

## Mezcla galáctica

El oxígeno es esencial para los seres humanos. Sin embargo, las frutas y verduras reaccionan de una manera muy sensible al contacto con este si no tienen la protección de la piel. La coloración marrón de la manzana cuando se corta es un claro ejemplo de esto. Lo mismo ocurre cuando las frutas y verduras se mezclan. Este problema no queda muy lejos de la Tierra, aún así, la solución la tenemos aquí gracias a la licuadora al vacío.

**¡NUEVO!**



Con la nueva licuadora al vacío 6980 de Cloer se podrá preparar una mezcla galáctica en la cocina doméstica. Antes de la preparación de las frutas y verduras, se extrae el aire del recipiente con los ingredientes. De esta manera no se dará ningún tipo de oxidación, la reacción del oxígeno con la superficie de los vegetales. Al finalizar el proceso de mezcla tampoco entrará oxígeno en el recipiente. Así, las importantes encimas sensibles al oxígeno quedarán en los nutrientes y la formación de burbujas se verá reducida. El resultado es un zumo denso y puro, un smoothie o shake.

La nueva licuadora al vacío de Cloer dispone de 4 programas preestablecidos para los usos comunes más importantes. También está disponible un modo manual con diferentes posibilidades para programar el tiempo. Las teclas autoexplicativas se encuentran en la pantalla en la base del aparato. Desde aquí se puede activar la función de limpieza, algo que hace aún más cómodo el uso de este producto.

El funcionamiento de este ayudante para una mezcla saludable resulta de lo más sencillo: el vaso de mezcla (con 1500 ml) o el recipiente de almacenamiento al vacío (800 ml) se colocan sobre la base de la batidora y se cierra la tapadera. Las tapas del recipiente y de la batidora se cierran la una junto a la otra de una manera firme para aspirar el aire del recipiente. Gracias a una



válvula integrada en la tapadera, se mantiene la presión incluso después del proceso de mezcla. De esta manera se pueden almacenar salsas y bebidas sin que entren en contacto con el aire.

El potente motor de 800 vatios no solo permite un proceso rápido, sino también una función adicional para picar hielo. Los pies de silicona ayudan a la licuadora a quedarse fija sobre la superficie de trabajo y, además, proporcionan una posibilidad para enrollar el cable.

La nueva licuadora al vacío 6980 de Cloer está disponible en comercios especializados, en grandes almacenes, así como en páginas web. El precio de venta recomendado es 199,99 €.

## La licuadora al vacío Cloer 6980 en resumen:

- Bate y prepara los alimentos al vacío
- Para Smoothies, zumos, batidos de frutas, salsas y muchas especialidades más
- Uso sencillo gracias a los programas predefinidos automáticos
- Modo manual con programación del tiempo
- Fácil limpieza gracias a la función limpiadora
- Válvula de aspiración al vacío en la tapa del vaso de la mezcla
- Vaso contenedor de la mezcla, 1500 ml
- Recipiente de almacenamiento al vacío, 800 ml
- Pies de silicona absorbente para una sujeción segura
- Enrollamiento del cable
- Función para picar hielo
- Tecla de inicio/stop
- Dimensiones: A = 45,7 cm x A = 21 cm x L = 20,9 cm, 800 Vatios
- Precio de venta recomendado 199,99 €



## Dirección para obtener información sobre las fuentes de suministro:

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

7/2018

Descarga de textos y fotos:  
<http://pr-kamphausen.de/cloer/aktuell.html>



Reimpresión gratuita / copia solicitada

### Contacto:

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