

Kälter kochen mit Apenta-Swiss

Referenzen zum Nachfragen:

Kann Apenta absolut empfehlen und kenne kein anderes Kochsystem, das diesem ebenbürtig ist. Nicht selten werden Bioprodukte unsachgemäss in normalen Pfannen, im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzt. Dabei werden Antioxidantien, Enzyme und Eiweisse stark entwertet oder totgekocht. Dabei wäre alles mit Apenta so einfach!!

Frau Susanne Schütz. Leiterin Biogarten

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

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

Apenta-Swiss begeistert ... Die Farben und der Geschmack vom Gemüse sind einzigartig. Verschiedene Nahrungsmittel können gleichzeitig im selben Kochgerät zubereitet werden, was **praktisch und zeitsparend** ist. Die Kochgeräte sind stabil gebaut und weisen eine **super Wärmeisolation** auf. Familie Bracher: 062 961 71 91

Finde es **genial und praktisch**, dass man drei, vier Sorten Gemüse gleichzeitig aufsetzen und jedes richtig im Biss zubereiten kann (=kein Verkochen). Die Rüebli sind z.B. absolut top und brauchen nicht mehr gewürzt zu werden. Familie Beyeler: 062 961 89 81

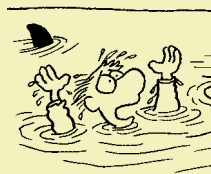
Ich setze alles auf und kann mich anschliessend mit Nordic Walking fit halten oder einkaufen gehen. Wenn ich zurückkomme ist alles zum Essen bereit. Der Service ist ganz unkompliziert. Einfach die Pfanne auf den Tisch stellen und essen. Fertig! Herr und Frau Moser: 062 390 15 69

Gefahren beim Kochen Apenta in Kürze



1) Zuviel Hitze zerstört das kostbare Kochgut!

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?



2) Wasser entwertet Gemüse und laugt aus!

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



3) Oxidation in der Pfanne zerstört die Vitalstoffe!

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

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