

PRESSEINFORMATION



Mai 2018

Keimling Naturkost präsentiert den neuen Kuvings EVO820

Mit Keimling Naturkost und Kuvings die neue Generation des Saftpressens entdecken

Keimling Naturkost startet die Fröhsummer-Saison mit einem echtem Highlight und präsentiert den neuen „Whole Slow Juicer EVO820 des Entsafter-Pioniers Kuvings. Mit dem smarten Entsafter lassen sich durch zahlreiche technische Verbesserungen frisch gepresste Säfte nun noch einfacher, sicherer und nahezu ohne vorheriges Kleinschneiden zubereiten. Durch die schonende Entsaftung mit nur 50 Umdrehungen pro Minute bleiben die wichtigen Nährstoffe und Vitamine bis zur Pressung vollständig erhalten und werden nicht durch Sauerstoffeinfluss zerstört. Die innovative Verschlusskappe ermöglicht die Herstellung von leckeren und gesunden Mischsäften schon während des Entsaftens. Die perfekte Basis für einen gesunden Start in die warmen Tage des Jahres, denn frisch gepresste Säfte mit z.B. frischem Gemüse, Getreidegräsern oder Wildkräutern unterstützen bei einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Der „Whole Slow Juicer“ ist ab sofort unter www.keimling.de für 549 € erhältlich.

Gesund, vegan, genussvoll und einfach in der Zubereitung – so lautet die Devise von Keimling Naturkost, dem Multi-Channel Händler aus Buxtehude. Mit der Aufnahme des Kuvings „Whole Slow Juicer EVO820“ in das vielfältige Geräte-Sortiment bietet Keimling Naturkost all jenen, die einen bewussten und gesunden Lebensstil verfolgen, einen preisgünstigen und vor allem nutzerfreundlichen Slow Juicer. Er vereint auf optimale Weise unkomplizierten Bedienkomfort mit höchster Saftqualität, darüber hinaus ist der Entsafter nicht nur auffallend leise, sondern auch platzsparend designt.

Entsaften mit dem Kuvings Juicer hat im Vergleich zum einfachen Verzehr von Obst und Gemüse besondere Vorteile: Herkömmliche Zentrifugenentsafter reiben Früchte und Gemüse zu Mus und schleudern durch Zentrifugalkraft mit hohen Geschwindigkeiten von 10.000

Umdrehungen und mehr Saft aus dem Fruchtfleisch. Dieser Vorgang bedingt die verstärkte Einwirbelung von Luft, der Saft oxidiert und verfärbt sich.



Nicht so beim Kuvings „Whole Slow Juicer EVO820“: Er entsaftet mit nur 50 Umdrehungen pro Minute. Dank des schonenden Entsaftungsprozesses bleiben die wichtigen Inhaltsstoffe erhalten und gleichzeitig werden die schwer verdaulichen Faserstoffe entfernt. Durch die Verarbeitung mit weniger Umdrehungen wird weniger Luft eingewirbelt – der gepresste Saft bleibt länger frisch und homogen,

seine Qualität und die Konzentration der enthaltenen Vitalstoffe verändern sich kaum. So kann der Körper wertvolle Stoffe aus Obst und Gemüse wie Vitamine und Mineralstoffe aufnehmen, der Darm wird vor zusätzlichen Ballaststoffen geschont.

Besonders praktisch: Durch die Verschlusskappe lassen sich schon während des Entsaftens verschiedene Zutaten mischen. Einfach Saftauslasskappe schließen, Zutaten entsaften und anschließend öffnen – so landet der Saft bereits gemischt im Glas. Durch den praktischen XXL-Einfülltrichter können Obst und Gemüse fast ohne Zerkleinern in den Entsafter gegeben werden. Das Ergebnis: Hochwertiger Saft, der nur aus dem Besten der verwendeten Zutaten besteht und einen fantastischen Frische-Kick liefert.

Mit der O-Form Flap Gate wurde darüber hinaus ein neues innovatives Sicherheitsupgrade eingebaut. Mithilfe der Neuerung kann man zu keiner Zeit mit den Händen in den Pressvorgang gelangen – vor allem für Familien mit Kindern ein sinnvolles Upgrade.

Die Fakten:

- Maximaler Nährstoffgehalt durch Slow Juice Technik (50 U/Min)
- Hohe Saftausbeute dank patentierter Presstechnik
- Verschlusskappe ermöglicht Herstellung von Mischsäften
- XXL-Trichter: Einfach, zeitsparendes Befüllen fast ohne Zerkleinern
- Schnelle Reinigung, einfache Handhabung
- Vielfach patentiert
- Gewinner von Design-Awards

Technische Daten:

- Leistung: 220 - 240 V, 240 W,
- Maße: 20,1 x 23,0 x 49,0 cm (H x B x L)
- Gewicht: 7,1 kg.
- Garantie: 5 Jahre

Über Keimling Naturkost

Keimling Naturkost ist seit über 34 Jahren die erste Adresse für gesunde und natürliche Ernährung in bester Bio-Qualität. 1984 als emporstrebender Naturwarenhandel gegründet, gehört Keimling Naturkost heute zu den größten europäischen Distanzhändlern, die mit ihrem Sortiment einen roh-veganen und fitten Lebensstil unterstützen. Neben Küchengeräten wie Hochleistungsstandmixern, Slow-Juicern oder Dörrgeräten vertreibt das Unternehmen natürliche Nahrungsergänzungen, Superfoods, Greenfoods, unbehandelte Trockenfrüchte und Nüsse sowie basische Lebensmittel und Körperpflege, vieles sogar in Rohkostqualität. Alle Lebensmittel sind absolut frei von tierischen Erzeugnissen oder synthetischen Zusatzstoffen. Im eigenen, speziell konzipierten Kurskonzept – der Keimling® RohAkademie® - wird Erfahrung und Fachwissen rund um das Thema gesunde Ernährung und schonende Verarbeitung der Bio-Produkte vermittelt. Viele davon gibt es sogar in Rohkostqualität. Durch die Trocknung der Rohstoffe unter 45 Grad bleibt dabei ein Maximum an wertvollen Vitalstoffen und Aromen enthalten. Keimling Naturkost ist ein nachhaltig agierendes Unternehmen und achtet auf die Ressourcenschonung vom Anbau und der Herstellung aller Produkte bis hin zur Auslieferung an den Kunden. Mehr Informationen unter www.keimling.de

Pressekontakt:



sieben&siebzig GmbH
rudi-dutschke-straße 26
10969 Berlin

Nadine Binias
Tel.: 030-6881 206 45
binias@sieben-siebzig.de
www.sieben-siebzig.de

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