

Kälter kochen!

Wertvolle Antioxidantien erhalten



Preisausgezeichnetes, geprüftes Kochsystem

- Ideal für Stillende, Familien, Senioren und Menschen mit Verdauungsbeschwerden
- Apenta gewann an der Internationalen Erfinderschau der MUBA die Silbermedaille
- Geprüft und empfohlen – spart bis zu 50% der Energie!!! Elektrizitätswerke Bern EWB
- Multifunktional: Vakuum-Steamer, Dampfgarer und Backofen für Geniesser

Vitapower • Langenthalstrasse 7 • 3367 Thörigen
Tel. 062 961 10 26 • Fax 062 961 75 26 • www.reformversand.ch

Kälter kochen mit Apenta-Swiss

Passt es überall?

Für jede Wärmequelle

Apenta-Swiss eignet sich für: Glaskeramik, konventionelle Herdplatten, Gas, Induktion und sogar für Holzherde!

Super Geschenk

Nachhaltig, gesund, schön

- Für runde Geburtstage
- Zur Hochzeit
- Für werdende Mütter - Apenta-Gemüse ist sehr gut verträglich
- Für 55Plus wie auch für Senioren

Empfohlen für

- Schwangere / Stillende: Apenta-Gemüse gilt als sehr bekömmlich
- Familien – Kids essen so oft mehr Gemüse
- 55Plus, die vital bleiben wollen
- Menschen, die nicht ausschliesslich Rohkost essen wollen
- Menschen mit geschwächter Verdauung
- Personen, die unter Blähungen leiden

Kochberatung

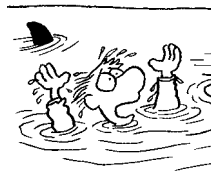
- Unverbindliche Kochberatung mit Demonstration, Degustationessen (mehrere Gänge!)
- Viele Tipps und Informationen rund um die gesunde Vollwertküche
- Termin nach Absprache
- Anmeldung: 062 961 10 26
- Kosten: 50.- / Haushalt
- Wir schreiben Ihnen 25.- gut wenn Sie anschliessend eine erstklassige Apenta-Pfanne erwerben.
- Machen Sie es wie die guten Profis, kochen Sie im Unterdruck bei tiefen Temperaturen!

Vier Fragen an Sie



Wird Ihr Kochgut durch Überhitzen zerstört?

Bedenkenlos werden der Dampfkochtopf (= Schnellkochtopf), der Steamer oder Garer in der so genannt gesunden Küche eingesetzt. **Hitze von 100 Grad oder mehr zerstört** spezifische Proteine, Aminosäuren und Vitamine endgültig! Wollen Sie so weiterfahren?



Verliert Ihr wertvolles Kochgut im Wasser an Wert?

Im Wasser gehen Vitalstoffe und Mineralien rasch verloren! Kochen Sie Spargeln auch ohne Wasser wie wir?



Verlieren Sie momentan Vitalstoffe durch Oxidation?

Luftsauerstoff verbrennt und zerstört zahlreiche Antioxidantien und Vitalstoffe. Ist Ihr Verschluss 100% dicht wie der von Apenta?



Wann dürfen wir Ihnen Apenta-Swiss unverbindlich vorstellen?

Apenta in Kürze

Einfach und genial

Wo können Sie sonst **gleichzeitig alles Gemüse** wie Bohnen, Fenchel, Karotten und Peperoni in einem Kochgerät garen? Mit Geling-Garantie!

Genuss

Jedes Gemüse behält seinen besonderen Geschmack. **Staunen Sie über die geschmackliche Vielfalt einer Bio-Gemüsepfanne ohne Würze.** Viele Komplimente werden Ihr Lohn sein!

Gesundheit

- 1) **Apenta kocht kälter dank Vakuumtechnik und schont Vitalstoffe, Eiweisse und Enzyme!**
- 2) **Apenta reduziert die Mineralstoff-Verluste durch Auswaschen auf ein Minimum!**
- 3) **Apenta schont dank dichten Verschluss die Antioxidantien vor dem Verbrennen**

Spart Zeit und Energie

Die preisgekrönte Apenta-Kochmethode ermöglicht **flexibles Kochen im Voraus** und ist besonders geeignet für Berufstätige oder Vielbeschäftigte.



Meine Erfahrungen

Die ideale Ergänzung zur Rohkost – exakt nach meinen Wünschen! Gerne führe ich Ihnen diese einzigartige Kochmethode einmal unverbindlich vor und Sie geniessen ein feines Essen.
Anmeldung: 062 961 10 26

Bis bald & willkommen in Thörigen

1. Burger-Junker

Einfach kochen wie Profis

Apenta SWISS

Genuss übers ganze Jahr



Jedes Gemüse behält seinen besonderen Geschmack. **Staunen Sie über die geschmackliche Vielfalt** einer Bio-Gemüsepfanne. Mit **Geling-Garantie!** Komplimente werden Ihr Lohn sein!

Bequem und einfach



- Mit Apenta in **einer Pfanne gleichzeitig** Kohlrabi, Fenchel, Karotten, Peperoni, Brokkoli garen.
- Besonders **geeignet für Berufstätige oder Vielbeschäftigte**.
- **Preisgekrönt** an der MUBA Basel.

Gesundes Kochen für alle



- **Schont** bioaktive Substanzen und **Enzyme für Gesundheit & Vitalität**.
- Reduziert Mineralstoffverluste durch Auswaschen auf Minimum!
- **Wertvolle Antioxidantien** bleiben dank dichtem Verschluss **erhalten**.
- Geheimtipp **für Menschen mit Verdauungsbeschwerden!**

Es lohnt sich

Investition zahlt sich aus

- Laut dem Elektrizitätswerk in Bern **spart Apenta bis zu 50% der Kochenergie**.
- **Apenta erhält die wertgebenden Wirkstoffe**. Diese **stärken Immunsystem und Wohlbefinden**.
- **Zeitsparen beim Abwaschen**. Mit einer Pfanne kochen Sie gleichzeitig ein wunderbares Gemüsebouquet!
- **Berufstätige kochen flexibel** wenn sie Zeit dazu haben. Kochgut bleibt lange warm und hochwertig.

Empfehlenswert



Die perfekte Ergänzung zur Rohkost – exakt nach meinen Wünschen!

Kochen wie Profis

Termine Siehe S. 24, rechts unten
Homepage www.smartcooking.ch
Beratung 062 961 10 26

Referenzen

Sie dürfen nachfragen!



«**Kann Apenta absolut empfehlen** und kenne kein anderes Kochsystem, das diesem ebenbürtig ist.»
Frau Susanne Schütz, Leiterin Biogarten

«Als **Berufstätige** schätze ich diese Pfannen sehr. Kann am frühen Morgen alles vorbereiten und am Mittag ist das **Essen innert kürzester Zeit bereit.**»
Frau Bantel: 052 385 18 10

«Würde nicht mehr anders kochen. **Kochgut bleibt lange warm**. Apenta-Swiss ist für mich **wirklich praktisch.**»
Familie Weber: 033 650 11 76

«Apenta-Swiss begeistert ... **Farben und Geschmack vom Gemüse sind einzigartig**. Verschiedenes kann gleichzeitig in einer Pfanne zubereitet werden. **Praktisch und zeitsparend.**»
Familie Bracher: 062 961 71 91

«**Genial: mehrere Sorten Gemüse gleichzeitig in einer Pfanne** zubereiten. Jedes richtig im Biss ohne zu verkochen.» Familie Beyeler: 033 345 17 00

So retten Sie Vitalstoffe und Enzyme!

Tipp Nr. 1 – Sauerstoff raus

Ist Ihr Pfannendeckel auch **100% dicht wie der von Apenta**? Nach dem Kochen könnten wir die Pfanne am Deckel anheben. (Nicht nachahmen!)
NB: Luftsauerstoff verbrennt, zerstört viele Antioxidantien und Vitalstoffe.

Tipp Nr. 2 – ohne Wasser

Kochen Sie Spargeln auch ohne Wasser wie wir? Im Wasser gehen Vitalstoffe und Mineralien rasch verloren!

Tipp Nr. 3 – Kälter kochen

Apenta kocht **dank Vakuumtechnik bei Temperaturen von 65–90° Celsius**. Dampfkoctopf, Steamer, Garer und konventionelles Kochen arbeiten mit Hitze um 100–130 Grad. So werden wertvolle Enzyme und viele Vitalstoffe definitiv zerstört!

Sie finden weitere Informationen & attraktiven Angebote unter

www.smart-cooking.ch