

Witt by Kuvings vakuummixer – marknadens första Quiet High Power vakuummixer

- inget spill, men full med fiber, vitaminer och näringsämnen

Med ett optimalt vakuum med press på 80 kPa, bevaras färg- och näringsämnen genom att förhindra kontakt mellan ingredienser och luft. Därmed förbättras den naturliga smaken av de färska råvarorna, och du får en läcker och likformig krämig konsistens! Mindre oxidering och inget spill!

En vakuummixer fungerar på så vis att en – innan den startar – suger ut överskottsluft från mixerkanan. Det skapas härmed ett undertryck i kannan, vilket betyder, att man reducerar ett av de största problemen med mixning, nämligen att råvarorna blir kraftigt oxiderade under processen.

Vakuummixern har dessutom fördelen, att råvarorna utvidgar sig en aning, när det är undertryck. Detta betyder att de är lättare att mixa och finhacka – de bryts därför lättare ner till perfekt finfördelad nivå, vilket också har betydelse för frigivning av de näringsämnen som sitter i cellväggarna.

Resultat vid vakuummixning:

- Bättre smak, färre luftbubblor och mindre oxidering*
- Finare färg och mer läcker konsistens
- Ökad hållbarhet – upp till 7 dagar i kylan
- Hälsosammare resultat – fler vitaminer och fibrer bevaras i den färdiga produkten

Maskinen är dessutom utrustad med en ljuddämpande mixerhuv, som minimerar ljud orsakat av den kraftiga motorn, när man mixar kraftigt.

Med hjälp av den superstarka power-motorn, auto-mixerfunktionen, 3D-knivsystemet, OneTouch-automatiken, motorskyddssensorn, luftkylningsystemet och säkerhetsfunktionerna är du garanterad: **färsk juice, sammetslena smoothies, läckra soppor, perfekt mandelmjök...**

TRADITIONELL MIXER

Traditionella mixers vispar in stora mängder luft i råvarorna, så att de omgående börjar att oxidera, varvid en del vitaminer bryts ned.



WITT VAKUUMMIXER

Med en Witt vakuummixer minimeras kontakten med syre, så att råvarorna bibehåller sina originalsmaker, samt får en läcker likformig konsistens, som inte skiktas sig. Hållbarheten förlängs betydligt.

*Mindre oxidering (syresättning) ökar hållbarheten, ger bättre konsistens samt håller juicen färsk och inbjudande längre tid.

Riktpris: SEK: 6.999,-

För mer information: <http://witt.zone/witt/vakuumblender-v1000-dk/>

Länk till high-res bilder: <http://media.witt.dk:8080/ PSH4YBz95fp2ER>

För ytterligare information kontaktas:

Jacob Nielsen

Product Manager

Mail: jac@witt.dk

Tlf.: +45 4013 9099