

## PRESSEINFORMATION



Februar 2018

### **Biofach 2018 – Diese Küchengeräte sind dabei**

**Innovative Helfer für die Herstellung und Verarbeitung von Vegan und Rohkost Produkten in der heimischen Küche**

Ob für Anfänger oder anspruchsvolle Experten: Die verschiedenen Hochleistungsmixer von Vitamix® sind als wahre Allrounder bestens für die Herstellung von Smoothies, Suppen, Nussmilch und Sorbets geeignet. Der Foodmatic® Personal Mixer ist der zuverlässige Helfer bei Pesto, Saucen oder Salsa. Mit dem Slowjuicer von Foodmatic® lassen sich u.a frische Säfte, Sorbets, Nussbutter und Babynahrung herstellen. Das C.I. Infrarot-Dörrgerät wiederrum dörft Obst- und Gemüsesorten gleichmäßig trocken und ohne großen Aufwand per innovativer Infrarot-Technik. Mit der Wartmann-Ölpresse lassen sich beste Öle aus u.a. Sesam, Mandeln, Nüssen und Raps zuhause kreieren. Alle Geräte sind bereits online unter [www.keimling.de](http://www.keimling.de) erhältlich.

### **Vitamix® ASCENT Series Hochleistungsmixer**

Die neuen Premium-Mixer der Vitamix® ASCENT Series verfügen über eine integrierte SELF-DETECT-Technologie zur Erkennung unterschiedlicher Behältergrößen und innovative Sicherheitsfunktionen und setzen damit neue Standards in den Bereichen Leistungsfähigkeit, Präzision, Qualität und Bedienkomfort.

### **Vitamix® A2500i Hochleistungsmixer**

Der A2500i Hochleistungsmixer bietet drei Programme, die automatisiert die Geschwindigkeit und Mixdauer bei der Zubereitung von cremigen Smoothies, heißen Suppen und gefrorenen Desserts übernehmen. Zusätzlich ist der Mixer mit einer variablen Geschwindigkeitsregulierung und Pulsfunktion ausgestattet, wodurch er viele verschiedene Zubereitungs-techniken beherrscht. Mixen, Pürieren, Mahlen, Hacken, Aufschlagen, Zerstoßen und sogar Kneten - der A2500i Hochleistungsmixer vereint mit seinem leistungsstarken und effizienten Motor gleich mehrere Küchengeräte und ist somit der perfekte Helfer für die zeitsparende Zubereitung verschiedenster Rezepte.



### **Vitamix® A3500i Hochleistungsmixer**



Der A3500i Hochleistungsmixer verfügt gegenüber dem Model A2500i über ein Touchscreen-Bedienfeld und besitzt 5 Programme, mit denen ganz automatisch perfekte Suppen, Smoothies, Desserts und Dips sowie Aufstriche kreiert werden können. Auch dank eines integrierten Reinigungsprogramms und dem programmierbaren Timer lassen sich ganz bequem andere Dinge nebenbei erledigen.

**A3500i** Hochleistungsmixer mit Motorbasis, 2-Liter-Behälter mit Nass-Schneidemesser, Stößel, und Kochbuch für 899,-€ (10 Jahre Garantie)

**A25000i** Hochleistungsmixer mit Motorbasis, 2-Liter-Behälter mit Nass-Schneidemesser, Stößel und Kochbuch für 699,-€ (10 Jahre Garantie)

## Foodmatic® Geräte

Foodmatic® Geräte sind stark in der Leistung, kompakt im Format und vielseitig einsetzbar.

### Foodmatic® Personal Mixer PM1000G



Der Foodmatic® Personal Mixer PM1000G ist der perfekte Begleiter um gesunde und vielseitige Rezepte zu kreieren. Der kompakte Standmixer lässt sich intuitiv bedienen, ist handlich und leicht zu reinigen. Mit Höchstgeschwindigkeit lassen sich cremige Smoothies, Saucen oder leckeres Pesto herstellen. Mit der Pulsfunktion lässt sich der

Grad der Zerkleinerung individuell steuern und stoßweise mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auch das Mahlen oder Schroten von Nüssen und Samen sowie das crushen von Eis ist dank des 1 PS starken Motors in kürzester Zeit möglich. Der Behälter aus Glas ist zudem hochwertig, robust und nimmt keine Fremdgerüche an.

### Foodmatic® Personal Slowjuicer PSJ10H

Der multifunktionale, mit spülmaschinengeeignetem Zubehör ausgestattete Entsafter kann neben frischen Säften auch Sorbets, Nussmilch, Nussbutter, Babynahrung und sogar frische Nudeln herstellen. Im Lieferumfang sind auswechselbare Einsätze zum Entsaften (Siebeinsatz) und Homogenisieren (Pürrier-Einsatz) enthalten. Der horizontale Foodmatic® Slow-Juicer entsaftet mühelos weiches und hartes Obst und Gemüse und sogar faserige Gräser und Blattgemüse sind kein Problem. Dank der niedrigen Umdrehungszahl von 80 Umdrehungen pro Minute lassen sich die unterschiedlichsten Säfte vitaminschonend pressen.



**Foodmatic® Personal Mixer PM1000G** mit Motorbasis, 1 Klingebasis mit 6 Edelstahlklingen, 1 Glasbehälter 0,8l, 1 Verschluss zur Aufbewahrung und 1 ToGo-Deckel mit Trink-Öffnung für 99,-€ (3 Jahre Garantie)

**Foodmatic® Personal Slow-Juicer PSJ10H** mit 1 Motorblock, Presswalzengehäuse, Einfülltrichter, Stopfer, Pressschnecke, Sieb-Einsatz, Pürrier-Einsatz, 6 Nudelaufsätze, Schaum-sieb, Saft-, Tresterauffangbehälter und Reinigungsbürste für 269,-€ (3 Jahre Garantie)

## Omega Juicers® MegaMouth Saftpresse

Der Slow-Juicer mit seinem 7,6 cm großem Einfülltrichter verarbeitet mühelos auch große Stücke bis hin zu ganzen Äpfeln. Mit nur 60 Umdrehungen pro Minute ist eine sehr schonende und intensive Saffherstellung möglich. Wertvolle Vitalstoffe bleiben so erhalten, denn je geringer die Umdrehungszahl, desto weniger Sauerstoff wird in das Pressgut gewirbelt. Vor allem verdauungsfördernde Enzyme bleiben aufgrund der geringen Sauerstoffzufuhr vollständig erhalten. Mit Hilfe der praktischen Verschlussklappe für den Saftauslass lassen sich frische Säfte bereits während des Entsaftungsvorgangs mischen. Die Omega Juicers® MegaMouth presst – mit Hilfe der Pressschnecke - ein Maximum an Saft aus Obst und Gemüse heraus. Durch die Form der Pressschnecke wird das Pressgut optimal zerkleinert. Im Lieferumfang enthalten ist ein Sorbet-Einsatz für die Zubereitung kühler Desserts-Variationen. So lassen sich z.B. Frozen Yoghurt oder fruchtige Sorbets herstellen.



**Omega Juicers® MegaMouth** mit vertikaler Presswalze, Stopfer, feinem Entsaftungssieb, großem Entsaftungssieb, Siebabstreifer, Saftauffangbehälter, Tresterauffangbehälter, Sorbet-Einsatz, 2 Reinigungsbürsten für 449,-€ (5 Jahre Garantie)

## C.I. Infrarot-Dörrgerät

Mit dem innovativen Dörrgerät C.I. IR DS mit integrierter Infrarot-Technik wird ein ähnlicher Effekt wie beim Trocknen in der Sonne erzielt, jedoch in einer bisher unerreichten Homogenität. Infrarot ist eine Lichtstrahlung, die eine sehr gleichmäßige Wärmewirkung erzielt. Auch die fünf speziell geformten Einschübe aus Edelstahl tragen zu einem gleichmäßigen Luftfluss bei. Der Vorteil dabei ist eine absolut gleichmäßige Trocknung. Wer seine Dörrleckereien lieber ohne Infrarot trocknen möchte, schaltet einfach von dem „Sonnen-Modus“ in den „Schatten-Modus“. Beide Funktionen können manuell oder auf Automatik eingestellt werden, wobei jeweils die momentan erreichte Temperatur angezeigt wird.



**C.I. Infrarot-Dörrgerät** mit 5 Edelstahleinschüben, Krümfach, 1 Paar Silikonhandschuhen und austauschbarem Luftfilter für 499,-€ (5 Jahre Garantie)

## Wartmann® Ölpresse

Selbstgemachtes, natürliches und wertvollstes Öl ohne Zusatzstoffe pressen – mit der Wartmann® Ölpresse geht das unkompliziert und einfach. Fünf Automatikprogramme optimieren die Verarbeitung und sorgen für eine maximale Ölausbeute. Bei der eigenen Herstellung besteht maximaler Raum für Experimente wie z.B. die Versetzung des Öls mit Kräutern für die ganz individuelle Variation. Auf diese Weise lassen sich Öle in Rohkostqualität schnell und einfach herstellen. Durch Kaltpressung bleiben die wertvollen und natürlichen Inhaltsstoffe erhalten.



**Wartmann® Ölpresse** mit Motor- und Presseinheit, Pressspindel, Ölauffangbehälter, Sieb für Ölauffangbehälter, Tresterauffangbehälter, Reinigungsbürste und Werkzeug zum Öffnen der Ölpresse für die Reinigung für 289,-€

Weitere Produkte von Keimling Naturkost finden Sie auch im Onlineshop unter [www.keimling.de](http://www.keimling.de).

**Bei Rückfragen zu den Produkten oder Keimling Naturkost stehen wir sehr gerne zur Verfügung. Druckfähiges Bildmaterial finden Sie unter folgendem Link: [http://bit.ly/Keimling Biofach2018](http://bit.ly/Keimling_Biofach2018)**

### Pressekontakt:

münchen & berlin  
sieben&siebzog  
public relations

sieben&siebzog GmbH  
goethestrasse 2-3  
10623 Berlin

Nadine Binias  
Tel.: 030-6881 206 42  
binias@sieben-siebzog.de  
www.sieben-siebzog.de

sieben&siebzog ist eine 2004 gegründete, auf ökologische, faire und nachhaltige Produkte spezialisierte PR- und Marketing Agentur mit Sitz in Berlin und München.