



Vegan Star VR-1 Sojamilchbereiter der neusten Generation bietet folgende Vorteile...

Nur wer vergleicht kann die richtige Entscheidung treffen! Wenn Sie möchten, dass Ihr Gerät noch lange über die Garantiezeit zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet sollten Sie auf einige Punkte achten:

Bei den meisten Geräten selbstverständlich:

- Wasserbehälter und Filtergehäuse aus Edelstahl
- zwei verschiedene Filter für verschiedene Herstellungsprogramme
- Bodenheizung statt Heizstab
- Herstellung von Suppen, Breis, verschiedenen Milchdrinks ohne Kochprogramm (Rohkost)
- Herstellung gekochter Sojamilch und Reismilch
- Verarbeitung von trockenen als auch eingeweichten Zutaten
- Schutzsensoren gegen Überhitzung und Überlaufen

Und hier die Unterschiede zwischen anderen Geräten und VEGAN STR VR-1

	Andere Geräte	Vegan Star VR-1	Erklärung
			

Motorleistung - Heizleistung

Motorleistung	Meist 200 bis 220 Watt	250 Watt	Ein stärkerer Motor hat mehr Leistungsreserven und sorgt für Langlebigkeit eines Gerätes.
Heizleistung	Meist 750 Watt	700 Watt	Schonenderes Erhitzen der Milch - Milch kann nicht so leicht Anbrennen

Funktion – Sicherheit – Langlebigkeit

Elektronik	Elektronik liegt frei	Geschützte Elektronik in	Die eigene
------------	-----------------------	--------------------------	------------



	im Geräte-Oberteil	eigener Box innerhalb des Gehäuses	Sicherheitsbox - bietet sicheren Schutz vor Feuchtigkeit und ist wichtig für die Langlebigkeit und Sicherheit der Elektronik
Entlüftung	Meist zu kleine, ungeschützte Entlüftungsöffnungen	Entlüftungsschächte wesentlich größer und vor Wasser besser geschützt	Kondensat kann durch größere Öffnungen besser austrocknen. So werden die elektrischen und elektronischen Bauteile vor Feuchtigkeit (Oxidation) besser geschützt
Filter Haltegriffe	Meist schmal und leicht abbrechbar	besonders breite und stabile Haltegriffe	Besseres Handling besonders nach Gebrauch des Gerätes
Filterbefestigung	Meist 4 flache Haltepunkte	6 sehr tief ausgeführte Haltepunkte- Filter fallen nicht so leicht ab	Filter fallen nicht so leicht ab- Wichtig für Langlebigkeit der Filter
Programmwahl - Bedienung – Milchqualität – Kontrolle - Filtersieb			
Mill-Programm	Nicht vollautomatisch!	Vollautomatisches Programm	Komfortabler, besonders für Rohköstler, die nicht gekochte Drinks bevorzugen.
Maximale Füllmenge	Meist bis zu 100 g trockener Bohnen	125 g trockene Bohnen – das sind + 25 % mehr Füllmenge!	je mehr Bohnen desto gehaltvollere, cremigere Milch
Filtersieb	Meist muß Filter verwendet werden	MIT und OHNE Filter verwendbar	kein mühsames Reinigen des Filters
Zerkleinerungs-Messer	Meist zweischneidig	Vierschneidiges Messer	bessere Zerkleinerung und besseres Mixen bringt bessere Milchqualität
Kontroll-Leuchten	Durch kombinierte Kontroll-Leuchten ist meist nicht ersichtlich welches Programm arbeitet	Eigene Kontroll-LED für jedes Programm	Sofortiges Erkennen welches Programm läuft
ON/OFF-Schalter	Meist kombiniert mit anderer	Eigener ON/OFF Schalter	Hoher und sicherer Bedienkomfort



	Programmtaste		
Rezepte	Meist nur wenige	Viele Rezepte, auch für die Herstellung von Soja-Joghurt etc. und Tofu, Suppen, Müsli, Babynahrung und viele leckere und wertvolle Tipps zur Weiterverarbeitung der im Filter verbleibenden Zutaten (Okara etc.).	