



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

Dane aktualne na dzień: 07-06-2026 00:16

Link do produktu: <https://sklep.adcreator.pl/prasa-do-tloczenia-oleju-alfa-vii-generacji-nr-patentu-004462000-0002-czarna-p-88.html>



Prasa do tłoczenia oleju Alfa VII generacji nr patentu 004462000-0002 - czarna

Cena	1 689,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	ALF-15
Kod producenta	59072220
Kod EAN	5907222003244
Producent	Alfa

Opis produktu

Prasa do tłoczenia oleju ALFA VII generacji nr patentu 004462000-0002 - kolor czarny



Prasa do tłoczenia oleju Alfa to jedyny polski produkt takiego typu na rynku. Jest to już 7 generacja tego urządzenia.



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

alfa

Marka Alfa, uznana przez Klientów, już od wielu lat cieszy się dużą popularnością. Ty również zaufaj świetnej jakości tego polskiego produktu. Prasa Alfa służy do tłoczenia oleju na zimno, a to oznacza, że temperatura tłoczenia nie przekracza 50°C. Tak wytloczony olej jest najzdrowszy, ma największą zawartość składników odżywczych, takich jak witaminy i minerały, a także kwasy Omega 3 i Omega 6. Olej tłoczony na zimno najlepiej spożywać w formie niezmienionej, tj. na zimno, nie smażony. Produkt ten to doskonały dodatek do sosów, dipów, surówek oraz sałatek. Wspaniale wzbogaci też smak zup czy innych ciepłych dań, gdy zostanie dodany już po przygotowaniu potrawy. Olej (a właściwie tłuszcz) jest naturalnym wzmocniaczem smaku.

Prasa do tłoczenia oleju Alfa ma 10-letnią gwarancję na jednostkę napędową!!! Gwarancja na części to 2 lata!!!

Prasa Alfa służy do tłoczenia oleju na zimno, a to oznacza, że temperatura tłoczenia nie przekracza 50°C. Tak wytloczony olej jest najzdrowszy, z największą zawartością **składników odżywczych: witamin, minerałów, kwasów Omega 3 i Omega 6**. Olej tłoczony na zimno najlepiej spożywać jest w formie niezmienionej, tj. na zimno, nie smażony. Doskonały jako dodatek do sosów, dipów, surówek oraz sałatek. Wspaniale wzbogaci smak zup czy innych ciepłych dań, gdy zostanie dodany już po przygotowaniu potrawy. Olej (a właściwie tłuszcz) jest naturalnym wzmocniaczem smaku.

Zalety urządzenia Alfa:

1. Prosta obsługa urządzenia i - co ważne - polski panel w znacznym stopniu ułatwiają użytkowanie. Do prasy Alfa dołączona jest instrukcja w języku polskim.
2. **Olej tłoczony na zimno** jest nieporównywalnie zdrowszy od oleju rafinowanego, kupowanego w sklepie. O tym wiedzą już nawet dzieci.
3. Tłoczysz kiedy chcesz i ile tylko chcesz... I co najważniejsze - na świeżo. **Olej tłoczony na zimno** nie może być zbyt długo przechowywany, gdyż straci swoje cenne właściwości. Z uwagi na małe gabaryty urządzenia i niewiele elementów do czyszczenia - można wytlóczyć olej kiedy i gdzie będzie potrzebny.
4. Wzbogać swoją kuchnię o nowe, jeszcze zdrowsze smaki! **Prasa Alfa** może tłóczyć olej z wielu rodzajów **orzechów, nasion i pestek**. Każda potrawa nabiera wyjątkowego aromatu, gdy dodamy do niej świeży bardzo aromatyczny, **na zimno tłoczony olej**.
5. Nowoczesny design i niewielkie gabaryty urządzenia wkomponują się idealnie w każdej kuchni.

Dlaczego zdrowy olej w naszym życiu jest taki ważny?

Zdrowe oleje to tylko te tłoczone na zimno - powinny na stałe gościć w naszym menu codziennym. Dostarczają nam energii oraz mnóstwa składników odżywczych niezbędnych do naszego zdrowia i prawidłowego funkcjonowania. Są bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe - chroniące nas, między innymi, przed chorobami układu krążenia i nowotworami, witaminę E - zwaną witaminą młodości w naturalnej formie przyswajania, a także **witaminy z grupy B oraz A, D i K**, również w **najlepiej przyswajalnej formie**.

Skąd moda na tłoczone samodzielnie oleje?

Od wielu lat szerokie rośnie świadomość społeczeństwa, które coraz bardziej rozczarowane poziomem opieki medycznej i dręczącymi nas chorobami cywilizacyjnymi, stawia na zdrowy styl życia i co za tym idzie, właściwy sposób odżywiania się, stąd też moda na samodzielne wytlaczanie olejów. Zalety olejów tłoczonych na zimno są nie do przecenienia: nie tracimy cennych witamin, są „całkowicie naturalne” w formie najlepiej przyswajalnej przez organizm, dostarczają nam niezbędnych kwasów tłuszczowych, są dobrym źródłem witamin takich jak m.in. witamina E, przyczyniają się do wzmoczonego wchłaniania przez organizm witamin rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D, E i K, ułatwiają odczuwanie wrażenia smaku i przetykanie pokarmu. **Olej tłoczony na zimno zawiera do 90% więcej składników odżywczych niż oleje wyciskane na gorąco, lub jeszcze gorsze oleje rafinowane, które są właściwie całkowicie pozbawione jakichkolwiek wartościowych składników i cennych, zawartych w ziarnach kwasów tłuszczowych - Omega 3 i 6 oraz witamin.**



Jakich olejów (jak produkowanych) należy unikać w sklepach?

Zdecydowanie należy unikać **olejów tłoczonych** na gorąco czyli również poddawanych rafinacji. Co prawda ich cena i wygląd są zdecydowanie korzystniejsze w porównaniu z **olejami tłoczonymi na zimno**, jednak są pozbawione wszystkich **wartości odżywczych**, a do tego są w nich zawarte toksyczne dla zdrowia chemikalia - pozostałości po procesie rafinacji. Całkowicie są pozbawione też smaku i aromatu, dlatego więc warto sięgnąć po **oleje tłoczone na zimno** - pomimo ich znacząco wyższej ceny lub - jako alternatywę - zainwestować w **domową prasę do tłoczenia oleju na zimno** i codziennie przygotowywać sobie **świeży, aromatyczny olej**.

Jak poprawić swoje zdrowie za pomocą oleju?

Wg WHO, regularne spożywanie **olejów tłoczonych na zimno** znacząco wpływa na zmniejszenie **stężenia całkowitego cholesterolu we krwi**, co **przeciwdziała powstawaniu nadciśnienia tętniczego i miażdżycy**. Oleje te mają dużo cennych **kwasów tłuszczowych wielonienasyconych**, w tym **linolowego (omega-6)**. **Świeżo wytłoczony olej** jest również dobrym źródłem **kwasu alfa-linolenowego (omega-3)**. **Oleje tłoczone na zimno** świetnie wpływają na regulowanie procesów trawiennych. Wykorzystywane są także w leczeniu stanów zapalnych oraz problemów żołądkowych. Naczelną zasadą jest, by takie oleje spożywać w stanie **nieprzetworzonym**, czyli na zimno. Wyjątkiem jest jedynie **olej kokosowy**, na którym można również smażyć, a to ze względu na wyższą temperaturę rozpuszczania, a co za tym idzie, wolniejszym utlenianiem. Od zarania dziejów **oleje tłoczone na zimno wykorzystywane** są także w **kosmetyce**, np. do masażu czy **pielęgnacji włosów, skóry, paznokci czy rzęs**.

Czy prasa do oleju w Twoim domu ma sens? A jeśli tak, to czy na pewno niezbędnym narzędziem i jak mam jej używać?

Olej tłoczony na zimno jest już również dość powszechnie dostępny w dobrych sklepach, jednak należy też do olejów zazwyczaj stosunkowo drogich, a ponadto okres przydatności do spożycia takiego oleju jest dosyć krótki - jeżeli nie jest krótki, wiedz, że dodano na pewno konserwanty i inne środki chemiczne zabezpieczające olej przed zjełczeniem lub jest to po prostu oszustwo, niestety powszechnie stosowane w przemyśle spożywczym. Dlatego idealnym rozwiązaniem dla osób, które chcą **dbać o swoje zdrowie**, jest posiadanie właśnie **domowej prasy do tłoczenia oleju na zimno**. Tłoczyć olej wtedy można prawie z wszystkich **nasion i ziaren**, jak: **słonecznik, sezam, czarnuszka, orzechy włoskie, nerkowca, laskowe, pini, ziemne, pestki dyni czy również wiórki kokosowe**. Tłoczyć można w ilości, jakiej właśnie potrzebujemy, bez przejmowania się przechowywaniem oleju, co jest istotne, gdyż najwięcej wartościowych składników posiada **olej tłoczony na zimno** bezpośrednio po wytłoczeniu. Koszty zakupu domowej prasy zwracają się już po kilku miesiącach używania urządzenia, a **świeże oleje** i dodatkowe oszczędności powstające z braku potrzeby kupowania olejów w sklepie, mamy dalej na wyciągnięcie ręki.

Z czego przygotujesz olej przy pomocy prasy Alfa?

- orzechy ziemne
- orzechy włoskie
- orzechy laskowe
- orzechy makademia
- migdały
- sezam
- mak
- ziarna słonecznika
- nasiona lnu
- nasiona sosny
- nasiona winogron
- wiórki kokosowe
- nasiona rzepaku
- nasiona dyni
- ziarna owoców drzewa arganowego



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

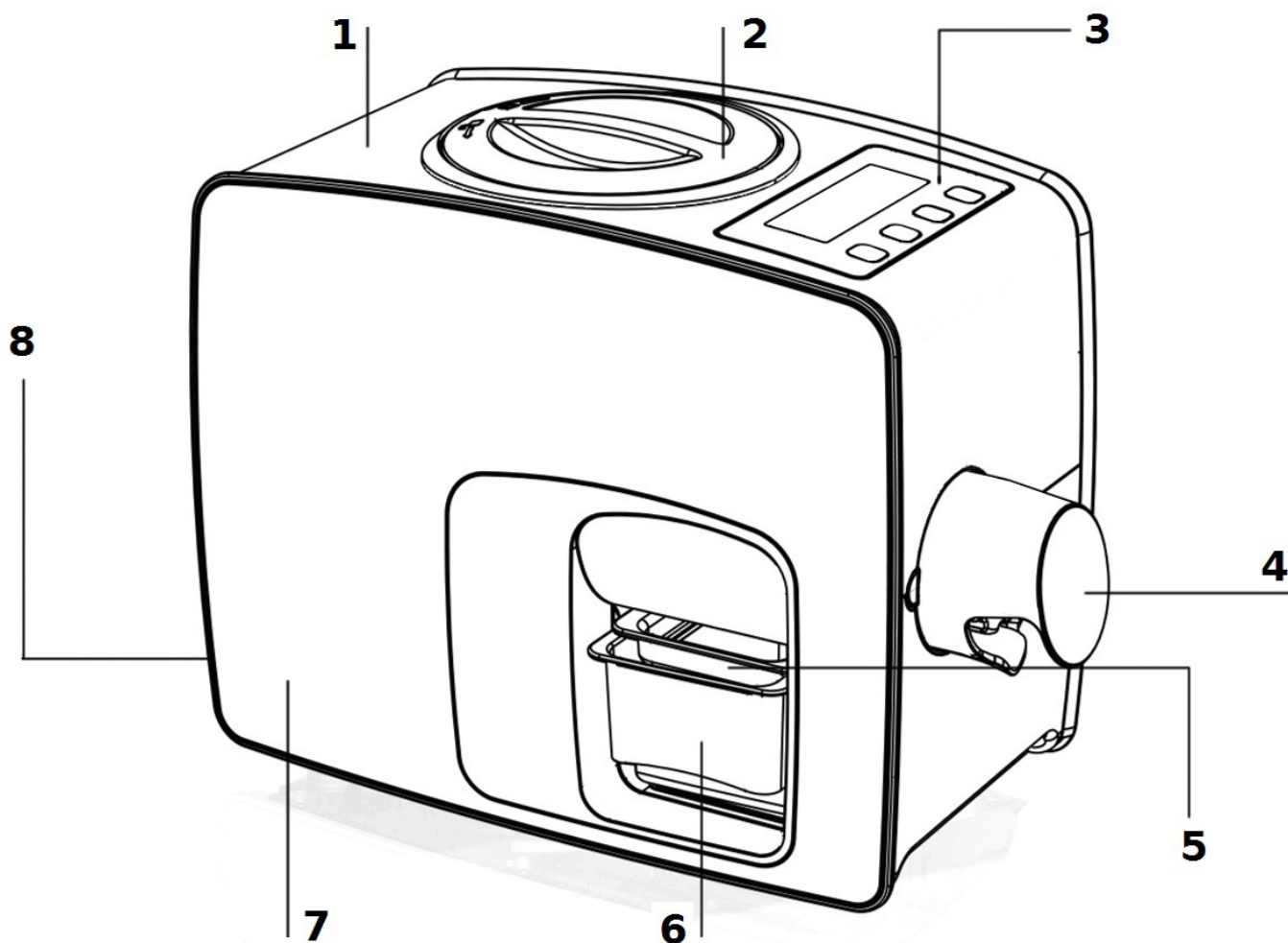
Jeśli jeszcze zastanawiasz się, czy posiadanie akurat naszej prasy do oleju ma sens i czy nie lepiej kupić tańszej z wielu takich na rynku?

Może przekona Cię to, że jedynie nasza prasa ma opatentowaną technologię - więc jak nazwać te inne? Zobacz [patent](#). Kliknij, aby powiększyć.



Dane techniczne

Budowa prasy Alfa





AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

1. osłona
2. pokrywa zbiornika wsadowego
3. panel sterowania w języku polskim (ekran LED)
4. wylot odpadów
5. filtr oleju
6. pojemnik na olej
7. pokrywa boczna
8. gniazdo zasilania

Dane techniczne:

Wymiary: 355 x 178 x 254 mm

Moc silnika: 180 W

Zasilanie: 220-240 V / 50-60 Hz

Waga: ok. 7 kg

Gwarancja: 2 lata