

Galaktisches Mixen

Sauerstoff ist für den Menschen lebensnotwendig, Obst und Gemüse reagieren darauf aber empfindlich, wenn sie ohne Schutz durch die Schale damit in Kontakt kommen. Die typische Braunfärbung beispielsweise beim aufgeschnittenen Apfel ist dafür ein sichtbares Zeichen. Nichts anderes erfolgt auch beim Mixen von Obst und Gemüse. Fernab der Erde stellt sich dieses Problem nicht, auf der Erde gibt es zur Problemlösung den Vakuum-Mixer.

NEU!



Mit dem neuen Vakuum-Standmixer 6980 von Cloer wird galaktisches Mixen in der heimischen Küche ganz einfach. Denn vor der Verarbeitung von Obst und Gemüse wird aus dem Mixbehälter zunächst die Luft entzogen. Damit kann keine Oxidation, die Reaktion mit dem Sauerstoff an der Oberfläche von Obst und Gemüse, mehr erfolgen. Beim anschließenden Mixvorgang wird deshalb auch kein Sauerstoff in das Mixgut eingewirbelt. So bleiben die wichtigen, aber sauerstoffempfindlichen Enzyme in den Nahrungsmitteln erhalten und die Schaumbildung wird unterbunden. Ein dichter, reiner Saft, Smoothie oder Shake ist das Ergebnis.

Der neue Vakuum-Standmixer von Cloer verfügt über 4 voreingestellte Automatikprogramme für die wichtigsten Standardanwendungen. Ein zusätzlicher manueller Modus mit eigener Zeiteinstellung ermöglicht darüber hinaus das individuelle Variieren. Die Einstellungen erfolgen über selbsterklärende Tasten, die neben dem zentral positionierten Display im Fuß des Mixers angebracht sind. Hier wird auch die integrierte Reinigungsfunktion aktiviert, die das Verwenden des Vakuum-Standmixers besonders bequem macht.



Überhaupt ist der Einsatz des Helfers für das gesunde Mixen ausgesprochen einfach: Der Mixbecher mit einem

Volumen von 1500 ml oder der mitgelieferte Vakuum-Aufbewahrungsbehälter mit einem Volumen von 800 ml werden auf den Mixersockel gestellt und der Deckel zugeklappt. Becherdeckel und Mixerdeckel schließen fest aufeinander, so dass die Luft aus dem Mixbehälter gesaugt werden kann. Über ein integriertes Ventil im Deckel bleibt der Unterdruck auch nach dem Mixvorgang erhalten. So können die zubereiteten Getränke oder Saucen ohne Einfluss von Sauerstoff auch aufbewahrt werden.

Der 800 Watt starke Motor ermöglicht nicht allein ein schnelles Mixen der Nahrungsmittel, sondern auch eine Eis-Crush-Funktion als zusätzliche Anwendung. Silikonfüße sorgen dabei in jedem Fall für einen sicheren Halt auf der Arbeitsplatte und die im Geräteboden untergebrachte Aufwicklungsmöglichkeit für eine praktische Kabelaufbewahrung.

Erhältlich ist der neue Vakuum-Standmixer 6980 von Cloer im Fachhandel, in Fachmärkten, Warenhäusern sowie in Onlineportalen. Der empfohlene Verkaufspreis beträgt 199,99 Euro.

Der Cloer Vakuum Standmixer 6980 im Überblick:

- Zubereitung und Mixen unter Vakuum
- Für Smoothies, Säfte, Fruchtsakes, Saucen u. viele weitere frisch gemixte Köstlichkeiten
- Einfache Bedienung durch vorprogrammierte Automatikprogramme
- Manueller Modus mit eigener Zeiteinstellung
- Leichte Reinigung durch Reinigungsfunktion
- Vakuumventil an Mixbecherdeckel
- Vakuum-Mixbehälter, 1500 ml
- Vakuum-Aufbewahrungsbecher, 800 ml
- Saugfähige Silikonfüße für sicheren Halt
- Kabelaufwicklung
- Eis-Crush-Funktion
- Start/Stopptaste
- Maße: L = 20,9 cm x B = 21 cm x H = 45,7 cm, 800 Watt
- Empf. Verkaufspreis: 199,99 €



Adresse für Bezugsquellennachweis:

Cloer Elektrogeräte GmbH
 Von-Siemens-Straße 12
 59757 Arnsberg
 Mail: info@cloer.de
 Website: <http://cloer.de>

7/2018

Download Text und Fotos unter:
<http://pr-kamphausen.de/cloer/aktuell.html>



Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten

Kontakt:

Redaktionsbüro Hartmut Kamphausen
 Kreuzgartenstr. 1
 D – 79238 Ehrenkirchen
 Tel.: +49 7633 / 933 12 62
 Mail: mail@pr-kamphausen.de
 Website: <http://pr-kamphausen.de/>