cas nous suggérons de réintroduire plusieurs fois l'aliment (en particulier les "déchets" qui sortent par l'avant du filtre) pour garantir un passage optimal et la séparation complète des pépins et des épluchures.

Comme vous pouvez le voir, nous avons pris pour exemple un certain nombre d'aliments comprenant une grande gamme de fruits et légumes. Mais la nature nous propose beaucoup plus : si vous ne trouvez pas dans cette liste le produit que vous voulez presser, recherchez celui aux caractéristiques les plus semblables (en particulier la quantité d'eau contenue) et suivez les suggestions par analogie. Mais n'oubliez jamais qu'il faut expérimenter : c'est la partie la plus amusante !

Et à propos d'expériences, nous souhaitons remercier Sabrina Fattorini, auteure du blog [architettandoincucina.it](http://architettandoincucina.it). C'est une véritable experte en expérimentations et ses essais et ses suggestions nous ont aidés à rédiger ce petit guide.

LÉGENDE	FILTRE	1	2	3	4
	TROU	∅ 0,5 mm	∅ 0,8 mm	∅ 1,5 mm	∅ 2 mm

*Lorsqu'il n'y a pas d'indication différente, le produit est cru, lavé et coupé en cubes  
Par ailleurs, il faut enlever le noyau, le pétiole et les parties dures en général*

PRODUIT	CONDITIONS INITIALES ET PRÉPARATION	FILTRE NO.	PASSAGES	INDICATIONS
<b>NECTAR</b>				
<b>NECTARINES</b>	Nectarines avec peau, fruits durs	2	3	Jus avec pulpe, sans peaux
<b>PÊCHES</b>	Pêches avec peau	2	2	Les deux passages éliminent totalement la peau
<b>PÊCHES BLANCHES</b>	Pêches blanches avec peau, fruits durs	2	3	Jus avec pulpe, sans peau
<b>POMMES</b>	Pommes avec trognon et peau	1	1	Le jus se présente sous forme liquide, avec un peu de pulpe à l'intérieur
<b>JUS</b>				
<b>ANANAS, POMMES ET CÉLERIS</b>	Ananas avec l'écorce et pommes avec la peau Céleris avec les feuilles	2	5	Avant d'introduire les produits dans la machine, il est conseillé de bien les mélanger : alterner de morceaux de fruits différents permet à la machine de mieux travailler grâce aux différentes textures Dans le jus, il y a quelques peaux mais très fines et pratiquement imperceptibles Pour obtenir un bon rendement, il faut faire plusieurs passages
<b>CAROTTES</b>	Carottes sans les queues	3	1	Il n'y a pratiquement pas de déchets Il y a un peu de pulpe dans le jus
<b>CERISES</b>	Cerises cuites à 40/50 °C et dénoyautées Les presser encore chaudes	1	5	Il est conseillé de filtrer le jus après le pressage

PRODUIT	CONDITIONS INITIALES ET PRÉPARATION	FILTRE NO.	PASSAGES	INDICATIONS
<b>CONCOMBRES</b>	Concombres avec la peau	3	2	Le jus obtenu aura une quantité minimale de pulpe
<b>FRAISES</b>	Fraises sans la queue	1	2	Les graines sont bien filtrées Le second passage n'est pas nécessaire, mais il optimise la production
<b>FRAMBOISES</b>	Aucun procédé de préparation	1	2	Le jus obtenu est très dense : il est conseillé de l'allonger avec de l'eau
<b>FRAISES, ANANAS, GINGEMBRE</b>	Fraises sans la queue Ananas et gingembre avec l'écorce	2	4	Avant d'introduire les produits dans la machine, il est conseillé de bien les mélanger : alterner de morceaux de fruits différents permet à la machine de mieux travailler grâce aux différentes textures Le jus obtenu est plutôt dense, sans résidus d'écorce
<b>FRAISES, ANANAS, FRAMBOISES</b>	Fraises sans la queue Ananas sans l'écorce	1	6	Le jus obtenu est dense Pour obtenir un meilleur rendement, il est conseillé de repasser plusieurs fois
<b>FRUITS DES BOIS (MYRTILLES, MÛRES ET FRAMBOISES)</b>	Aucun procédé de préparation	1	1	Le résultat est un jus très dense
<b>KIWI</b>	Kiwi épluché (veiller à bien enlever le duvet présent sur la peau)	2	2	Le rendement du kiwi pour faire du jus est faible
<b>MELONS</b>	Éplucher les melons mais laisser les pépins	3	1	Le jus obtenu aura une quantité minimale de pulpe
<b>MELONS ET FRAISES</b>	Fraises sans la queue Éplucher les melons mais laisser les pépins	1	1	Le jus obtenu est parfaitement liquide
<b>ORANGES</b>	Insérer toute les oranges, avec l'écorce et les pépins, coupée en morceaux	1	1	Jus liquide, avec un peu de pulpe à l'intérieur Comme texture, c'est presque un "smoothie"
<b>POMMES, CAROTTES, CITRONS</b>	Pommes avec peau et trognon ; enlever le pétiole Carottes sans la queue Citrons entiers, avec l'écorce et les pépins	1	1	On obtient un jus liquide avec un peu de pulpe ; la texture est semblable à celle d'un "smoothie" Le citron aide à maintenir vives les couleurs du jus en évitant l'oxydation
<b>POMMES, MELONS, CITRONS ET GINGEMBRE</b>	Pommes avec peau et trognon ; enlever le pétiole Éplucher les melons mais laisser les pépins Citrons entiers, avec l'écorce et les pépins Gingembre avec l'écorce	1	1	Le jus obtenu est parfaitement liquide
<b>RAISIN BLANC</b>	Grappes de raisin coupées en petites branches, avec une partie des rafles	2	1	Jus parfaitement liquide
<b>PURÉE OU CRÈME</b>				
<b>CAROTTES</b>	Carottes sans les queues	4	1	Couper les carottes en petits morceaux avant de les mettre dans la machine Le rendement est très élevé : il n'y a pas de déchets
<b>CONCOMBRES</b>	Concombres avec peau ; éliminer le pétiole	4	1	La crème est un peu grossière, parfaite pour accompagner le tzatziki Si on le veut, il est aussi possible de récupérer le jus expulsé par l'avant du filtre
<b>FRAISES</b>	Fraises sans la queue	2	2	La crème a une texture un peu liquide, sans graines Un deuxième passage est nécessaire pour extraire davantage de produit
	Confiture méthode Ferber avec 1 kg de fraises et 900 g de sucre La méthode prévoit deux longues phases de macération entrecoupées d'une brève cuisson Pour de plus amples informations <a href="http://www.architettdandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html">www.architettdandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html</a>	1	2	Le passage dans le presseur universel est conseillé après la macération afin d'éliminer les parties solides

PRODUIT	CONDITIONS INITIALES ET PRÉPARATION	FILTRE NO.	PASSAGES	INDICATIONS
<b>FRAMBOISES</b>	Aucun procédé de préparation	2	2	Le résultat est une crème sans graines Un deuxième passage est nécessaire pour extraire davantage de produit
		2	1	Purée sans graines
<b>HARICOTS</b>	Soupe cuite de haricots, oignons revenus, tomates-cerises, feuilles de sauge	3	3	Égoutter le bouillon (à réutiliser lors du second passage) avant de passer dans la machine On obtient un velouté 3 passages au moins sont nécessaires pour extraire tout le produit possible
<b>LÉGUMES CUITS (séparés ou mélangés) POMMES DE TERRE, TOPINAMBOURS, NAVETS, CÉLERIS RAVES, FENOUILS - BROCOLIS, CHOUX-FLEURS, CHOUX</b>	Nettoyage et cuisson préalable	4	1-2	On obtient une purée homogène et veloutée
<b>LÉGUMES MIXTES</b>	Légumes mixtes cuits (suggestion : oignons, carottes, asperges, courgettes, céleri, mais on peut utiliser d'autres légumes en fonction de ses goûts)	4	4	Velouté de légumes fin, crème homogène et veloutée
<b>MELONS ET FRAISES</b>	Fraises sans la queue Éplucher les melons mais laisser les pépins	3	1	Purée sans graines, homogène
<b>MYRTILLES</b>	Myrtilles fraîches Aucun procédé de préparation	2	1	La purée présente une infime quantité de peau mixée très finement qui ne gêne en rien
		1	5	On obtient une purée homogène et veloutée
<b>MÛRES</b>	Aucun procédé de préparation	2	2	Purée sans graines Pour optimiser le rendement, un second passage est nécessaire
<b>PÊCHES</b>	Pêches blanches avec peau ; utiliser des fruits durs	4	1	On obtient un jus avec la pulpe et quelques traces de peau agréable au goût
<b>POIS CHICHES</b>	Faire cuire les pois chiches et les égoutter	2-3	1	La préparation est idéale pour faire une crème de pois chiches
	Soupe cuite de pois chiches, oignons revenus, tomates-cerises, feuilles de basilic	2	2	Égoutter le bouillon de pois chiches (à réutiliser lors du second passage) avant de passer dans la machine On obtient une crème veloutée
<b>POIS CHICHES POUR FALAFELS</b>	Pois chiches noirs (faire tremper pendant 24 heures), persil, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 morceau de gingembre	3	4	La pâte obtenue est idéale pour réaliser les falafels Pour un meilleur résultat, il est conseillé de toujours passer les pois chiches (les légumineuses en général) avec d'autres produits ayant un taux de liquide plus élevé
<b>POMMES</b>	Pommes entières avec trognon et peau ; éliminer le pétiole Dans l'alternative, le produit peut aussi être passé après la cuisson	3	1	La purée produite a la texture d'un produit homogénéisé pour bébés On peut adopter le même procédé pour les poires, les abricots et les brugnons
<b>POMMES, MELONS, CITRONS ET GINGEMBRE</b>	Pommes avec peau et trognon ; enlever le pétiole Éplucher les melons mais laisser les pépins Citrons entiers, avec l'écorce et les pépins Gingembre avec l'écorce	3	1	Purée sans graines et sans peaux
<b>TOMATES</b>	Crues, cuites ou bien ébouillantées, selon les recettes	3	2	Selon les goûts, un seul passage peut suffire Le résultat est un très classique coulis de tomates

## Tomatensauce, die Essenz der italienischen Tradition

Seit über einem Jahrhundert produziert Tre Spade Geräte für die Umwandlung der Tomate in Sauce, eine der Hauptzutaten der bekanntesten Rezepte aus der traditionellen italienischen Küche, vor allen für Pizza und Pasta.

Und so wurde auch Tre Spade Teil der italienischen Tradition: Wenn die Tomatenpresse aus der Schachtel genommen, in der sie sorgfältig für ein ganzes Jahr weggeräumt wurde, gereinigt, zusammengebaut und gebrauchsbereit auf den Tisch gestellt wird, dann beginnt das Fest, der Höhepunkt dieses vertrauten und gemeinschaftlichen Rituals, die Zubereitung der Tomatensauce! Es ist nicht weiter wichtig, ob die Tomaten aus dem eigenen Garten kommen oder gekauft wurden, welche Sorte verwendet wird, ob das Rezept das Kochen oder das Passieren der rohen Tomaten vorsieht oder ob die Sauce gewürzt oder "liscia", also pur, abgefüllt wird.

Und das zufriedene Gefühl, die Tomatensauce mit den eigenen Händen zubereitet und in den Vorratsschrank oder Keller gestellt zu haben, macht jede Mühe wett!

## Von der Tomatenpresse zur Obst- und Gemüsepresse - Wir stellen vor: Easysqueezy!

Heute bietet Tre Spade in seinem Sortiment eine Evolution seiner Tomatenpresse an: Dank der Anwendung einer neuen Schnecke und einem Sortiment an Edelstahlsieben mit verschiedenen Lochgrößen, verwandelt sich die Tomatenpresse in die Obst- und Gemüsepresse Easysqueezy, ein Gerät, mit dem Sie eine breite Auswahl an Früchten und Gemüsesorten passieren können.

Die Schnecke aus Acetalharz ist beständig gegen alle Elemente, selbst Säure, die in den Lebensmitteln, die Sie in den Trichter geben, enthalten sind. Sie dreht sich mit 160 Umdrehungen in der Minute. Diese Geschwindigkeit garantiert eine optimale Stundenproduktion, ohne dass sich die Lebensmittel erhitzen.

Die Siebe, die mit vier verschiedenen Lochgrößen erhältlich sind, erlauben je nach dem eingeführten Lebensmittel und nach Geschmack Mus und Presssäfte unterschiedlicher Konsistenz herzustellen.

Bei der Entwicklung und Festlegung der technischen Eigenschaften dieser Presse haben wir viele Obst- und Gemüsesorten und -mischungen getestet und haben je nach verwendetem Sieb auch aus ein und dem gleichen Obst, Gemüse oder Mix sehr unterschiedliche Ergebnisse erhalten; sie verwandelten sich mit Easysqueezy in Säfte, Nektar oder Mus.

Sie finden hier einige Empfehlungen für die Verwendung Ihrer Easysqueezy und die Ergebnisse unserer Tests.

Behalten Sie unbedingt im Kopf, dass das Arbeitsergebnis nicht nur von dem verwendeten Obst und Gemüse, sondern auch von der Reife und der Sorte abhängt: Sie können Säfte oder Mus erhalten, die sich beträchtlich von den Beschreibungen in unserer Tabelle unterscheiden können. Doch eine Prise Überraschung hat doch was, oder? Und am Ende wird es Ihre Erfahrung sein, die Ihnen die besten Lösungen eingibt.

Außerdem kann Obst und Gemüse mit begrenztem Wasseranteil, wie zum Beispiel Sellerie oder Ingwer, nur schwer zufriedenstellend passiert werden. In diesen Fällen empfehlen wir, wenn Sie sie verwenden wollen, sie in einem Mix mit Früchten mit hohem Wassergehalt (wie zum Beispiel Apfel oder Erdbeere) zu verarbeiten.

Neben diesen funktionalen Überlegungen empfehlen wir das Pressen von gemischtem Obst und/oder Gemüse auch für den persönlichen Geschmack. In diesen Fällen sollten Sie das Obst und Gemüse in kleine Stücke schneiden und miteinander vermischen, bevor Sie es in die Easysqueezy geben.

In der Tabelle finden Sie auch einige Anmerkungen zum Ergebnis, das wir am Ende jedes Test erhalten haben: Wenn Ihr Geschmack Sie dazu anregt, andere Lösungen auszuprobieren, zögern Sie nicht, andere Siebe zu nehmen oder das Produkt weniger oder öfter als angegeben zu passieren. Kurz halten Sie sich nicht zurück: Sie können versuchen, in Ihrer Easysqueezy wirklich...fast alles auf jede Art und Weise zu passieren!

Und wer weiß, vielleicht werden Ihre Rezepte in der nächsten Ausgabe dieser kleinen Anleitung hineingenommen: Schreiben Sie uns an [customercare@facem.com](mailto:customercare@facem.com)

## Leseanleitung für die Tabelle

Wir haben in der folgenden Tabelle unsere Tests in drei Kategorien zusammengefasst, die wir nach dem erhaltenen Ergebnis ermittelt haben: ■ Mus, ■ Nektar, ■ Saft.

Als Mus definieren wir ein halbfestes Produkt, mit einer Konsistenz, die man mit Kartoffelbrei vergleichen kann. Mit Nektar meinen wir einen Saft, der reichlich feste Anteile hat. Wir könnten ihn auch „Essen & Trinken“ nennen. Der Saft ist die flüssige Version des ursprünglichen Obstes und Gemüses, aus dem der Festanteil ganz (oder fast) entfernt wurde. Er kann mehr oder weniger klar sein, das hängt von dem Obst und Gemüse selbst und dem verwendeten Sieb ab.

In der Spalte "Anfangsbedingungen und Vorbereitung" steht, ob und wie das Obst und Gemüse vor dem Einführen in die Presse geputzt und vorbereitet werden muss.

In der Spalte "Sieb" wird angegeben, welches Sieb von den vieren verwendet werden muss, um die vorgeschlagene Zubereitung zu erhalten. Die in der Tabelle angegebene Nummer steht auf dem Siebzwinge, mit Ausnahme des Siebs Nr. 3, das keine Nummer hat.

In der Spalte "Durchgänge" wird angegeben, wie oft das Lebensmittel passiert werden muss, um das beschriebene Ergebnis zu erhalten. In vielen Fällen reicht ein Durchgang aus, bei anderen empfehlen wir das Obst, Gemüse oder den Mix (vor allem die „Reste“, die im vorderen Teil des Siebs herauskommen) mehrmals zu passieren, um einen optimalen Presssaft oder ein optimales Mus und eine vollständige Trennung der Kerne und Schalen zu garantieren.

Wie Sie sehen können, haben wir eine bestimmte Anzahl an Obst und Gemüse ausgewählt, die ein breites Spektrum umfasst. Doch die Natur bietet uns viel mehr: Wenn Sie in der Tabelle das Obst oder Gemüse, das Sie entsaften oder zermusen wollen, nicht finden, suchen Sie eins mit ähnlichen Eigenschaften (vor allem hinsichtlich des Wassergehalts) und folgen Sie analog den Empfehlungen für dieses Lebensmittel. Doch vergessen Sie nicht, auch mal zu experimentieren: Das ist eigentlich der lustigste Teil!

Und wo wir von Experimenten reden, möchten wir gleich Sabrina Fattorini, der Autorin des Blogs [architettandoincucina.it](http://architettandoincucina.it), danken. Sie versteht etwas von der Freude am Experimentieren und mit ihren Versuchen, hat Sie uns geholfen, diese kurze Anleitung zu verfassen.

LEGENDE	SIEB	1	2	3	4
	LOCH	Ø 0,5 mm	Ø 0,8 mm	Ø 1,5 mm	Ø 2 mm

Wenn nicht anders angegeben, ist das Produkt ungekocht, gewaschen und in Stücke geschnitten  
Es müssen noch der Kern, der Stengel und alle harten Teile entfernt werden

PRODUKT	ANFANGSBEDINGUNGEN UND VORBEREITUNG	SIEB NR.	DURCHGÄNGE	HINWEISE
<b>NEKTAR</b>				
<b>ÄPFEL</b>	Äpfel mit Apfelgehäuse und Schale	1	1	Der Saft ist flüssig mit etwas Fruchtfleisch
<b>NEKTARINEN</b>	Nektarinen mit Schale, harte Früchte	2	3	Saft mit Fruchtfleisch, ohne Schale
<b>PFIRSICHEN</b>	Pfirsichen mit Schale	2	2	In zwei Durchgängen wird die Schale vollständig entfernt
<b>WEISSER PFIRSICHEN</b>	Weißer Pfirsichen mit Schale, harte Früchte	2	3	Saft mit Fruchtfleisch, ohne Schale
<b>SAFT</b>				
<b>ANANAS, ÄPFEL UND SELLERIE</b>	Ananas und Äpfel mit Schale Sellerie mit Blättern	2	5	Wir empfehlen, die Produkte gut zu vermischen, bevor Sie sie in den Trichter geben: Der Wechsel zwischen den verschiedenen Früchten erlaubt dem Gerät aufgrund ihrer unterschiedlichen Konsistenzen besser zu arbeiten Im Saft bleibt sehr fein Schale, die nicht stört Wir empfehlen mehrerer Durchläufe, um viel Saft zu erhalten



PRODUKT	ANFANGSBEDINGUNGEN UND VORBEREITUNG	SIEB NR.	DURCHGÄNGE	HINWEISE
<b>ÄPFEL, MELONEN, ZITRONEN UND INGWER</b>	Äpfel mit Apfelgehäuse und Schale; den Stengel entfernen Melonen ohne Schale, aber mit Kernen Zitronen ganz mit Kernen und Schale Ingwer mit Schale	1	1	Der erhaltene Saft ist perfekt flüssig
<b>ÄPFEL, KAROTTEN, ZITRONEN</b>	Äpfel mit Apfelgehäuse und Schale; den Stengel entfernen Karotten ohne Grün Zitronen ganz mit Kernen und Schale	1	1	Man erhält einen flüssigen Saft mit etwas Fruchtfleisch; die Konsistenz ist ähnlich der eines "Smoothie" Die Zitrone verhindert die Oxidierung, sodass die Farbe des Safts kräftig bleibt
<b>ERDBEEREN</b>	Erdbeeren ohne Grün	1	2	Die Kerne werden gut ausgesiebt, der zweite Durchgang ist nicht notwendig, optimiert aber die Zubereitung
<b>ERDBEEREN, ANANAS, INGWER</b>	Erdbeeren ohne Grün Ananas und Ingwer mit Schale	2	4	Wir empfehlen, die Produkte gut zu vermischen, bevor Sie sie in den Trichter geben: Der Wechsel zwischen den verschiedenen Früchten erlaubt dem Gerät aufgrund ihrer unterschiedlichen Konsistenzen besser zu arbeiten Der erhaltene Saft ist recht sämig, ohne Schalen
<b>ERDBEEREN, ANANAS, HIMBEEREN</b>	Erdbeeren mit Grün Ananas ohne Schale	1	6	Der Saft ist sehr sämig Wir empfehlen, ihn mehrmals durchlaufen zu lassen, um mehr Saft aus den Früchten zu gewinnen
<b>GRÜNEN TRAUBEN</b>	Die Trauben in kleine Büschel teilen und einen Teil des Traubenkamms behalten	2	1	Perfekt flüssiger Saft
<b>GURKEN</b>	Gurken mit Schale	3	2	Der erhaltene Saft enthält eine geringe Menge an Fruchtfleisch
<b>HIMBEEREN</b>	Kein Vorbereitungsprozess	1	2	Der Saft ist sehr sämig Wir empfehlen ihn mit Wasser zu verlängern
<b>KAROTTEN</b>	Karotten ohne Blätter	3	1	Es bleiben praktisch keine Reste Der Saft wird etwas Fruchtfleisch enthalten
<b>KIRSCHEN</b>	Kirschen bei 40/50 °C abbrühen und entkernen Noch warm verarbeiten	1	5	Wir empfehlen, den Saft am Ende noch einmal durchzusieben
<b>KIWI</b>	Geschälte Kiwi (Achten Sie darauf, die pelzige Schale zu entfernen)	2	2	Aus einer Kiwi lässt sich nicht viel Saft pressen
<b>MELONEN</b>	Melonen ohne Schale, aber mit Kernen	3	1	Der erhaltene Saft enthält eine geringe Menge an Fruchtfleisch
<b>MELONEN UND ERDBEEREN</b>	Erdbeeren ohne Grün Melonen ohne Schale, mit Kernen	1	1	Der erhaltene Saft ist perfekt flüssig
<b>ORANGEN</b>	Geben Sie die Orangen ganz mit Schale und Kernen in Stücke geschnitten in den Trichter	1	1	Flüssiger Saft mit etwas Fruchtfleisch Die Konsistenz ist fast wie bei einem "Smoothie"
<b>WALDFRÜCHTE (HEIDELBEEREN, BROMBEEREN, HIMBEEREN)</b>	Kein Vorbereitungsprozess	1	1	Das Ergebnis ist ein sehr sämiger Saft
<b>MUS ODER CREME</b>				
<b>ÄPFEL</b>	Äpfel mit Apfelgehäuse und Schale; den Stengel entfernen Alternativ kann die Äpfel auch erst gekocht und dann passiert werden	3	1	Das erzeugte Mus hat die Konsistenz von Babynahrung Der gleiche Vorgang kann für Birnen, Aprikosen und Nektarinen angewendet werden
<b>ÄPFEL, MELONEN, ZITRONEN UND INGWER</b>	Äpfel mit Apfelgehäuse und Schale; den Stengel entfernen Melonen ohne Schale, aber mit Kernen Zitronen ganz mit Kernen und Schale Ingwer mit Schale	3	1	Mus ohne Kerne und ohne Schale
<b>BOHNEN</b>	Gekochte Bohnensuppe, geschmorte Zwiebeln, Kirschtomaten, Salbeiblätter	3	3	Die Brühe vor dem ersten Passieren abgießen (beim zweiten Durchgang mitverwenden) Man erhält eine Schaumcreme Mit 3 Durchgängen hat man die maximale Ausbeute

PRODUKT	ANFANGSBEDINGUNGEN UND VORBEREITUNG	SIEB NR.	DURCHGÄNGE	HINWEISE
<b>BROMBEEREN</b>	Kein Vorbereitungsprozess	2	2	Mus ohne Kerne Für eine bessere Ausbeute ist ein zweiter Durchgang notwendig
<b>ERDBEEREN</b>	Erdbeeren ohne Grün	2	2	Das Mus ist etwas flüssig, ohne Samen Mit einem zweiten Durchgang kann noch mehr aus den Früchten gewonnen werden
	Konfektüre nach der Ferber-Methode mit 1 kg Erdbeeren und 900 g Zucker, bei dieser Methode sind lange Phasen zum Durchziehen und Aufweichen vorgesehen, dazwischen wird die Zubereitung immer wieder kurz aufgeköcht Für mehr Informationen <a href="http://www.architettandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html">www.architettandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html</a>	1	2	Wir empfehlen die Erdbeeren erst nach dem Aufweichen mit dem Gerät zu passieren, um keine harten Teile zu haben
<b>GEKOCHTES GEMÜSE (einzeln oder gemischt) KARTOFFELN, TOPINAMBUR, RETTICHE, KNOLLESELLERIE, FENCHEL, BROCCOLI, BLUMENKOHL, KOHL</b>	Vorher putzen und kochen	4	1-2	Man erhält ein glattes, schaumiges Mus
<b>GEMISCHTES GEMÜSE</b>	Gekochtes gemischtes Gemüse (empfohlen Zwiebel, Spargel, Zucchini, Sellerie, doch man kann auch nach Geschmack anderes Gemüse verwenden)	4	4	Feines Gemüsemus, glatte, schaumige Creme
<b>GURKEN</b>	Gurken mit Schale, den Stengel entfernen	4	1	Die Creme ist etwas grobkörnig, perfekt für Tzatziki-Sauce Wenn man will, kann man auch den Saft verwenden, der vor dem Sieb abläuft
<b>HEIDELBEEREN</b>	Frische Heidelbeeren Kein Vorbereitungsprozess	2	1	Im Mus sind minimale Mengen an sehr fein gemahlener Schale enthalten, die nicht stören
		1	5	Man erhält ein glattes, schaumiges Mus
<b>HIMBEEREN</b>	Kein Vorbereitungsprozess	2	2	Das Ergebnis ist eine Creme ohne Kerne Mit einem zweiten Durchgang kann noch mehr aus den Früchten gewonnen werden
		2	1	Mus ohne Kerne
<b>KAROTTEN</b>	Karotten ohne Blätter	4	1	Die Karotten vor dem Passieren in kleine Stücke schneiden Die Ausbeute ist sehr hoch: es bleibt kein Rest
<b>KICHERERBSEN</b>	Gegarte Kichererbsensuppe, geschmorte Zwiebel, Kirschtomaten, Basilikumblätter	2	2	Die Kichererbsenbrühe vor dem ersten Passieren abgießen (beim zweiten Durchgang mitverwenden) Man erhält eine schaumige Creme
	Kichererbsen kochen und abgießen	2-3	1	Das Mus eignet sich für Kichererbsencreme
<b>KICHERERBSEN FÜR FALAFEL</b>	Schwarze Kichererbsen für 24 Stunden eingeweicht, Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer	3	4	Die daraus gewonnene Paste ist ausgezeichnet für die Zubereitung von Falafeln Um das Ergebnis zu verbessern, empfehlen wir die Kichererbsen (Hülsenfrüchte allgemein) zusammen mit anderem Obst oder Gemüse mit höherem Wassergehalt zu passieren
<b>MELONEN UND ERDBEEREN</b>	Erdbeeren ohne Grün Melonen mit Schale ohne Kerne	3	1	Glattes Mus, ohne Kerne
<b>PFIRSICHEN</b>	Weißer Pfirsichen mit Schale; harte Früchte verwenden	4	1	Man erhält einen Saft mit Fruchtfleisch, mit einer Spur Schale, angenehm im Geschmack
<b>TOMATEN</b>	Nach Rezept roh oder gekocht oder abgebrüht	3	2	Nach Geschmack kann 1 Durchgang ausreichen Das Ergebnis ist eine klassische Tomatensauce

## Salsa de tomate, la esencia de la tradición italiana

Desde hace más de un siglo Tre Spade fabrica máquinas para la transformación del tomate en salsa, uno de los ingredientes principales de las recetas más conocidas de la tradición culinaria italiana, sobre todo de pizza y pasta.

Así, también Tre Spade ha pasado a formar parte de la tradición italiana: cuando el exprimidor de tomates se extrae de la caja en la que se ha guardado con mimo durante todo un año, se lava, se monta y se coloca en la mesa listo para el uso, siempre es una fiesta. ¡Es el momento culminante de ese rito familiar y comunitario que es la preparación de la salsa de tomate! Poco importa si los tomates proceden del huerto familiar o si se han comprado, qué variedad se utiliza, si la receta es con tomates hervidos o crudos, si la salsa se conserva condimentada o sin condimentar.

¡Y la satisfacción de haber preparado y conservado la salsa de tomate hecha a mano hace que el esfuerzo valga la pena!

## Del exprimidor de tomates al exprimidor para todo: ¡presentamos Easysqueezy!

Ahora Tre Spade propone una evolución de su exprimidor de tomates: gracias al uso de una nueva hélice y de una gama de filtros de acero inoxidable con orificios de diferentes dimensiones, el exprimidor de tomates se convierte en el exprimidor para todo Easysqueezy, una máquina capaz de exprimir una amplia variedad de frutas y vegetales.

La hélice, de resina acetálica, es resistente a cualquier elemento, incluso ácido, presente en los alimentos que se introducen, y gira 160 revoluciones por minuto garantizando una excelente producción horaria, pero evitando calentar lo alimentos.

Los filtros, disponibles con orificios de cuatro diámetros diferentes, permiten obtener salsas de diferentes texturas dependiendo del alimento introducido y del gusto personal.

Durante nuestra actividad de diseño y de definición de las características técnicas del producto, hemos testado muchos alimentos y, dependiendo del filtro utilizado, hemos obtenido incluso a partir del mismo alimento resultados muy diferentes entre ellos, como zumos, néctares o purés.

A continuación mostramos algunas sugerencias de uso para Easysqueezy y los resultados de nuestras pruebas.

Es importante tener en cuenta que el resultado del trabajo está determinado no solo por el alimento utilizado, sino también por su grado de maduración y de la especie elegida: se puede obtener zumos o purés incluso con diferencias significativas de lo descrito en nuestra tabla. Pero una pizca de sorpresa siempre es intrigante, ¿no? Después será tu experiencia la que te sugiera las mejores soluciones.

Además, los alimentos que contienen cantidades limitadas de agua, como el apio o el jengibre, difícilmente se podrán triturar de manera satisfactoria. En estos casos, si se quieren utilizar igualmente, recomendamos mezclarlos con otros alimentos que contengan mucha agua (por ejemplo, manzanas o fresas).

Además de por motivos funcionales, también se sugiere exprimir mezclas de producto en función del gusto personal. En estos casos, lo ideal es cortar todos los alimentos en trocitos y mezclarlos entre ellos antes de introducirlos en Easysqueezy.

En la tabla encontrarás algunas notas que explican el resultado obtenido después de cada prueba: si tu gusto te estimula a probar soluciones diferentes, no dudes en utilizar filtros diferentes o en pasar el producto más o menos veces respecto a lo indicado. En resumen, no te quedes ahí: puedes intentar triturar con Easysqueezy realmente... ¡todo y de todas las maneras!

Y quién sabe si tus recetas formarán parte de la próxima edición de esta pequeña guía:

escríbenos a [customercare@facem.com](mailto:customercare@facem.com)

## Cómo leer la tabla

En la tabla siguiente hemos agrupado nuestras pruebas en tres categorías, identificadas por el resultado obtenido: ■ **puré**, ■ **néctar**, ■ **zumo**.

Denominamos puré un alimento semisólido, con una textura similar al puré de patatas. El néctar es un zumo que también contiene una buena parte de sólido. También se podría llamar “come y bebe”. El zumo es la versión líquida del alimento original, del que se ha eliminado totalmente (o casi) la parte sólida. Podrá quedar más o menos claro dependiendo del alimento y del filtro utilizado.

La columna “Condiciones iniciales y preparación” de la tabla sugiere cómo pelar y preparar los alimentos antes de introducirlos en el exprimidor.

La columna “Filtro” indica cuál de los cuatro filtros utilizar para obtener la preparación propuesta. El número indicado en la tabla se muestra en la conexión del filtro, con la excepción del filtro nº 3, que no muestra ninguna indicación sobre la conexión.

La columna “Pasos” sugiere el número de veces que se puede pasar el alimento por la máquina para obtener el resultado expuesto. En muchos casos, es suficiente un solo paso. En otros sugerimos introducir varias veces el alimento (sobre todo los “descartes” que salen por la parte anterior del filtro) para garantizar una trituración excelente y la total separación de las semillas y las pieles.

Como podrás ver, hemos tomado por ejemplo un cierto número de alimentos que abarca un amplia variedad de frutas y vegetales. Pero la naturaleza nos propone mucho más: si no encuentras en esta lista el producto que quieres exprimir, busca el más parecido por sus características (sobre todo por cantidad de agua contenida) y sigue las sugerencias por analogía. Nunca te olvides de experimentar: ¡es la parte más divertida!

Precisamente hablando de experimentos, queremos darle las gracias a Sabrina Fattorini, autora del blog [architettandoincucina.it](http://architettandoincucina.it). Ella realmente entiende de experimentos y, con sus pruebas y sus sugerencias, nos ha ayudado a completar esta breve guía.

LEYENDA	FILTRO	1	2	3	4
	ORIFICIO	Ø 0,5 mm	Ø 0,8 mm	Ø 1,5 mm	Ø 2 mm

Donde no se indique lo contrario, el producto es crudo, lavado y cortado en dados  
Además, se deben eliminar el hueso, el pedúnculo y las partes duras en general

PRODUCTO	CONDICIONES INICIALES Y PREPARACIÓN	FILTRO Nº	PASOS	INDICACIONES
<b>NÉCTAR</b>				
<b>MANZANAS</b>	Manzanas con corazón y pieles	1	1	El zumo se presenta líquido, con un poco de pulpa en su interior
<b>MELOCOTONES</b>	Melocotones con piel	2	2	Los dos pasos eliminan totalmente la piel
<b>MELOCOTONES BLANCOS</b>	Melocotones blancos con piel, frutos duros	2	3	Zumo con pulpa, sin pieles
<b>NECTARINAS</b>	Nectarinas con piel, frutos duros	2	3	Zumo con pulpa, sin pieles
<b>ZUMO</b>				
<b>CEREZAS</b>	Cerezas asadas 40/50 °C y deshuesadas Elaborarlas aún calientes	1	5	Se recomienda filtrar de nuevo el zumo al final de la elaboración
<b>FRAMBUESAS</b>	Ningún proceso de preparación	1	2	El zumo obtenido es muy denso: se recomienda añadir agua
<b>FRESAS</b>	Fresas sin la parte verde	1	2	Las semillas quedan bien filtradas El segundo paso no es necesario, pero optimiza la producción

PRODUCTO	CONDICIONES INICIALES Y PREPARACIÓN	FILTRO Nº	PASOS	INDICACIONES
<b>FRESAS, PIÑAS Y JENGIBRE</b>	Fresas sin la parte verde Piñas y jengibre con piel	2	4	Antes de introducir los productos en la máquina se recomienda mezclarlos bien: alternar trozos de fruta diferente permite a la máquina funcionar mejor gracias a las texturas diferentes El zumo obtenido es bastante denso, sin pieles
<b>FRESA, PIÑAS Y FRAMBUESAS</b>	Fresas sin la parte verde Piñas sin piel	1	6	El zumo obtenido es denso Para obtener un mayor rendimiento se recomienda pasar muchas veces
<b>FRUTAS DEL BOSQUE (ARÁNDANOS, MORAS Y FRAMBUESAS)</b>	Ningún proceso de preparación	1	1	El resultado es un zumo muy denso
<b>KIWI</b>	Kiwi pelado (atención: descartar totalmente los pelos presentes en la piel)	2	2	El rendimiento del kiwi en zumo es bajo
<b>MANZANAS, ZANAHORIAS Y LIMONES</b>	Manzanas con piel y corazón; quitar el pedúnculo Zanahorias sin la parte verde Limones completos, incluyendo piel y semillas	1	1	Se obtiene un zumo líquido que contiene un poco de pulpa; la textura es similar a la de un "smoothie" El limón ayuda a mantener vivos los colores del zumo evitando la oxidación
<b>MANZANA, MELONES, LIMONES Y JENGIBRE</b>	Manzanas con piel y corazón; quitar el pedúnculo Quitar la cáscara de los melones, pero dejar las semillas Limones completos, incluyendo la cáscara y las semillas Jengibre con piel	1	1	El zumo obtenido es perfectamente líquido
<b>MELONES</b>	Quitar la cáscara de los melones, pero dejar las semillas	3	1	El zumo obtenido contendrá una cantidad mínima de pulpa
<b>MELONES Y FRESAS</b>	Fresas sin la parte verde Quitar la cáscara de los melones, pero dejar las semillas	1	1	El zumo obtenido es perfectamente líquido
<b>NARANJAS</b>	Introducir las naranjas completas, con cáscara y semillas y cortada en trozos	1	1	Zumo líquido con un poco de pulpa en su interior Por textura, es casi un "smoothie"
<b>PEPINOS</b>	Pepinos con piel	3	2	El zumo obtenido contendrá una cantidad mínima de pulpa
<b>PIÑAS, MANZANAS Y APIOS</b>	Piñas y manzanas con piel Apios con hojas	2	5	Antes de introducir los productos en la máquina se recomienda mezclarlos bien: alternar trozos de fruta diferente permite a la máquina funcionar mejor gracias a las texturas diferentes En el zumo habrá pieles, pero de tamaño muy fino y no molesto Para obtener un buen resultado se recomienda realizar varios pasos
<b>UVAS BLANCAS</b>	Pequeños racimos de uvas, con una parte de los escobajos	2	1	Zumo perfectamente líquido
<b>ZANAHORIAS</b>	Zanahorias sin hojas	3	1	El descarte es casi inexistente Dentro del zumo habrá un poco de pulpa
<b>PURÉ O CREMA</b>				
<b>ALUBIAS</b>	Puré de alubias, sofrito de cebolla, tomates cherry y hojas de salvia	3	3	Colar el caldo (que se utilizará en el segundo paso) antes de pasar por la máquina Se obtiene una crema Se recomienda pasar al menos 3 veces para sacar todo el producto posible
<b>ARÁNDANOS</b>	Arándanos frescos Ningún proceso de preparación	2	1	En el puré hay cantidades mínimas de piel triturada muy fina que no molestan
		1	5	Se obtiene un puré homogéneo y cremoso
<b>FRAMBUESAS</b>	Ningún proceso de preparación	2	2	El resultado es una crema sin semillas Es útil pasarlo por segunda vez para sacar más producto
		2	1	Puré sin semillas

PRODUCTO	CONDICIONES INICIALES Y PREPARACIÓN	FILTRO Nº	PASOS	INDICACIONES
<b>FRESAS</b>	Fresas sin la parte verde	2	2	El puré tiene una textura un poco líquida, sin semillas Es útil pasarlo por segunda vez para sacar más producto
	Confitura método Ferber con 1 kg de fresas y 900 g de azúcar El método consta de dos fases de maceración, con una breve cocción entre ellas Para más información: <a href="http://www.architettandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html">www.architettandoincucina.it/2019/06/confettura-di-fragole-metodo-ferber.html</a>	1	2	Se recomienda pasar por el exprimidor después de la maceración, para eliminar las partes sólidas
<b>GARBANZOS</b>	Cocer y escurrir los garbanzos	2-3	1	El puré es adecuado para hacer una crema de garbanzos
	Puré de garbanzos, sofrito de cebolla, tomates cherry y hojas de albahaca	2	2	Colar el caldo de los garbanzos (que se utilizará en el segundo paso) antes de pasar por la máquina Se obtiene una crema
<b>GARBANZOS PARA FALÁFEL</b>	Garbanzos negros dejados en remojo 24 horas, perejil, 1 diente de ajo, 1 cebolla y 1 trozo de jengibre	3	4	La masa que queda es excelente para realizar faláfel Para un mejor resultado, se recomienda pasar los garbanzos (o las legumbres en general) siempre con otros productos con un mayor contenido de líquidos
<b>MANZANAS</b>	Manzanas completas con corazón y piel; eliminar el pedúnculo Como alternativa, el producto también se puede triturar después de la cocción	3	1	El puré que queda tiene la textura de las papillas de los niños Se puede seguir el mismo procedimiento con peras, albaricoques y nectarinas
<b>MANZANAS, MELONES, LIMONES Y JENGIBRE</b>	Manzanas con piel y corazón; quitar el pedúnculo Quitar la cáscara de los melones, pero dejar las semillas Limones completos, incluyendo la cáscara y las semillas Jengibre con piel	3	1	Puré sin semillas y sin pieles
<b>MELONES Y FRESAS</b>	Fresas sin la parte verde Quitar la cáscara de los melones, pero dejar las semillas	3	1	Puré sin semillas, homogéneo
<b>MELOCOTONES</b>	Melocotones blanco con piel; utilizar frutos duros	4	1	Se obtiene un zumo con pulpa, con algunos restos de piel de sabor agradable
<b>MORAS</b>	Ningún proceso de preparación	2	2	Puré sin semillas Para optimizar el rendimiento, es necesario un segundo paso
<b>PEPINOS</b>	Pepinos con piel; eliminar el pedúnculo	4	1	La crema es un poco gruesa, perfecta para acompañar la salsa tzatziki Si se desea, también se puede recuperar el zumo expulsado por la parte anterior del filtro
<b>TOMATES</b>	Crudos, cocidos o escaldados, dependiendo de la receta	3	2	Dependiendo de los gustos, podría ser suficiente 1 paso El resultado es la salsa de tomate clásica
<b>VERDURAS COCIDAS (individualmente o mezcladas) PAPAS, TUPINAMBO, NABIOS, APIOS NABOS, HINOJOS, BRÓCOLI, COLIFLORES, REPOLLOS</b>	Limpieza y cocción previa	4	1-2	Se obtiene un puré homogéneo y cremoso
<b>VERDURAS MIXTAS</b>	Verduras cocidas mixtas (se sugiere cebollas, zanahorias, espárragos, calabacines y apio, pero también se puede utilizar otras verduras según el gusto)	4	4	Puré de verduras fino, crema homogénea
<b>ZANAHORIAS</b>	Zanahorias sin hojas	4	1	Cortar las zanahorias en trocitos antes de introducirlas en la máquina El rendimiento es muy alto: no hay descarte





# EASYSQUEEZY



FACEM S.p.a. - TRE SPADE | [www.trespade.it](http://www.trespade.it)