



Extracteurs de jus

Guide HUROM



Hurom

Hurom est une marque sud-coréenne fondée en 1974 et aujourd'hui reconnue comme leader mondial du Slow Juicing. Grâce à sa technologie exclusive et brevetée, la marque propose des extracteurs pensés pour préserver au maximum la qualité du jus. Avec plus de 50 ans de recherche, Hurom conçoit des appareils performants, durables (garantis 10 à 15 ans) et au design élégant, en constante évolution pour offrir une expérience d'extraction toujours plus pratique.

Sommaire

Gamme Pure Press

- E30-ST
- E50-ST
- H70-ST ❤️
- H320N ❤️
- H330P

Gamme Easy Press

- H310A
- H70-FT
- H400

Autres produits

- Power Blender ❤️
- Mixeur de table



Hurom - Extracteurs De Jus

E30-ST

Léger & compact



Poids	4,3 kg
Dimensions	14,2 cm × 17,9 cm × 39 cm
Gamme	Pure Press
Vitesse de rotation	43 tours par minute
Puissance du moteur	100 W
Tamis	2 tamis: Tamis fin: jus lisse et sans pulpe Tamis grossier: jus texture plus épaisse

Avantages:

- Compact, parfait pour débuter
- Prix doux
- Extraction douce et lente



E30-ST



Hurom - Extracteurs De Jus

E50-ST



Poids	5,5 kg
Dimensions	17,9 cm × 20,7 cm × 43,6 cm
Gamme	Pure Press
Vitesse de rotation	50 tours par minute
Puissance du moteur	150 W
Tamis	2 tamis: Tamis fin: jus lisse et sans pulpe Tamis grossier: jus texture plus épaisse

Avantages:

- Goulot 2 X plus grand que le E30-ST
- Idéal usage quotidien, 1 à 2 personnes



Grand frère du E30-ST

E50-ST

Hurom - Extracteurs De Jus

H70-ST



Compact & Élégant



Poids	5,5 kg
Dimensions	17,4 cm × 21,6 cm × 44,1 cm
Gamme	Pure Press
Vitesse de rotation	60 tours par minute
Puissance du moteur	150 W
Tamis	2 tamis: Tamis fin: jus lisse et sans pulpe Tamis à sorbet

Avantages:

- Design et élégant
- Filtre à sorbet inclus
- Performant



H70-ST

Hurom - Extracteurs De Jus

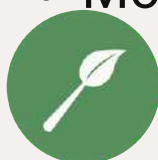
H320N



Poids	9.9 kg
Dimensions	24,8 cm × 22,3 cm × 46,2 cm
Gamme	Pure Press
Vitesse de rotation	50 tours par minute
Puissance du moteur	200 W
Tamis	2 tamis: 1 Tamis fin: jus lisse et sans pulpe 1 Tamis grossier: jus texture plus épaisse

Avantages:

- Auto-alimentation
- Grande capacité de jus
- Parfait pour les grandes familles & batch juice
- Moteur très performant



Performant & grandes capacités

H320N

Hurom - Extracteurs De Jus

H330P

Modèle écolo du H320N



Poids	9.9 kg
Dimensions	24,8 cm × 22,3 cm × 46,2 cm
Gamme	Pure Press
Vitesse de rotation	50 tours par minute
Puissance du moteur	200 W
Tamis	3 tamis: Tamis fin: jus lisse et sans pulpe Tamis grossier: jus texture plus épaisse Tamis à sorbet

Avantages:

- Version écologique du H320N.
- Corps sans peinture
- Tamis à sorbet inclus



H330P



Hurom - Extracteurs De Jus

H310A

Compact & Facile à Laver



Poids	3,4 kg
Dimensions	16 cm × 17,2 cm × 39,5 cm
Gamme	Easy Press
Vitesse de rotation	37 à 43 tours par minute
Puissance du moteur	100 W
Tamis	1 Vis sans fin : vis tout en 1 qui est aussi le filtre, nettoyage facilité

Avantages:

- Compact: idéal petit espace
- Petit budget
- Simple et efficace
- Jus, lait végétaux et sorbets
- Nettoyage très rapide



H310A

Hurom - Extracteurs De Jus

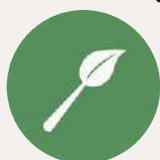
H70-FT



Poids	5,4 kg
Dimensions	17,4 cm × 21,6 cm × 44,1 cm
Gamme	Easy Press
Vitesse de rotation	60 tours par minute
Puissance du moteur	150 W
Tamis	1 Vis sans fin : vis tout en 1 qui est aussi le filtre, nettoyage facilité

Avantages:

- Large trémie
- Nettoyage facile
- Entretien simple et rapide
- Design et élégant
- Jus, lait végétaux et sorbets



Modèle intermédiaire de la
gamme Easy Press

H70-FT

Hurom - Extracteurs De Jus

H400

Grande capacité, Design,
Facile à laver



Poids	6,7 kg
Dimensions	16,9 cm × 26,1 cm × 47,1 cm
Gamme	Easy Press
Vitesse de rotation	90 tours par minute
Puissance du moteur	150 W
Tamis	1 Vis sans fin : vis tout en 1 qui est aussi le filtre, nettoyage facilité

Avantages:

- une multi-vis 3 en 1
- Silencieux
- Faire du jus et du sorbet sans changer de tamis
- Beaucoup de jus, peu d'effort



H400

Puissance, élégance,
praticité, Facile à laver

Hurom - Blender Power Blender



Poids	2.46 kg
Dimensions	12,8 cm × 12,8 cm × 37 cm
Vitesse de rotation	20 000 tours par minute
Puissance du moteur	900 W
Lames	6 lames en acier inoxydable
Gobelets	2 gobelets 500 ml 1 gobelet 700 ml 2 couvercles Sans BPA

Avantages:

- Puissant
- Utilisation facile
- Protection anti-surchauffe
- Sans BPA



Power Blender

appareil puissant,
Haute vitesse, Ultra onctueux

Hurom - Mixeur

Mixeur de table



Poids	2,32 kg
Dimensions	41,5 cm × 18,8 cm × 17,2 cm
Vitesse de rotation	22 000 tours par minute
Puissance du moteur	1000 W
Lames	Bol (lame hexagonale) Broyeur (lame concasseuse) Hachoir (ame hachoir)
Gobelets	Bocal Grand pichet: 1500ml Hachoir: 450 ml Broyeur: 300 ml Gobelet: portable 600 ml

- Avantages:**
- Fonctionnalité 3 en 1
 - Mixer, hacher et broyer
 - Nettoyage automatique rapide

Mixeur de table



Mes favoris

- H70-ST → le plus équilibré: compact, élégant, puissant, performant, silencieux, jus très filtré, prix intermédiaire.
- H320N → le plus performant: auto-alimentation, grande capacité de jus, format familial.
- Power Blender → le complément parfait pour les smoothies.

cuisinenaturelle.com



Code promo *(permanent)*

Code promo 10% de remise:

CUISINENATURELLE10

- - 10% sur tout le site Hurom Europe cumulable avec les éventuelles promos en cours.
- **Code promo permanent**

cuisinenaturelle.com





code promo *(temporaire)*

exceptionnel !

Code promo 20% de remise:

CAROLINECUISINE20

- - 20% sur tout le site Hurom Europe
- Jusqu'au **31 mai 2026**
- Code cumulable avec les éventuelles promos en cours.



**Les codes promo
cuisinenaturelle10 et carolinecuisine20
ne sont pas cumulables ensemble**

cuisinenaturelle.com



1 recette par saison

Printemps

Légumes (≈ 500 g) :

- 2 grosses poignées d'épinards (150 g)
- 3 branches de céleri (350 g)

Fruits (≈ 250 g) :

- 1 pomme verte (150 g)
- 1 kiwi (100 g)
- un petit morceau de gingembre frais (optionnel)



cuisinenaturelle.com



1 recette par saison

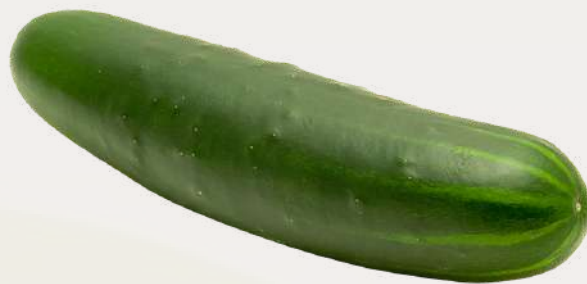
☀ Été

Légumes (≈ 800 g)

- 3 tomates bien mûres (400 g)
- 1 poivron rouge (200 g)
- ½ concombre (200 g)

Fruits (≈ 150 g)

- 1 pêche ou nectarine (150 g)
- Feuilles de basilic (optionnel)



cuisinenaturelle.com



1 recette par saison

Automne

Légumes (≈ 500 g)

- 1 betterave crue (≈ 300 g)
- 1 bulbe de fenouil (≈ 200 g)

Fruits (≈ 200 g)

- 1 poire (≈ 150 g)
- ½ citron (≈ 50 g)



cuisinenaturelle.com



1 recette par saison

Hiver

Légumes (≈ 600 g)

- chou blanc (300 g)
- 3 carottes (300 g)

Fruits (≈ 200 g)

- 1 pomme (≈ 150 g)
- ½ citron (≈ 50 g)
- Petit morceau de gingembre



cuisinenaturelle.com



Mes autres recettes en liens (1)

- [Jus Raisin, Céleri, Concombre](#)
- [Jus Potimarron & carottes](#)
- [Jus Patate douce & Carottes](#)
- [Jus Betterave & Fenouil](#)
- [Jus Concombre & Fenouil](#)
- [Jus Pastèque & Menthe](#)
- [Jus Céleri & Pomme](#)
- [Jus Concombre, Fenouil & Basilic](#)
- [Jus Betterave, Carotte, Orange](#)
- [Jus Kale, Pomme, Fenouil](#)
- [Jus Carottes, Orange, Curcuma](#)



cuisinenaturelle.com



Mes autres recettes en liens (2)

- [Jus Kale, Betterave](#)
- [Jus Ananas, Céleri, Fenouil, Gingembre](#)
- [Jus Carottes, Concombre, Fenouil](#)
- [Jus Céleri, Concombre et Poire](#)
- [Jus Carottes, Pamplemousse, Concombre](#)
- [Jus Ananas, Carottes, Pommes, Curcuma](#)
- [Jus pommes, chou kale, citron & gingembre](#)
- [Jus Grenades](#)
- [Jus Carottes, Melon, Basilic](#)
- [Jus Carottes, Betterave, citron](#)



cuisinenaturelle.com



Mes meilleurs conseils pour vos jus à l'extracteur

- ✓ Priorisez les légumes (70 % minimum)
- ✓ Limitez les mélanges à 3/4 ingrédients principaux
- ✓ Vous pouvez ajouter du citron et/ou du gingembre ou encore du curcuma en rhizome (un tout petit bout, c'est très fort):
 - Gingembre frais → tonifiant et digestif
 - Curcuma → anti-inflammatoire
 - Citron → limite l'oxydation et aide à conserver le jus plus longtemps.
- ✓ Choisissez des produits frais et de saison
- ✓ Option reminéralisante : un trait d'eau de coco ou d'eau de mer diluée type Quinton
- ✓ Consommez le jus rapidement (idéalement dans les 24h)
- ✓ Ajustez la texture selon vos goûts
 - Tamis fin → jus ultra lisse/filtré
 - Tamis grossier → jus légèrement pulpeux, plus de fibres donc moins filtré
- ✓ Lavez votre extracteur immédiatement après utilisation pour éviter que les résidus ne collent.

cuisinenaturelle.com



Erreurs à éviter avec les jus

✗ **Trop de fruits**

Évitez les jus trop sucrés : limitez-vous à 30 % de fruits maaaaax (*sauf jus pastèque par exemple*)

✗ **Trop d'ingrédients**

Plus ce n'est pas mieux : restez sur 3/4 variétés d'ingrédients pour une meilleure digestion.

✗ **Boire pendant ou juste après le repas**

Laissez votre système digestif tranquille : consommez vos jus à jeun ou entre les repas.

✗ **Oublier le citron**

Le citron aide à ralentir l'oxydation, c'est essentiel !

✗ **Utiliser des fruits et légumes non bio**

Les résidus et pesticides se concentrent dans un jus. Choisissez toujours du bio !

✗ **Conserver trop longtemps**

Les jus frais perdent vite leurs nutriments : buvez-les dans les 24h.

cuisinenaturelle.com



Bons jus !



Ebook offert 10 recettes de jus de légumes et de fruits à l'extracteur



cuisinenaturelle.com

