



**Tribest
GREENSTAR 5**

**Tribest
GREENSTAR ELITE**

SOĞUK SIKIM MEYVE
VE SEBZE SIKACAĞI

PRATİK TARİFLER KİTAPÇIĞI



@defyaailesi



Defya olarak bizim için “*iyi yaşam*”
önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa çıkmakla başlıyor.

“*İyi yaşam*” yolculuğunda iyi beslenmeyi kolaylaştırmak adına
sunduğumuz araçlarla ve sağlıklı yaşamı destekleyen detoks reçeteleri ile
“**Defya İyi Yaşam Ailesi**” üyelerimizin her zaman yanında olmaya ve iyi
beslenmek adına tüm birikimimizi aile üyelerimize ulaştırmaya çalışıyoruz.

***Modern hayatın yoğun temposunda aile üyelerimizi iyi yaşamın
dinginliğine eğlenceli bir şekilde iyi besinle ulaştırmayı kendimize
bir görev olarak kabul ediyoruz.***

Sağlıklı yaşamın keyifli yanını paylaşmak için etkinlikler düzenliyor, iyi
besinin özüne ulaşmak için kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç
doğrultusunda dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

Sizi de bu yolculukta bizimle birlikte yürümeye davet ediyoruz.
Ailemizin bir üyesi olmanız için sabırsızlıkla bekliyoruz.

DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!

İÇİNDEKİLER

GREENSTAR İLE BAŞLANGIÇ AMAÇLI SEBZE VE MEYVE SUYU TARİFLERİ

Greenstar Özel Yeşil Tarifi	05	Kereviz Kışniş ve Lime Kokteyli	10
Kök Sebzeler Kokteyli	05	Maydanoz Tutkusu	11
Buğday Çimi Kokteyli	06	Salatalık ve Maydanoz Kokteyli	11
Zerdeçalı Kokteyl	06	Ananas ve Kereviz Kokteyli	12
Karaciğer Temizlemeye Yardımcı Kokteyl	07	Sarı Pancar Kokteyli	12
Limonlu Zencefil Bombası	07	Ferah Nane Kokteyli	13
Sağlıklı Yaşam Kokteyli	08	Fesleğenli Domates Çorbası	13
Rezene ve Kereviz Kokteyli	08	Taze Filiz Kokteyli	14
Lahana Kokteyli	09	Kerevizli Kış Kavunu Kokteyli	14
Sağlıklı Işıltı Kokteyli	09	Tropikal Lezzet Bombası	15
Zerdeçalı Ispanak Suyu	10	Karpuzlu Limonata	15

GREENSTAR İLE YEMEK HAZIRLIKLARI İÇİN TEMEL TARİFLER

Mango Kolada	17	Zeytin Ezmesi	22
Orman Meyveleri Lezzeti	17	Chimichurri Sosu	23
Süperfood Çekirdek Ezmesi	19	Çiğ Turta Hamuru / Kurabiyeler	24
Badem İçeceği	20	Hindistan Cevizi Kreması	25
Bebek Maması Püreleri	21	Karnabahar Püresi	26
Yazar Hakkında	27	Defya Ürün Ailesi	29
Notlarınız	28		

Baslangiç İçin Sebze/Meyve Suyu Tarifleri!

Greenstar ile sebze veya meyve suyu sıkarken, en iyi sonuçları elde etmek için sıklığınız ürünlerde değişiklik yapabilirsiniz. Bu, dişililerinizin daha iyi çalışmasını sağlar ve size daha basit bir sebze/meyve suyu sıkma deneyimi sunar. Bu tarifleri ikiye, e, hatta 4 katına çıkarmaktan çekinmeyin ve bunları sonraki 3-4 gün boyunca da keyifle içebilmek için hava geçirmez kaplarda saklayın. Sizin daha zinde kalmanız için taze, leziz ve uzun süre dayanıklı sebze/meyve suyu yapma işini

Greenstar'ınıza bırakın!



Greenstar Özel Yeşil Kokteyl



8 dal kereviz
sapı



1 bardak yeşil
elma



8 kale
yaprağı



2 bardak
ıspanak

Porsiyon: 1

*Sağlıklı yaşam satın
alabileceğimiz bir şey
değildir. Ancak onu,
gelecek adına son derece
değerli bir yatırım hesabı
olarak tanımlayabiliriz.*
- ANNE WILSON
SCHAEF

Kök Sebzeler Kokteyli



İki bardak
pancar



4 büyük havuç



1 bardak yeşil
elma



5 cm zencefil
(isteğe bağlı)

Porsiyon: 1

*Sağlık, altın ve gümüş
parçalarından oluşmayan
gerçek bir servettir.*
- Mahatma Gandhi





Buğday Çimi Kokteyli



4 büyük havuç



1/2 bardak
buğday çimi
yaprakları



1/4 bardak yeşil
elma

Porsiyon: 1

Doğal sebze ve meyve suları, vücudumu vitamin, mineral ve bitkisel besinler gibi mikro besinlerle besleyerek bağışıklık sistemini güçlü tutma yollarından biridir.
- JOHN KOHLER

Zerdeçalı Kokteyl



2 büyük havuç



5 cm zerdeçal



2-3 cm zencefil



1 tutam
karabiber

Porsiyon: 1

Sağlıklı yaşam için yapılması gerekenler: Hafif yiyeğin, derin nefes al, ölçülü yaşayın, neşenizi koruyun ve merakınızı asla kaybetmeyin.
- WILLIAM LONDEN



1 yemek kaşığı
Hindistan cevizi
yağı



Porsiyon: 1

*Gelecekte doktorlar,
hastalarını ilaçlarla
değil, doğru beslenme
ile tedavi edecek ve
koruyacaklardır. -
THOMAS EDISON*

Karaciğer Temizlemeye Yardımcı Kokteyl



4 dal kereviz



1 bardak yeşil
elma



1 bardak pancar



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



2-3 cm zencefil



Porsiyon: 1

*Canlılığınızı koruyun.
Sağlıksız bir hayat, susuz
kalmış bir nehre benzer. -
MAXIME LAGACE*

Limonlu Zencefil Bombası



2 bardak yeşil
elma



2 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



1 bardak kök
zencefil



Porsiyon: 1

*Hayatta üç şeye sahip
olmalısınız; sağlık, bir
hedef ve sevdiğiniz
insanlar. Hepsi bu.*
- NAVAL RAVIKANT

Sağlıklı Yaşam Kokteyli



8 dal kereviz



4 bardak koyu
yeşil yapraklar
(pazı,
hardal otu, kale,
ispanak)



1 bardak yeşil
elma (isteğe
bağlı)



1/2 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



Porsiyon: 1

*Beslenme yanlış olduğunda,
ilaç işe yaramaz.*
*Beslenme doğru olduğunda,
ilaca ihtiyaç yoktur.*
- AYURVEDIC PROVERB

Rezene ve Kereviz Kokteyli



2 bardak rezene



8 dal kereviz



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



Porsiyon: 1

*Binlerce kilometrelik bir
yolculuk, tek bir adımla
başlar.
- LAO TZU*

Lahana Kokteyli



4 bardak beyaz
lahana



4 büyük havuç



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



1/4 bardak
zencefil (isteğe
bağlı)



Porsiyon: 1

*Sağlık en büyük servet.
- RALPH WALDO
EMERSON*

Sağlıklı Işıltı Kokteyli



1 bardak beyaz
lahana



1 bardak pancar



1 bardak havuç



1 bardak
kereviz



1 bardak yeşil
elma



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon
(isteğe bağlı)



Zerdeçalı Ispanak Suyu



4 bardak
ıspanak



2 büyük havuç



1 bardak
zerdeçal



1/4 bardak yeşil
elma veya limon

Porsiyon: 1

*Başarı, her gün
tekrarlanan küçük
çabaların toplamından
oluşur.*

- ROBERT COLLIER



Kereviz, Kişniş ve Lime Kokteyli



4 bardak
kereviz



1 bardak
kabuğu
soyulmuş lime
limon



1/2 bardak taze
kişniş

Porsiyon: 1

*Gıdanız ilacınız, ilacınız
gıdanız olsun.*

- HIPPOCRATES



Maydanoz Tutkusu



1 demet
maydanoz



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



1 bardak yeşil
elma (isteğe
bağlı)

Porsiyon: 1

*Mutluluğun temeli her
şeyden önce sağlıkta
yatar.*

- GEORGE WILLIAM
CURTIS



Salatalık ve Maydanoz Kokteyli



1 demet
maydanoz



3 büyük havuç



2 dal kereviz



1 bardak
salatalık

Porsiyon: 1

*Sağlığı olan kişinin
umudu vardır; umudu
olan kişiye her şey sahip
demektir.*

- THOMAS CARLYLE



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon

Ananas ve Kereviz Kokteyli



Porsiyon: 1

*Yemek yemeyi seven
insanlar daima en iyi
insanlardır.
- JULIA CHILD*



4 bardak
kereviz



2 bardak
ananas, kabuğu
soyulmuş



2-3 cm zencefil
(isteğe bağlı)

Sarı Pancar Kokteyli



Porsiyon: 1

*Taze sıkılmış sebze
veya meyve suyu içmek,
mucizevi bir ilaç gibidir.
Sizi birkaç dakika
içinde halsiz ve stresli
bir durumdan canlı ve
sağlıklı bir kişi haline
getirebilir. - KRIS CARR*



2 bardak sarı
pancar



2 büyük havuç



1 bardak
kabuğu
soyulmuş
portakal



2-3 cm zencefil



2-3 cm zerdeçal



Porsiyon: 1

*Sağlıklı bir dış görünüş,
sağlıklı bir iç yapıdan
başlar.
- ROBERT URICH*

Ferah Nane Kokteyli



2 bardak yeşil
elma



2 bardak
kereviz



2 bardak
ıspanak



1 bardak
salatalık



1/4 bardak
nane yaprağı



Porsiyon: 1

*Bir tarla domatesi yerken
insanın aklına güzel
düşüncelerden başka
bir şey gelmesi mümkün
değildir.
- LEWIS GRIZZARD*

Fesleğenli Domates Çorbası



4 bardak
kereviz



1 bardak
domates



1 bardak
fesleğen



1 diş sarımsak





Porsiyon: 1

*Sebze/meyve sıkacağım
daha sağlıklı, daha mutlu
bir ben için benim sihirli
değneğim!
- ANONİM*

Taze Filiz Kokteyli



2 bardak
kereviz



2 bardak yeşil
elma



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



1 bardak yeşil
yapraklı filizler



1 bardak
ıspanak



Porsiyon: 1

*Taze sıkılmış sebze veya
meyve suyu paylaşımın
özüdür ve yediğimiz
gıdalardan besin almanın
en etkili yoludur.
- JAY KORDICH*

Kerevizli Kış Kavunu Kokteyli



1 bardak
kereviz



2 bardak
kabuğu
soyulmuş kış
kavunu



1 bardak
ıspanak



1 bardak
kabuğu
soyulmuş limon



Porsiyon: 1

*Taze sıkılmış sebze/meyve
suyunu yudumlamak,
lezzet ve besin havuzuna
ferahlatıcı bir dalış
yapmak gibidir.
- ANONİM*

Tropikal Lezzet Bombası



1 bardak yeşil
elma



1 bardak
ananas



1 bardak
ıspanak



2 bardak
kereviz



2-3 cm zencefil



Porsiyon: 1

*Mutlu olmayı seçtim
çünkü sağlığıma iyi
geliyor.
- VOLTAIRE*

Karpuzlu Limonata



4 bardak
kabukları
soyulmuş
karpuz



2 bardak
kabukları
soyulmuş limon



Dondurulmuş Meyve Sorbeleri

Tribest - Greenstar Elite ve Greenstar 5 Soğuk Sıkım Meyve Ve Sebze Sıkacaklarında dondurulmuş meyve sorbeleri yapabilmek için, makinenizi AÇIK HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ yerinde olacak ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde ayarlayın. Daha sonra dondurulmuş meyveleri makineden geçirin. Ürününüz, makinenin altında bulunan çıkış bölümünden, meyve suyuyla aynı yerden çıkacaktır. Sorbenin dolması için meyve suyu sürahinizi buraya yerleştirmelisiniz Daha uzun ve ince parçalar için KAPALI HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİNİ kullanın ve ürünün makinenin ön kısmından dışarı akmasını sağlayın.



Mango Kolada



2 bardak
dondurulmuş
mango



2 bardak
dondurulmuş
ananas



2 bardak
dondurulmuş
muz



1 bardak
Tayland
Hindistan cevizi

Porsiyon: 3

*Eğer gerçekten arkadaş
edinmek istiyorsan birinin
evine git ve onunla yemek
ye... Sana yemek sunan
insanlar, aynı zamanda
kalbini de sunar.
- CESAR CHAVES*



Orman Meyveleri Lezzeti



2 bardak
dondurulmuş
karışık orman
meyvesi



2 bardak
dondurulmuş
muz

Porsiyon: 2

PRATİK BİLGİ: Kenevir tohumu, rendelenmiş Hindistan cevizi, kakao parçacıkları ve taze nane gibi taze malzemelerin veya süperfoodların tadını çıkarın.

Kabuklu Kuruyemiş Ezmesi

Greenstar sebze ve meyve sıkacağında taze kabuklu yemiş ezmesi hazırlamak için makinenizi KAPALI HOMOJENLEşTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ yerinde olacak şekilde ayarlayın. Kabuklu yemiş ezmeniz makinenin ön kısmından çıkacaktır.

İlave enzim içeriğine sahip aktifleştirilmiş bir ezme için suda bekletilmiş kabuklu yemiş veya daha kremi ve pürüzsüz bir kıvam için ıslatılmamış fındıkları kullanın. Daha yüksek yağ içeriğine sahip kabuklu yemişler doğal olarak daha kremi olur.

SUDA BEKLETİLMİŞ KABUKLU KURUYEMİŞLER İÇİN

Kullanmadan önce 2 bardak fındığı 4-6 saat kadar suda bekletin. Suyunu boşaltın ve ardından kabuklu yemişleri sebze/meyve sıkacağından geçirin.

ÇİĞ KABUKLU KURUYEMİŞLER İÇİN

2 bardak dolusu çiğ kabuklu kuruyemişi her seferinde 1/4 bardak olacak miktarda, birkaç seferde meyve sıkacağından geçirin.

Süperfood Çekirdek Ezmesi



2 bardak suda
bekletilmiş
kabak çekirdeği



2 bardak suda
bekletilmiş ay
çekirdeği



1 bardak çiğ
kenevir tohumu

Porsiyon: 6

Tohumlar, protein ve amino asitler açısından zengin, kremi ve lezzetli bir karışım oluşturur. Bu süperfood tohum ezmesinin tadını, kızarmış ekmeklerin üzerine sürerek, sandviçlerin içerisine koyarak veya bir sonraki sağlıklı yemek tabağınızın üzerine sos şeklinde ekleyerek çıkarın.

Makinenizi KAPALI HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ yerinde ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde ayarlayın. Nihai ürününüz Greenstar'ın ön kısmından gelecektir.

KABUKLU YEMİŞ VE TOHUM İÇECEĞİ

Greenstar'da badem veya diğer taze kuruyemiş ve tohum içecekleri üretebilmek için, suda bekletilmiş kuruyemişleri ve tohumları normal meyve suyu ayarını kullanarak makineden geçirmelisiniz. Aşağıda hurma ile tatlandırılan ve çok beğenilen bir tarif bulacaksınız.



Badem İçeceği



1 bardak badem



¼ bardak
çekirdeği
çıkartılmış
hurma



Su

Porsiyon: 4

Bademleri 3 bardak suda 4 saat bekletin. Suyunu boşalttıktan sonra çekirdeği çıkarılmış hurmaları ve 2 bardak suyu ekleyin. 2 saat daha bu şekilde bekletin. Islatma suyunu, bademleri ve hurmaları, tüm kuruyemişler ve hurmalar bitene kadar meyve sıkacağından birer kaşık ölçülerle geçirin. Eğer tümünü boşalttıktan sonra halen su kalmışsa bunu eklemeyebilirsiniz. Badem içeceğini yaptıktan sonraki 5 gün içinde buzdolabında saklayabilir ve keyifle tüketebilirsiniz.

BEBEK MAMASI PÜRELERİ

Bebek maması olarak yüksek kaliteli püreler oluşturmak için, Greenstar'ın çiğneme dişlilerini kullanabilirsiniz. Küçük çocuğunuzun keyif alabileceği taze, besin maddeleri açısından zengin öğünler elde edebilirsiniz. Makinenizi KAPALI HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde ayarlayarak başlayın.

Bu kombinasyonları deneyin:



1 muz



1 muz



1 elma



Buharda
pişirilmiş 2
havuç



Buharda
pişirilmiş 3 elma



Buharda
pişirilmiş
ve kabuğu
soyulmuş 2 tatlı
patates



Buharda
pişirilmiş
ve kabuğu
soyulmuş 2
pancar

ZEYTİN EZMESİ

Bu lezzetli ezme, çeşitli Akdeniz yemekleri ile birlikte mükemmel olur! Hazırlandıktan sonra 5 güne kadar keyifle tüketebilirsiniz. Bu tarifi başarılı olması için, katı sebze/meyve sıkacağınızı KAPALI HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde ayarlayın.



1 bardak
kalamata
zeytin



½ bardak
doğranmış
kırmızı dolmalık
biber



¼ bardak taze
fesleğen



4 yemek kaşığı
zeytinyağı

Porsiyon: 4

Tüm malzemeleri bir kâsede karıştırın ve ardından katı sebze/meyve sıkacağından her seferinde ¼ bardak malzeme olacak şekilde geçirin. Nihai ürün katı sebze/meyve sıkacağının önünden çıkacaktır. Nihai ürünü almak için MEYVE/SEBZE SUYU SÜRAHİSİNİ buraya yerleştirin.

CHIMICHURRI SOSU

Bu sosun tadı yoğundur ve Greenstar ile oluşturulması kolaydır. Bu tarifi başarılı olması için, katı sebze/meyve sıkacağınızı KAPALI HOMOJENİZASYON SÜZGEÇ FİLTRESİ yerinde ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde ayarlayın.



Porsiyon: 4



2 bardak
maydanoz



1 bardak
küp şeklinde
kesilmiş
domates



1 acı biber
(serrano veya
jalapeno biberi,
çekirdekleri
çıkarılmış ve
doğranmış)



¼ bardak
limon suyu



2 diş sarımsak



3 yemek kaşığı
zeytinyağı

Tüm malzemeleri bir kâsede karıştırın ve ardından katı sebze/meyve sıkacağından her seferinde ¼ bardak malzeme olacak şekilde geçirin. Nihai ürün katı sebze/meyve sıkacağının önünden çıkacaktır. Nihai ürünü almak için MEYVE/SEBZE SUYU SÜRAHİSİNİ buraya yerleştirin.

ÇİĞ TURTA HAMURU/KURABIYELER

Turta hamuru, suda bekletilmiş çiğ kuruyemiş ve çekirdeklerle hurma karıştırılarak oluşturulabilir. Greenstar'ın çiğneme dişlileri bu işi hızlı bir şekilde yapar. Bu tarifte kullanmayı en çok sevdiğimiz kuruyemişler normal ceviz ve pekan cevizidir, ancak bu basit adımları kullanarak kendi benzersiz lezzetleriniz için çeşitli kuruyemiş ve çekirdek türlerini de deneyebilirsiniz.



300 ml turta hamuru yapar.



2 bardak suda bekletilmiş çiğ ceviz veya pekan cevizi*



2 bardak çekirdeği çıkartılmış ve suda bekletilmiş çiğ hurma



1 yemek kaşığı deniz tuzu



1 yemek kaşığı tarçın

*Suda bekletilmemiş çiğ kuruyemişler de kullanılabilir; özellikle normal ceviz ve pekan cevizleri iyi sonuçlar verir.

Öncelikle kuruyemişleri ve hurmaları kullanmadan önce 4-6 saat suda bekletin. Makinenizi AÇIK HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ ve SIKMA BAŞLIĞI yerinde olacak şekilde ayarlayın. Tamamen çiğnenene kadar sebze/meyve sıkacağınıza dönüşümlü olarak 2 yemek kaşığı kuruyemiş ve hurma koyun. Tuzu, tarçını ve arzu ettiğiniz diğer baharatları elle karıştırın. Çiğ turta hamurunu bir turta kalıbına doldurarak kullanın. Bunun yerine karışımı bir lokma büyüklüğünde yuvarlayabilir ve yüksek proteinli atıştırmalığın tadını çıkarabilirsiniz.

HİNDİSTAN CEVİZİ KREMASI

Sebze/meyve sıkacağıınızı KAPALI HOMOJENLEŞTİRME SÜZGEÇ FİLTRESİ ve SIKMA BAŞLIĞI çıkarılmış şekilde kurun. Krem makinenin ön kısmından çıkacaktır. Ürünün birikmesi için MEYVE/ SEBZE SUYU SÜRAHİSİNİ buraya yerleştirin.



İki adet 250 ml'lik porsiyonlar yapar.



4 bardak Hindistan cevizi
(sert Hindistan cevizi veya genç Tayland
Hindistan cevizi kullanabilirsiniz.)

*Sonuçlar Hindistan cevizinin kıvamına bağlı olarak değişir.

KARNABA HAR PÜRESİ

Tarif, patates püresine lezzetli ve düşük karbonhidratlı bir alternatiftir. Ayrıca Greenstar sebze/meyve sıkacağıyla yapması son derece kolaydır.



4 bardak
buharda
pişirilmiş
karnabahar



4 yemek kaşığı
çiğ
kaju yağı



2 yemek kaşığı
iyice ezilmiş
sarımsak



2 yemek kaşığı
zeytinyağı

İki adet 250 ml'lik
porsiyonlar yapar.

Tüm malzemeleri bir kâsede karıştırın ve ardından katı sebze/meyve sıkacağından her seferinde ¼ bardak malzeme olacak şekilde geçirin. Nihai ürün katı sebze/meyve sıkacağının önünden çıkacaktır. Nihai ürünü almak için MEYVE/SEBZE SUYU SÜRAHİSİNİ buraya yerleştirin.



TARİFLERİ HAZIRLAYAN

Jenny Ross

Jenny Ross, şifalı yiyecekler konusunda uzmanlaşmış ve uluslararası kabul görmüş bir şef ve sağlıklı yaşam uzmanıdır. Özel olarak çiğ vegan yemekler alanına eğildiği ve bitki bazlı beslenme üzerine yazdığı yemek kitapları ve sağlıklı yaşam rehberleriyle 5 kez en çok satanlar listesine girmiş sağlıklı beslenme yazarıdır.

Sağlıklı yaşam konusunda insanlara rehberlik etmek için dünya çapında hazırladığı çevrimiçi programlara ev sahipliği yapıyor. Kariyerine 20 yılı aşkın bir süre önce başlayan Jenny kendi vegan restoranlarını işleten tanınmış bir vegan şef ve restoran işletmecisi konumunda. Jenny şu anda Tribest International'da yönetici şef olarak hizmet vermenin yanı sıra RISE için beslenme uzmanı olarak görev yapmaktadır. Jenny, lezzetli yemek konusundaki yaratıcılığını beslenmeden başlayarak optimal sağlığa ulaşmada başkalarını desteklemek için bütünsel beslenme derecesiyle birleştirmeyi kendine ülkü edinmiştir.

Jenny'nin Instagram sayfasına erişmek için: [@jennyrosshealingfood](https://www.instagram.com/jennyrosshealingfood)

DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



TRIBEST SEDONA CLASSIC



TRIBEST SEDONA SUPREME



TRIBEST SEDONA EXPRESS

Sıkacak:



TRIBEST
GREENSTAR 5



TRIBEST
GREENSTAR



TRIBEST
GREENSTAR
"KROM"



TRIBEST
GREENSTAR
"SIYAH"



TRIBEST
SOLOSTAR



TRIBEST
SOLOSTAR
"KROM"



TRIBEST
SLOWSTAR
"GRI"



LURCH



TRIBEST
Z-STAR

Blender:



TRIBEST
PERSONAL BLENDER



TRIBEST
VAKUMLU PERSONAL
BLENDER



TRIBEST
DYNAPRO VAKUMLU
BLENDER



BLENDTEC
CLASSIC 575



BLENDTEC
DESIGNER 650



BLENDTEC
DESIGNER 650S



BLENDTEC
PROFESSIONAL 800



YONANAS



TRIBEST
SOYABELLA

Dondurma:

Bitkisel İçecek:



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



ALLADIN KARAF
1.3 L



ALLADIN KARAF 1.3 L
+ 2 MYTHOS BARDAK



ALLADIN KARAF 1.3 L
+ 4 MYTHOS BARDAK



BEAUTY
KARAF 5 L



UNIVERSE
KARAF 10 L



CADUS
KARAF 1.5 L



PHOENIX
KARAF 1 L



MYTHOS
ÇAKRA OLUMLAMA
7'Lİ BARDAK

Su Arıtıcılar: BRITISH BERKEFELD



ULTRA
STERASYL
SERAMİK FİLTRE



ULTRA
FLORÜR FİLTRE



6 L
"2 FİLTRELİ"



8.5 L
"2 FİLTRELİ"



8.5 L
(FLORÜR FİLTRELİ)



8.5 L
"4 FİLTRELİ"



12 L
"2 FİLTRELİ"

Filizlendirici:



TRIBEST
SPROUTMAN'S



TRIBEST
FRESHLIFE



GEO
FİLİZLENDİRME
ÇÖMLEĞİ



GEO
FİLİZLENDİRME
RAFLARI



GEO
FİLİZLENDİRME
KAVANUZU





DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Doğrayıcılar:



LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE



LURCH SPİRAL
DOĞRAYICI



LURCH CATTO YAPRAK
SEBZE DOĞRAYICI



LURCH MUSLİ
EL RONDOSU



LURCH VARIO MANDOLİN
DOĞRAYICI



LURCH OYACAK

Taş Değirmenler ve Ezme Aletleri:



KOMO
FIDIBUS CLASSIC



KOMO
FIDIBUS XL



KOMO
FIDIBUS XL PLUS



KOMO
FIDIBUS 21



KOMO
MAGIC



KOMO
KOMOMIO



KOMO
DUETT 100



KOMO
FLOCMAN



KOMO
FLIC FLOC

Mayalama:



BROD & TAYLOR
MAYALAMA MAKİNESİ





İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailesi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

+90 (212) 299 29 39 +90 (539) 383 12 97

www.defya.com.tr ✉ merhaba@defya.com.tr

📍 Cumhuriyet Mahallesi Okul Caddesi No:40/A
Tarabya Sarıyer / İstanbul / Türkiye