



## Vegan Star VITAL Sojamilchbereiter NEUES verbessertes EDELSTAHL MODELL 2014



**182,99 EUR \***

Marke: Vegan Star  
Bestell-Nr.: 57000

## VEGAN STAR VITAL Sojamilchzubereiter und Nussmilchzubereiter

PGS freut sich Ihnen endlich den Nachfolger des beliebten Vegan Star VR-100 vorstellen zu dürfen, den neuen und völlig überarbeiteten **Vegan Star VITAL**

Sie können damit Ihre **vegane "Milch"** aus Sojabohnen, Getreide, Nüssen und Saaten - wenn gewünscht auch in Rohkost-Qualität - wunderbar selber herstellen.

Geeignet für Sojamilch, Reismilch, Mandelmilch, Hafermilch. Für Babynahrung, Drinks, Suppen und Shakes.

Sojamilch kann mit Hilfe von Bakterienkulturen und Agar-Agar (Verdickungsmittel) weiterverarbeitet werden zu Soja-Joghurt oder Tofu, für die Herstellung von Tofu benötigen Sie dann noch ein Tofu-Set und das Gerinnungssalz Nigari.

# **Stellen Sie mit dem VEGAN STAR VITAL Ihren eigenen Sojadrink her!**



## **Klares modernes Design**

Mit der Entwicklung des Gerätes **VEGAN STAR VITAL**, dem Nachfolger des Gerätes VR-100, ist dem Hersteller unseres Erachtens nach wieder ein überzeugender Vorsprung zu allen anderen am Markt befindlichen Sojamilchbereitern gelungen.

Einerseits konnten die bisher zur Verfügung stehenden Herstellungsprogramme erweitert werden und andererseits die Qualität des Gerätes in Bezug auf die Langlebigkeit und Sicherheit wesentlich verbessert werden.

Heute legt die Hausfrau/der Hausmann nicht nur Wert auf Qualität sondern auch auf gekonntes Design der Haushaltshelfer, Edelstahl entspricht dem Zeitgeschmack und fügt sich perfekt in die meisten Küchen ein.

Vor allem das neue **Edelstahlgehäuse** erfüllt nun endlich den Wunsch nach einem **BPA-freien** Pflanzenmilch-Bereiter.

## **Der neue VEGAN STAR vital - ohne Filter - mit Edelstahlgehäuse!**

- - Mit dem *Vegan Star Vital* wird dem Wunsch zahlreicher Kunden nach einem Gerät ohne Kunststoffgehäuse entsprochen.
- Der *Vegan Star Vital* überzeugt durch neueste Technik – ohne Filter mit noch mehr Herstellungsmöglichkeiten!
- Zur Herstellung von veganen Drinks aus Sojabohnen, Reis, versch. Getreidearten, wie bspw. Hafer oder Dinkel
- Herstellung von Nuss- und Mandelmilch
- Zur Zubereitung von Suppen und Fruchtgetränken

Schon vom Aussehen her macht es Freude mit dem neuen **Vegan Star Vital** zu arbeiten: Mit einem Gerät mit klaren Linien und glatten Flächen. Den größten Fortschritt bringt aber die Möglichkeit **OHNE** Verwendung eines Filters hochwertige vegane Drinks herzustellen. Bei der Entwicklung dieses Gerätes ist an alles gedacht worden: z.B. an die sehr gute Standfestigkeit und breite stabile Haltegriffe.

## **Vorteile des Vegan Star Vital**

### **Noch mehr Füllmenge. Erstmals bis zu 300 Gramm!**

Damit Sie Drinks in bester Qualität herstellen können bietet Vegan Star vital erstmals die Möglichkeit bis zu 300 Gramm eingeweichte Sojabohnen einzufüllen! Logisch: Je mehr Zutaten Sie zur Milchherstellung verwenden – desto cremiger und geschmackvoller wird die "Milch".

3 vollautomatische Programme für Sojamilch, Paste (die dickflüssige Reis oder Getreidemilch etc.) und das Personal Programm für Wassertemperatur Ihrer Wahl und beliebig oftmaliges Zerkleinern.

Bodenheizung als besonders schonende Heizlösung und für einfachste Reinigung.

Temperatur- und Zeit-Steuerung: Der im **Vegan Star Vital** eingebaute Temperaturfühler sorgt gemeinsam mit der Zeitsteuerung für den perfekten Ablauf der einzelnen Programme.

Mehr Sicherheit durch eigenen ON/OFF-Schalter, Sicherheits-Schutzschalter schaltet das Gerät ab sobald der Geräteoberteil vom Wasserbehälter entfernt wird.

Sehr angenehm ist auch das leisere Motorgeräusch durch die SLOW-START-Funktion.



#### So einfach ist die Herstellung von pflanzlichen Drinks mit dem *Vegan Star Vital*

- 1.) Gerät öffnen und Geräteoberteil herausheben
- 2.) Zutaten und Wasser laut Anleitung in den Edelstahlbehälter einfüllen
- 3.) Oberteil- und Unterteil zusammensetzen und an den Stromkreis anschließen
- 4.) Gewünschte Programmtaste auswählen – FERTIG!

Alles Weitere erledigt das Gerät (je nach gewählter Vorgangsweise) automatisch: Erwärmen, Zerkleinern, Pürieren. Je nach gewähltem Programm erfolgt ein oder kein Kochprozess.

#### Technische Daten *Vegan Star Vital*

- - *Vegan Star Vital* - neues Modell 2014 (Nachfolger des VR-100)
- Küchenmaschine für den Haushalt
- Spannung 230 V
- Frequenz 50 Hz
- Heizleistung 750 W
- Motorleistung 200 W
- Gewicht 2,5 kg
- Wasser-Füllmenge 1,1 – 1,3 l
- Höhe 33 cm
- Standfläche 17 x 23,5 cm

**Lieferumfang:** *Vegan Star Vital*, Kochsieb, Messbecher, Reinigungsbürste und eine ausführliche deutsche Bedienungsanleitung mit Rezepten. Alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile sind BPA-frei.