

Empfehlenswerte Saftpresen für beste Vitalsäfte

- ✓ **VitaLeo DA-1000** Der Vielseitigste und Meistverkaufte
- ✓ **Hurom** > www.vitalino.ch
- ✓ GreenStar 1000 / Champion Entsafter > www.vitalino.ch

VitaLeo DA-1000 – ein vielseitiges Genie



- Verbesserte Entsaftungstechnik für mehr Aroma und Vitamine (10% mehr Ausbeute als das tausendfach bewährte, gute Vorgängermodell)
- Unglaublich vielseitig: für frische Frucht-, Gemüse- und Grünsäfte; zur Herstellung von Nusspurées, Fruchteis, Rohkost-Pralinen, Apfelmus.
- Wer will kann damit sogar Teigwaren selber machen.
- Einfach, leise, sparsam, ausdauernd
- Gewinner der Goldmedaille an der Erfindermesse Genf!



Säfte sind 2-3 Tage haltbar!

Dank der niedrigen Umdrehungszahl von nur 75 U/min., presst VitaLeo taufrische Säfte höchster Güte. Die Säfte bleiben länger stabil, oxydieren langsamer und bleiben gekühlt 2-3 Tage wie frisch gepresst. Pressen Sie im Voraus Ihre Säfte für 1-3 Tage. Dann füllen Sie den Saft portionenweise in kleinere Behälter randvoll ab und stellen in sofort kühl. So hält sich der Saft gut und Sie sparen einiges an Zeit.



Die Säfte lassen sich gut in einer Thermosflasche gekühlt auf die Arbeit oder die Reise mitnehmen.

Dank simpler Bauweise ist diese Saftpresse wirklich im Nu gereinigt – wir haben selber auch eine.



Ruhig, schön, ausdauernd und pfiffig

Wenn Sie am Morgen früh oder abends Ihre Säfte machen wird dank der ruhigen Entsaftungsweise kaum jemand erwachen. Es sei denn, Sie stellen ihm / ihr ein frischgepresster, duftender Saft ans Bett!

Nota bene

- ✓ **Neu auch als chromfarbenes** Modell zum gleichen Preis!
- ✓ **Preise und mehr Informationen** unter www.vitalino.ch

Der VitaLeo DA-1000 – wirklich ein (fast) Alleskönner!

Vitalsäfte Saft aus Obst, Gemüse, Kräuter, Gräser, Beeren.

Genial: Sie können artreine Säfte geniessen (Karotten, Apfel, Ananas, Kiwi, Orangen, Beeren) So erleben Sie den charakteristischen Geschmack des jeweiligen Lebensmittels pur. Oder Sie geniessen Gemüse, Kräuter und Obst gemischt nach Ihrem Geschmack oder schaffen gar neue vitalstoffreiche Kreationen schaffen. Der VitaLeo ist so gemacht, dass Sie ohne Reinigung mehrere Liter Saft auf einmal machen können.

Zusätzlich können Sie selber einfach mit diesem Gerät Rohkost-Pralinen, Energieriegel, Nussmus aller Art oder Apfelmus herstellen. Frisch, gesund und schnell so wie es Ihr Herz begehrt.



Eigenes, besonders leckeres Glace ist im Nu gemacht und bei allen beliebt. Von nun an können Sie **Babynahrung, Seniorenkost** oder Teigwaren selber herstellen. Sie alleine bestimmen die Zutaten!

Einsatzgebiet / Gerätedaten

Ideal für im 1-4 Personen Haushalt. Er wird auch gerne mit-genommen für Reise und Urlaub da er in jeden Koffer oder Rucksack passt.

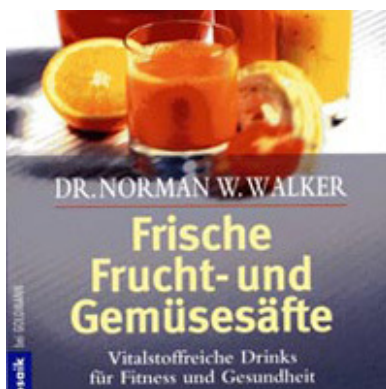
Masse Motorteil ohne Entsaftungsaufsatz: Länge 26cm, Breite 17cm, Höhe 21.5cm VitaLeo komplett zusammengesetzt: Länge 40cm, Breite 17cm, Höhe 31cm, passt auch in kleine Küchen! Nur 75U/min, Gewicht handliche 5,9 kg mit praktischem Traggriff. 200 Watt, 220-240V, Betriebsdauer (am Stück) 30-60 Minuten, 60 Monate Garantie auf den Motor, 36 Monate auf die anderen Teile.

Lieferumfang

VitaLeo Saftpresse DA-1000 Entsaftungssieb, Püriereinsatz, 2 Stück Saftauffangbehälter à 0.7 Liter, Pasta-Nudel Zubehör Betriebsanleitung, Stecker für CH-Stromanschluss, Bedienungsanleitung mit Rezepten und vielen Tipps

Extra Zubehör (optional gegen Aufpreis bestellbar)

- Gemüeschneider Aufsatz. Schneidet feine Scheiben aus Gurken, Karotten, Rettich, Kohl, Zwiebel, Rettich. Aus Kunststoff; wir empfehlen diesen nur bedingt.
- Ölpresse zum VitaLeo. Macht aus Sesamsamen, Leinsamen, Rapssamen und Hanfsamen wunderbar frisches aromatisch duftendes Öl. Eine Delikatesse! Idealerweise wird das Öl einmal wöchentlich frisch gepresst. Insbesondere Leinöl ist nicht lange haltbar und sollte stets frisch gepresst werden. Wir liefern frisch gepresstes Leinöl gerne in Bio-Qualität (250 ml, Bestellnummer 5603) – wir pressen alles 10-20 Tage frisch.



Buchtipp

«Frische Frucht und Gemüsesäfte» von Dr. Norman Walker. Vitalstoffreiche Drinks für Fitness und Gesundheit. In diesem Buch zeigt Ihnen Dr. Walker wie die verschiedenen Säfte wirken und bei welchen Beschwerden und Krankheiten welche Saftmischung getrunken werden soll.

Bestelltelefon

062 961 10 26

Nur CHF 440.- inkl. frachtfreier Lieferung, 36 Monate Garantie auf Teile und 60 Monate auf Motor.

Hurom – der Fruchtsaftkönig

- Gute Entsaftungstechnik für mehr Aroma und Vitamine (bis 60% mehr) im Frischsaft.
- Exzellente Saftausbeute auch bei weichen Früchten.
- Natürlich entsaftet Hurom auch alle Gemüse oder Kräuter!
- Genial einfach für Ihre FRISCHE Sojamilch, Getreidemilch und Nussmilch.
- Gewinner der Goldmedaille an der Erfindermesse Genf!
- Ruhige Entsaftungsweise – niemand wird dadurch aufgeweckt oder gestört.
- Passt dank kleiner Standfläche und elegantem Design bestimmt auch in Ihre Küche!



Der Hurom presst langsam und schonend

Man spricht von einem Slow Juicer, weil der Hurom nur mit slow (=langsamen) 70 Umdrehungen pro Minute presst und nur 150 Watt Strom benötigt, statt 1,000-24,000 U/min und durchschnittlich 750 Watt an Energie, wie ein typischer Zentrifugalkraft "High Speed" Entsafter.

Aber lassen Sie sich nicht vom Namen täuschen. Auch wenn er Slow Juicer heisst, ist der Hurom eine ordentlich flinke Saftpresse. Hartfaseriges Gemüse wie z. B. Knollensellerie oder dicke Rübli schneiden Sie am besten in Längsstreifen; sie brauchen etwas mehr Zeit zum Auspressen als Obst.

Bei Tomaten, Gurken, Früchten und speziell Beeren ist der Hurom sogar noch schneller als viele Saftzentrifugen. Insbesondere presst Hurom meist auch noch mehr Saft aus diesen Früchten!

Der Trester (die ausgeworfenen Faserstoffe) ist trocken und im Gewicht geringer im Vergleich zu Saftzentrifugen. Das heisst der Hurom hat eine wesentlich bessere Ausbeute als Saftzentrifugen.

Eine bessere Saftausbeute – weshalb?

Mit der Pressschraube des Hurom wird der Saft aus Früchten, Obst und Gemüse regelrecht ausgewrungen. Der Hurom wie auch der VitaLeo haben eine deutlich bessere Ausbeute an Saft, bis zu 35% mehr als bei billigen Saftzentrifugen.

Durch das schonende Auspressen und Zerdrücken des Entsaftungsgutes werden tief sitzende Nährstoffe und Enzyme freigesetzt. Ausserdem gelangen sekundäre Pflanzenstoffe mit ins Glas. Die schonend tiefe Drehzahl sorgt dafür, dass es keine Zerstörung der zellulären Struktur von Obst und Gemüse gibt, denn das verursacht Oxidation und Absonderung im Saft. So werden die wertvollen Enzyme und Nährstoffe weitestgehend in Ihrer natürlichen Form bewahrt.



Gerätedaten

Hurom Slow Juicer HU-300. Farbe: weiss, Abmessungen: 235 mm lang, 155 mm breit, 402 mm hoch - sehr platzsparend! Gewicht 6.2 kg, 150 Watt, 220-240 V, 50 Hz, nur 70 U/min, Betriebsdauer (am Stück) 30 Minuten, 3 Jahre Garantie

Kontakt und Bestelladresse

Telefon **062 961 10 26**

Shop www.vitalino.ch

Adresse **Vitapower, Langenthalstrasse 7, 3367 Thörigen**

Sehen Sie den Unterschied? Links der Tomatensaft von Hurom, rechts derjenige einer Zentrifuge.



Die Art des Saftpressens beeinflusst den Geschmack und die Nährwerte des Getränks. Im rechten Glas sehen Sie Tomatensaft aus einem üblichen Zentrifugal-Entsafter. Der Saft im linken Glas wurde mit der patentierten, niedertourigen Hurom Saftpresse entsaftet. (Bild ganz links Hurom Pressschraube.)



Die Art des Pressverfahrens und die extrem hochtourige Umdrehungszahl von einem üblichen Gerät (Saftzentrifuge; oben rechts im Bild) bewirkt, dass der Saft sich schnell scheidet und die verschiedenen Schichten im Getränk entstehen. Und der Wirkstoffgehalt ist bei Zentrifugensäften deutlich kleiner.

Patentierter Pressschraube

Die exklusiv von Hurom entwickelte und patentierte Pressschraube presst besonders vitaminschonend mit nur 70 Umdrehungen pro Minute den natürlichen Saft aus Früchten und Gemüse. So bleiben das pure Aroma, die natürliche Farbe, die Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Lieferumfang Hurom

Bedienungsanleitung mit Rezeptvorschlägen auf Deutsch oder Französisch, je ein Saft- und Tresterbehälter (à 1000 ml), Stopfer, Entsaftungssieb, Reinigungsbürste

Vitalsaft-Rezepte

Karotten-Mais-Saft

3 Rüebli
Körner von 1 Kolben frischen Zuckermais
Schnitz Ingwer oder Zitrone
In den Hurom geben, entsaften
und geniessen.

Kiwi-saft

4-6 Kiwis
Kiwis mit einer Bürste abreiben und
ungeschält in Stücke schneiden.
Mit der Schale in den Hurom geben und
entsaften.

Probieren Sie unbedingt auch Tomatensaft aus reifen, weichen Früchten!

Allen Säften können Sie (nur beim Hurom) nach Belieben einige Mandeln, Haselnüsse oder eingeweichtes Getreide zufügen. Dies macht Ihr Getränk cremiger und noch wertvoller für Ihren Körper. Weitere pffigge Rezeptideen liegen der Betriebsanleitung bei.

Wir wünschen Ihnen mit täglich frischgepressten Säften von Hurom oder VitaLeo gute Gesundheit!

Ingeborg & Michael Burger-Günter mit Team