

Es ist nicht irgendein Mixer- es ist ein **Vita-Mix® 5000!**

- Der Alles-Könner in Ihrem Haushalt
- Säfte, Speiseeis und heiße Suppen, die es in sich haben
- Unerreicht in der Leistung
- Profiqualität und extrem belastbar
- Schließt mehr Phyto-Nährstoffe auf als Mixer oder Entsafter
- Hergestellt in den USA
- Entspricht den WEEE-Entsorgungsrichtlinien



Vita-Mix®

Seit über 85 Jahren wird
gesunde Küche ganz
einfach gemacht!



Säfte und Smoothies aus vollwertigem Obst und Gemüse



Kochend heiße Suppen aus frischen Zutaten



Frische, natürliche Babykost und Saucen pürieren



Kräuterbutter aus frischer Sahne



Trocken zerkleinern - ideal für Zwiebeln, Käse und gekochte Eier



Speiseeis zubereiten - schnell, lecker und kalorienarm

Was Sie essen und wie Sie Ihre Lebensqualität entfalten

Die Forschung gibt uns recht!

- Die meisten Nährstoffe sitzen in den Zellwänden
- Der Körper kann sie nicht aufschließen
- Bestimmte Nährstoffe sind erst verfügbar, wenn die Zellwände geöffnet werden
- Beim normalen Kauen oder Entsaften bleiben die Zellwände intakt
- Der Vita-Mix 5000 spaltet die Zellwände auf und macht die Nährstoffe verfügbar

Vita-Mix® = Mehr Nährstoffe!

Der Vita-Mix 5000 ist kräftig genug, um die Zellwände von Obst oder Gemüse zu spalten und die darin eingeschlossenen Nährstoffe freizusetzen, damit Ihr Körper sie absorbieren kann. Eine neue Untersuchung zeigt, dass Tomaten, die in einem Vita-Mix verarbeitet wurden, dreimal mehr Lycopin enthalten als Tomaten aus einem Entsafter oder als im Ganzen gegessene Tomaten. Das liegt daran, dass Lycopin vor allem in der Schale und in den Kernchen enthalten ist - und nur der Vita-Mix in der Lage ist, diese für den Organismus aufzuschließen und verdaubar zu machen.

Wenn Sie Ihr gekauftes Obst und Gemüse nur zum Teil essen (und auf einen Teil der darin enthaltenen natürlichen Schutzstoffe verzichten) werfen Sie praktisch Ihr Geld mitsamt all diesen wertvollen Nährstoffen in den Biomüll! Der Vita-Mix 5000 hilft Ihnen, so viel wie nur möglich aus Ihren Nahrungsmitteln herauszuholen - die Ballaststoffe, das Aroma und das Gesunde, was eine vollwertige Ernährung ausmacht. Und das Beste daran: mit dem Vita-Mix 5000 ist gesunde Ernährung ein Kinderspiel!

Schluss mit weggeworfenen Nährstoffen!

Die Zubereitung im Vita-Mix liefert MEHR ALS DREIMAL MEHR Nährstoffe!		
ENTSAFTER	IM GANZEN	VITA-MIX



Sie es zubereiten, kann entscheidend verbessern.

Der Vita-Mix 5000 ist unser Alles-Könner! Der kräftige Motor schafft selbst schwierige Aufgaben, wie z. B. das Zerkleinern von Eiswürfeln mit Leichtigkeit. Schalten Sie den Vita-Mix einfach ein und sehen Sie zu, wie die patentierten Edelstahlmesser die Nahrungsmittel in Sekundenschnelle klein machen. Die Zellwände werden aufgespalten, und setzen wichtige Nährstoffe frei, die anders nicht verfügbar sind.

Der Vita-Mix 5000 bietet all jene Leistungsmerkmale, für die die Geräte der Vita-Mix, die man in vielen der besten Restaurants in aller Welt findet, bekannt sind. Die Geschwindigkeitsregelung des Vita-Mix ist das Geheimnis preisgekrönter Suppen, Dressings und Saucen. Sie lässt unwiderstehliche Smoothies, Säfte und gefrorene Drinks entstehen und macht den Vita-Mix zu dem flexibelsten Helfer in Ihrer Küche.

Die Geschwindigkeit außen an den Messern lässt sich stufenlos von 18km/h bis 398 km/h einstellen. Niedrige Geschwindigkeiten werden immer dann verwendet, wenn Frisches schonend zerkleinert werden soll. Schnelle Geschwindigkeiten machen aus den (kalten) Zutaten im Nu heiße Suppen oder sämige Saucen - direkt im Behälter, und allein durch die Reibungswärme. Der Herd kann da getrost kalt bleiben. Der Motor des Vita-Mix ist für die extremen Anforderungen in Restaurantküchen ausgelegt, und wird Ihnen in Ihrer Küche jahrein, jahraus zuverlässige Dienste leisten. Gesunde, leckere Gerichte waren noch nie so einfach!

Das dürfen Sie von Ihrem Vita-Mix 5000 erwarten:

- Hochleistungsmotor für schnelles, effizientes Arbeiten
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung für hohe Flexibilität
- Dichtschließender Deckel mit Einfüllöffnung
- Stößel für das Nachschieben von Zutaten
- Polykarbonatbehälter für Nassverarbeitung, für Säfte, Suppen, Speiseeis und mehr

PLUS kostenlose Extras, die den Gebrauch des Vita-Mix Gerätes zu einem reinen Vergnügen machen!

• Vita-Mix 5000 Anleitungs-DVD

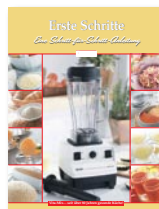
Hier sehen Sie, wie einfach es ist, mit dem Vita-Mix gesunde, schmackhafte Vollwertkost zu zaubern!

• Praktische "Erste Schritte"-Anleitung

Schrittweise, farblich gekennzeichnete Anleitung mit vielen tollen Tipps und einfachen Rezepten. 47 Seiten nützliche Informationen!

• Mehr als 300 Rezepte

Kochbuch „Vollwertkost-Rezepte - Für ein besseres Leben“.



Nass zerkleinern - nahrhafter Krautsalat mit viel Vitamin C



2 Liter Eis in 3 Sekunden zerkleinern



Fondues schnell und einfach



Saucen ohne Rühren - ganz ohne Klümpchen



Fleisch hacken - spart Geld und schont die Nährstoffe



In Sekundenschnelle Käse reiben

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit leckeren und gesunden Vollkorngerichten!

Getreide, Reis und Bohnen sollten in einem speziellen, bei Vita-Mix erhältlichen Behälter für Trockenverarbeitung zerkleinert werden. Dieser zusätzliche Polykarbonatbehälter eignet sich auch für die Verarbeitung von Teig. Sie werden überrascht sein, wie einfach man eigenes Brot backen kann!

Vollkornkochbuch kostenlos bei Kauf eines Behälters für Trockenverarbeitung! Mit einmaligen Rezepten, speziell für Ihren neuen Behälter.





Probieren Sie diese vier unkomplizierten Rezepte!



Soft Total

Zutaten:

- 250 g grüne Trauben
- 1 dünne Scheibe Honigmelone (ohne Schale)
- 1 dünne Scheibe Cantaloupe-Melone (ohne Schale)
- 350 g frische Ananas (ohne Schale)
- 1 dünne Scheibe Zitrone (mit Schale)
- 1 ganze Orange (geschält)
- 1/2 Banane (geschält)
- 6 bis 8 Erdbeeren
- 3 Esslöffel Honig
- Eis zum Abkühlen

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Vita-Mix Behälter. Deckel samt Deckelverschluss aufsetzen und einrasten lassen. Wählen Sie Geschwindigkeit **VARIABLE, Stufe 1**. Stellen Sie das Gerät an und erhöhen Sie die Geschwindigkeit zügig auf **10** und dann auf **HIGH**. Die Maschine **1 Minute** laufen lassen oder bis die Zutaten glatt verrührt sind. Sofort servieren.



Bunte Gemüsesuppe

Zutaten:

- 480 ml Wasser (Temperatur beliebig – heißes Wasser verkürzt die Zubereitungszeit)
- 1 kleine Karotte
- 1/2 Stange Sellerie
- 1 Schalotte (ohne Schale)
- 1 dicke Scheibe weiße Zwiebel
- 1 Scheibe gelbe Zucchini
- 1 Stück rote Paprika
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 Pflaumentomaten
- 60 g Weißkohl
- 1/4 Ofenkartoffel
- 1 Hühnerbrühwürfel
- 5 Spritzer Gewürz
- 100 g Naturreis, gekocht

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Reis und eine Tomate auf **HIGH** mixen, bis sie kochend heiß sind. Maschine abstellen und den gekochten Naturreis und eine Pflaumentomate dazugeben. Auf **VARIABLE, Stufe 1 oder 2** mixen, bis die Tomate zerkleinert ist.

Varianten: Suppe mit Tortilla-Chips (zusätzlich zu den Zutaten oben) 1/4 Schnitz Peperonischote, 6 Teelöffel Enchiladasauce oder 6 Spritzer mexikanisches Gewürz, mit dem Reis und der Pflaumentomate eine Handvoll Tortilla-Chips zugeben. Thaiändische Ingwersuppe (zusätzlich zu den Zutaten oben) Gemüsebrühe (statt Hühnerbrühe), eine Prise frischer Koriander, 1 dünne Scheibe Zitrone, 3 cm großes Stück Ingwer, fein geschnitten, 1 Teelöffel Cashewnüsse, 1 cm großes Stück Peperonischote, eine Prise frischer Koriander am Schluss, zusammen mit dem Reis und der Tomate.



Guacomole

Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 1/2 Teelöffel Knoblauchsatz
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1/4 Tasse (60 ml) Zwiebeln
- 1 Tomate mittlerer Größe

Zubereitung:

Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch herauschaben und in den Vita-Mix Behälter geben. Knoblauchsatz und Zitronensaft hinzugeben. Deckel samt Deckelverschluss aufsetzen und einrasten lassen. **VARIABLE, Stufe 1** wählen. Stellen Sie das Gerät an und erhöhen Sie die Geschwindigkeit zügig auf **Stufe 3**. **15 bis 20 Sekunden** laufen lassen oder solange, bis die Zutaten zur gewünschten Konsistenz vermischt sind. Möglicherweise müssen Sie die Maschine anhalten und mit einem Schaber an der Innenseite der Rührschüssel entlang fahren, um alle Zutaten gut zu vermischen. Öffnen Sie bei laufendem Messer den Deckelverschluss und geben Sie die Zwiebeln und die Tomaten dazu. Falls notwendig, verwenden Sie den Stößel, um die Zutaten in die Messer zu drücken. Nicht zu lange rühren. Soll bröckelig bleiben. Mit Tortillachips servieren.



Orangen-Pfirsich-Sorbet

Zutaten:

- 2 frische Pfirsiche (entkernt)
- 1 Orange (geschält)
- 1/2 Teelöffel Vanillearoma (wahlweise)
- 200 g Zucker oder anderes Süßungsmittel zum Abschmecken
- 400 g Eiswürfel

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in den Vita-Mix Behälter. Deckel samt Deckelverschluss aufsetzen und einrasten lassen. Wählen Sie Geschwindigkeit **VARIABLE, Stufe 1**. Stellen Sie das Gerät an und erhöhen Sie die Geschwindigkeit zügig auf **Stufe 10** und dann auf **HIGH**. Verwenden Sie den Stößel, um die Zutaten in die Messer zu drücken. Nach **30 bis 60 Sekunden** ändert sich das Motorengeräusch, und es haben sich vier "Hügel" gebildet. Gerät ausstellen. Nicht zu lange rühren, damit es nicht zu schmelzen beginnt. Sofort servieren oder frieren Sie das Sorbet zum späteren Verzehr ein.

Bitte nehmen Sie noch heute mit uns Kontakt auf!

Montag - Freitag
14.00 bis 4.00 Uhr
Samstag
15.00 bis 2.00 Uhr
Sonntag
18.00 bis 23.00 Uhr

Für weitere Informationen oder wenn Sie ein Vita-Mix kaufen möchten, besuchen Sie unsere Website www.vitamix.com oder schreiben Sie an household@vitamix.com

Vita-Mix Corporation • 8615 Usher Road • Cleveland, Ohio 44138-2199 • USA
Tel. : +1 440 235 4840 • Fax: +1 440 235 3726
Tel. Deutschland: 069 257385870