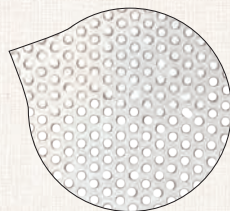


## Welches ist effektiver

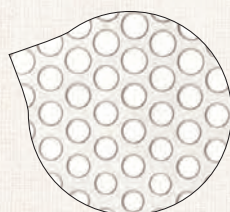
das feine oder das grobe Sieb?

### ① Feines Sieb



Das feine Sieb ist durch seine kleinen und dichten Löcher besser für die Herstellung von klarem Saft geeignet. Besonders bei der Entsaftung von grünem Gemüse und Birnen ist es besser, das feine Sieb zu verwenden.

### ② Grobes Sieb



Das grobe Sieb dient zur Herstellung von dickflüssigem Saft mit Fruchtfleisch, oder gemischten Säften, da es über größere Löcher verfügt als das feine Sieb. Das grobe Sieb eignet sich besser für Zutaten wie Bananen oder Erdbeeren und zum Herstellen von Smoothies, Latte oder Suppe.



Feines Sieb



Grobes Sieb



Karottensaft mit feinem Sieb



Karottensaft mit grobem Sieb



Selleriesaft mit feinem Sieb



Bananensaft mit grobem Sieb