

Quel extracteur de jus me faut-il?

Presser le jus avec les extracteurs de jus Green Star, VitaLeo & Original Champion signifie:

- plus de substances vitales
- un rendement de jus plus élevé
- plus de goût

- s'emploie à de multiples usages
- un mode de fonctionnement silencieux
- santé et vitalité avec des jus frais tous les jours!

KUNZ'
VITAL
PRODUKTE



<p>presser avec ménagement au lieu d'essorer!</p>	 <p>Green Star 1000 Green Star 3000</p>	 <p>Original Champion & Champion Model noir</p>	 <p>L'extracteur de jus VitaLeo & VitaLeo Modèle Chrom</p>
<p>Avantages du produit</p>	<p>nombre de tours extrêmement réduit, aucun réchauffement des denrées à presser, revalorisation grâce à des aimants permanents</p>	<p>nombre de tours réduit simple, robuste, a fait ses preuves depuis plus de 40 ans</p>	<p>nombre de tours extrêmement réduit aucun réchauffement des denrées à presser simple, robuste, à usage multiple, facile à manier aussi pour des personnes faibles!</p>
<p>Garantie</p>	<p>5 ans en usage privé (2 ans en usage commercial)</p>	<p>2 ans</p>	<p>2 ans</p>
<p>Service</p>	<p>S' il arriverait quand-même quelque chose, NOUS sommes là pour vous, avec notre service de réparation et le stock de pièces détachées</p>		
<p>Tours par minute</p>	<p>110</p>	<p>1400 En comparaison: les centrifuges habituelles font 7000-17000 t/min</p>	<p>75</p>
<p>mesures</p>	<p>longueur 49 largeur 16,5 hauteur 34 cm, 8,6kg La profondeur standard des cuisines agencées est de 60cm, juste assez pour accueillir ces extracteurs de jus, le récipient inclus. En cas de manque de place, poser une planche sur la cuisinière ou placer l'appareil dans le tiroir à casseroles.</p>	<p>longueur 46, largeur 19,5 hauteur 34 cm, 11,7kg</p>	<p>longueur 40, largeur 17, hauteur 31cm, seulement 6.2kg Format très maniable et poignée intégrée et repliable. Sans le cône à jus il ne mesure plus que 26cm de long et 21.5 cm de haut!</p>
<p>technique d'extraction de jus</p>	<p>Tout doit passer à travers un écart de 0.1mm dans le double rouleau broyeur en acier affiné, sorte de roue dentée spéciale. Les denrées à presser seront broyées.</p>	<p>Éléments de coupe solides en plastique dur avec lames en acier affiné. D'abord les denrées à presser sont râpées puis pressées un peu plus loin.</p>	<p>Avec une tarière robuste en polycarbonate et mélamine, la denrée est émincée et broyée pour en extraire le jus.</p>
<p>éléments de livraison</p>	<p>Green Star 1000: tamis à jus, élément à purée carafes en verre, brosse de nettoyage, pilon Green Star 3000 (en plus): tamis grossier pour les jus, set pour pâtes, set pour pâtisserie, plaque à égoutter</p>	<p>tamis à jus fin et grossier, plaque à purée contre un supplément: -carafe à mesure en verre avec poignée -élément supplémentaire pour mouder les céréales</p>	<p>cône à jus, cône à broyer, set pour pasta, set pour pâte à biscuit, brosse de nettoyage, 2 récipients à 0,7 litres. contre un supplément: -moulin à huile (pour graines de sésame et de lin) -coupe-légumes -VitaLeo en chrome et noir (pour les pièces qui sont en orange chez l' VitaLeo blanc)</p>
<p>temps d'extraction pour 1kg de carottes</p>	<p>environ 3 min</p>	<p>environ 2,5 min</p>	<p>environ 3,5 min</p>
<p>performance/ utilisation</p>	<p>convient aux foyers de 1-4 personnes très rapide pour les herbes, aussi pour des grandes quantités</p>	<p>convient aux foyers de 1-25 personnes surtout pour les fruits, plus rapide que Green Star</p>	<p>convient aux foyers de 1-4 personnes Plus rapide pour les fruits que les légumes, VitaLeo est aussi très performant pour les herbes</p>
<p>volume sonore</p>	<p>presque aussi silencieux que votre frigidaire</p>	<p>vibre un peu, mais on peut se parler normalement à côté</p>	<p>presque aussi silencieux que votre frigidaire</p>
<p>nettoyage</p>	<p>pas plus de 5 minutes</p>	<p>vite et simple</p>	<p>très simple, à comparer avec Champion</p>
<p>pourquoi un prix si élevé?</p>	<p>Le fonctionnement à tours réduits nécessite un grand moteur puissant et solide. Ces appareils sont conçus pour un nombre limité de gens qui veulent faire un geste quotidien pour leur santé avec des jus fraîchement pressés. Investir dans un de ces extracteurs équivaut le prix d'un café au restaurant par jour pendant une année. C'est un investissement dans la santé et la performance de tous les membres de votre famille!</p>		
<p>autres modèles d'extracteur de jus ménageant les substances vitales</p>	<p>Ils ne sont pas beaucoup moins chers ou même plus chers à l'achat. Leur taille correspond à peu près à Champion ou Green Star. Après les avoir tous testés nous avons choisis les meilleurs pour vous, ceux qui ont fait leurs preuves depuis 10 ans ou plus et qui ont reçu des certificats officiels (Stiftung Warentest, médaille d'or foire des inventeurs etc.) Chez les autres modèles, nous n'avons pas été convaincus par le maniement, le rendement de jus, la qualité du produit et la durée de vie ainsi que les coûts secondaires par rapport à Champion, VitaLeo ou Green Star. Cela vaut la peine à long terme d'investir un peu plus dans un bon extracteur de jus.</p>		
<p>Jus de chlorophylle Jus d'herbe de blé, d' herbes sauvages comme le pissenlit, les orties etc., d'épinards ou de céleri en branches (denrées très fibreuses)</p>	<p>Point fort de la machine. La machine "aspire" les denrées à presser dès l'instant où elles sont saisies entre les rouleaux broyeur.</p>	<p>Couper en bout de 5 cm environ. L'herbe de blé, les herbes sauvages, le chou frisé ou les épinards peuvent être passés en quantités limitées en alternance avec des légumes ou de l'eau. Le céleri branche, les asperges, le chou blanc ou rouge passent bien tel quel.</p>	<p>Point fort de la machine. Résultat efficace, pulpe très sèche.</p>
<p>denrée à chair molle (pommes molles, poires, Oranges, pamplemousse, kiwi, baies etc.)</p>	<p>Utilisation limitée Les fruits à chair molle, comme les tomates, ananas, kiwis, baies, mangues, pommes de terres, poires (selon la sorte) doivent être alternés avec des fruits à chair croquant (pommes dures, carottes etc.). Les oranges, pamplemousses, raisins, melons, raisinets passent bien tel quel avec le tamis grossier.</p>	<p>Très recommandé, la force du Champion</p>	<p>Très recommandé, la force de VitaLeo. Pour les fruits très crémeux il faut enlever ou desserrer le petit embout anti-éclaboussure.</p>
<p>denrée à chair dure (betteraves, carottes, céleri etc., pommes fraîches et Maigold)</p>	<p>Très recommandé.</p>	<p>Très recommandé.</p>	<p>Très recommandé</p>
<p>sorbets/glaces</p>	<p>Très facile. (Décongeler partiellement les denrées préalablement)</p>	<p>Très facile</p>	<p>Très facile. (Décongeler partiellement les denrées)</p>
<p>Pasta (spaghetti, nouilles)</p>	<p>Utilisation limitée.</p>	<p>Cette fonction n'existe pas chez Champion</p>	<p>Utilisation limitée.</p>
<p>céréales pour pâtisseries à base de céréales humidifiées ou germées</p>	<p>Marche bien. Pour un nettoyage plus facile, introduire deux carottes par la suite.</p>	<p>Marche bien pour de petites quantités si vous prenez un peu d'eau, d'huile ou de légumes pour mieux faire glisser. L'appareil chauffe vite.</p>	<p>Marche bien. Pour un nettoyage plus facile, introduire deux carottes après cette utilisation.</p>
<p>beurre de noix ainsi que petits-fours et pâtisseries à base de fruits secs</p>	<p>Très pratique Vous pouvez même faire de la purée de graines de lin et de sésame. Pour un nettoyage plus facile, introduire deux carottes par la suite.</p>	<p>Marche bien pour des petites quantités (200-500g). Pour des quantités plus élevées il faut ajouter un peu d'huile, d'eau ou de jus de carottes, p.ex. Plus il y a de liquide, mieux ça passe. Les graines les plus petites à passer sont les graines de tournesol. L'appareil chauffe vite.</p>	<p>Très pratique Vous pouvez même faire de la purée de graines de lin et de sésame. Pour un nettoyage plus facile, introduire deux carottes par la suite.</p>
<p>purées de toutes sortes</p>	<p>Au petit déjeuner, au dessert, avec la salade... Toutes les associations que vous imaginez avec les denrées que vous choisissez. Un délice extraordinaire pour les jeunes et les moins jeunes. Vous serez surpris de la facilité et de la rapidité avec laquelle vous préparerez une cuisine légère et naturelle. Cette fonction est très pertinente chez le Champion, Green Star et VitaLeo. Tous les trois étant très silencieux, vous pouvez les utiliser quand d'autres dorment à côté.</p>		

Nous sommes à votre disposition pour plus d'informations: KUNZ' Vitalprodukte, Postfach 54, CH-8493 Saland/Pfäffikon-Zürich



Téléphone 044 796 22 07 Fax 044 796 22 05 E-Mail: info@kunzvital.ch www.saftpresse.ch

Votre fournisseur d'extracteurs de jus et service après-vente depuis 1996