

Personal Blender™ - der flinke Mixer Einfach mal was mixen!



Personal Blender™ -
der flinke Mixer



Sekundenschnell gesunder Genuss

Ob zu Hause oder mittags im Büro: der Personal Blender™ zaubert Ihnen im Handumdrehen köstliche Shakes als kleine Mahlzeit zwischendurch, unnachahmliche Cocktails für Ihre Gäste und rohköstliche Suppen, Dressings und Dipps für eine gesunde Ernährung.

Dank seiner unübertroffenen Handlichkeit und seines minimalen Platzbedarfs können Sie Ihren Personal Blender™ nahezu überall einsetzen.

Ob Gemüse, Obst, Getreide oder Kräuter: Ihr Personal Blender™ mixt Ihnen nicht nur leckere Mahlzeiten, er lädt auch zum Experimentieren ein.

Bereiten Sie sich Spaß und Genuss zugleich! Hafer, Nüsse oder Reis werden in Sekundenschnelle gehackt, geschrotet oder fein gemahlen*. Eine frische Mandelmilch ist in 2-3 Sekunden zubereitet. Genießen Sie kalte und warme

Suppen, verzaubern Sie mit cremigen Obst-desserts und schroten Sie Ihre Leinsamen täglich frisch. Selbst das Crushen von Eiswürfeln ist mit dem Personal Blender™ kein Problem.

* Das dafür erforderliche Mahlwerk ist beim PB 200 inklusive.

Ihr Personal Blender™ ist:

- ✓ so platzsparend, dass er auf der Arbeitsplatte stehen bleiben kann
- ✓ so leicht und handlich, dass Sie ihn mit ins Büro nehmen können
- ✓ so stark, dass er sogar Eis crusht
- ✓ so praktisch, da die Mixbecher auch gleich Trinkbecher sind
- ✓ so leicht zu reinigen, dass Sie keine Mühe haben

Personal Blender™ - der flinke Mixer

Genießen Sie 1000

Jetzt ist Smoothie-Zeit! Die alkoholfreien Eis-Mixgetränke erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie sind eiskalt, herrlich fruchtig und können in einer unglaublichen Vielfalt variiert werden. Mit einem Personal Blender und frischen Zutaten können auch Sie Ihre Gäste mit den köstlichsten Smoothies überraschen.

Wichtig bei einem Smoothie ist das mit einem geeigneten Mixer sehr fein zerkleinerte Eis ("shaped ice"). Hier ist der Personal Blender™ Ihr idealer Helfer, denn er zerkleinert nicht nur das Eis, er vermischt es auch gründlich mit den weiteren Zutaten wie leckeren Früchten, gefrorenen Beeren oder frischen Säften.

Auch „Frozen Margaritas“, cremige Milchshakes und feine Mandelmilch gelingen Ihnen mit dem Personal Blender™ schnell und mühelos. Und mittags im Büro ist ein Bananen-Haferflocken-Shake ein köstlich-gesunder Sattmacher. Probieren Sie es selbst!



Sherry-Berry-Smoothie in 8 Sek. gemixt

75 ml **frischer Zitronensaft**

50 ml **Kirschsafte**

1/2 - 1 **Hand voll (75 ml)
gefrorene Himbeeren**

1 **Esslöffel Honig**

6-8 **Eiswürfel**

250 ml **Wasser**

Mixen Sie alle Zutaten für einige Sekunden. Fertig ist der leckere Smoothie.

Blitzschnelle Reinigung - machen Sie es sich leicht!

Nicht nur seine Anwendungsvielfalt und -schnelligkeit machen den Personal Blender™ in Ihrer Küche zu einem unverzichtbaren Helfer. Auch die blitzschnelle Reinigung spricht für das Allroundtalent. **Nur zwei Teile sind zu reinigen:** Becher und Mixerwerk. Beide Teile spülen Sie einfach unter fließendem Wasser ab - fertig. Mix- und Mahlbecher, sowie Mix- und Mahlwerk sind natürlich auch spülmaschinenfest.

Sie mögen es lieber herzhaft?

Denken Sie beim Mixen nicht nur an Shakes und Cocktails! Auch würzige Pestos, raffinierte Dressings und cremige Dips gelingen mit dem Personal Blender meisterhaft. Darf es vorweg eine rohköstliche Tomatensuppe sein? Oder lieber eine sommerliche Orangensuppe mit fein gemixten Macadamia-Nüssen und Erdbeerwürfeln? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Eine Anleitung zum Experimentieren und viele köstliche Rezepte finden Sie im Buchtipp von Elysa Markowitz.

Cremiges Mais-Gazpacho in 15 Sek. gemixt

(2-3 Portionen)

Alle Zutaten der Suppengrundlage können aufgrund der Menge nicht in einem Durchgang gemixt werden. Mixen Sie die Zutaten in mehreren Durchgängen.

Suppengrundlage:

300 ml **Tomatensaft oder gemixte
frische Tomaten**

1 **frische Knoblauchzehe**

4-6 **eingeweichte Trockentomaten**

1/2 **Hand voll Leinsamenschrot**

Saft einer Limette

eine Prise Salz

Suppeneinlage: nicht mixen!

2 **Hände voll Sellerie, Gurke, Tomaten,
Karotten - gewürfelt**

2 **Hände voll Mais**

1/2 **Hand voll gehackter Koriander**

Für eine köstliche Suppe brauchen Sie keinen Kochtopf. Viel schneller und vor allem nährstoffschonender gelingt sie mit dem Personal Blender™.



und 1 frische Mix-Variationen



EINFÜLLEN

Geben Sie die Zutaten Ihrer Wahl in den Mixbecher.

1



AUFSETZEN

Stecken Sie den Mixbecher kopf-über in den Motorblock.

3



TRINKEN

Genießen Sie Ihre Mix-Kreation direkt aus dem Mixbecher.

5



MIXWERK AUFSCHRAUBEN

Schrauben Sie das Mixwerk auf den befüllten Mixbecher.

2



MIXEN

Mixen Sie Ihre Zutaten, indem Sie den Mixbecher leicht nach unten drücken.

4



AUFBEWAHREN

Bewahren Sie Ihren Drink verschlossen im Kühlschrank auf, oder nehmen Sie ihn mit zur Arbeit.

6



REINIGEN

Spülen Sie das Mixwerk und den Becher einfach unter laufendem Wasser ab.

7

Unser Tipp:

Natürlich angebaute Produkte schmecken besser, haben mehr Nährstoffe und geben mehr Power.

Personal Blender™ - der flinke Mixer



Der Personal Blender™ bereitet Ihnen eine nahezu unendliche Vielfalt an Speisen und Getränken zu:

- ✓ Shakes/Drinks/Smoothies
- ✓ Powershakes mit Green Food (z.B. Gerstengras, Spirulina)
- ✓ Suppen/Soßen
- ✓ Salsa/Dipps/Pesto
- ✓ Pudding/Püree/Babykost

Rezepte, Rezepte, Rezepte

Bananenshake

in 5 Sek. gemixt

- 1 Tasse Flüssigkeit nach Wahl
- 1 frische Banane (oder gefroren in kleinen Stückchen)
- 1 Tasse Früchte nach Wahl (frisch oder gefroren)

Einfach Mixen bis eine vollends geglättete Masse entstanden ist. Fertig ist der leckere Shake.

Leinsamen schroten

in 6 Sek. gemahlen

Leinsamen

Leinsamen sind reich an Omega-3-Fettsäuren, Linol, Linolensäure und bioaktiven Substanzen wie Physterinen. Besonders gut nimmt der Körper

diese Nährstoffe aus geschroteten Leinsamen auf. Mit dem Personal Blender™ ist das Schroten kinderleicht. Mahlen Sie die Leinsamen für einige Sekunden und geben Sie den frischen Schrot z.B. in Ihr Müsli oder auf Ihren Salat.

Rohköstliche Mandelmilch

in 10 Sek. gemixt

- 15 Mandeln
- 2 entsteinte Datteln
- 1/4 Liter lauwarmes Wasser

Sie lieben Müsli und möchten aber auf Milchprodukte verzichten? Nichts leichter als das! Probieren Sie einmal rohköstliche Mandelmilch. Zutaten 10 Sekunden mixen. Fertig!

Orange-Cashew-Dessert

in 11 Sek. gemixt

- 1 Tasse Cashew-Nüsse
- 2 EL frischer Orangensaft
- 1 EL Hanf- oder Leinsamen

Mixen bis eine geglättete Masse entstanden ist, dann als Pudding oder Dipp servieren. Einfach köstlich!



Personal Blender™ - der flinke Mixer

Technische Daten



Personal Blender™ PB 100

Artikel-Nr. 54000

Maße, Gewicht

12,4 x 12,4 x 31,2 (B x T x H in cm), 1,2 kg

Leistung

230 V, 50 Hz, 200 W

Garantie

24 Monate

Lieferumfang

2 Mixbecher, 300 ccm aus bruchfestem Polycarbonat, 2 Verschlüsse zur Aufbewahrung, 1 Mixwerk mit vierzackiger Klinge, ausführliche Gebrauchsanleitung mit vielen leckeren Rezepten.



Personal Blender™ PB 200

Artikel-Nr. 54001

Maße, Gewicht

12,4 x 12,4 x 31,2 (B x T x H in cm), 1,2 kg

Leistung

230 V, 50 Hz, 200 W

Garantie

24 Monate

Lieferumfang

wie PB 100 **plus** 2 Mahlbecher 150 ccm mit Verschlüssen, 1 Mahlwerk mit zweizackiger Klinge.

Zubehör



Art.-Nr. 54031	Abb. 1	Mixbecher , 300 ccm mit Schraubverschluss	in PB 100/200 2 x enthalten
Art.-Nr. 54030	Abb. 2	Mahlbecher , 150 ccm mit Schraubverschluss	in PB 200 2 x enthalten
Art.-Nr. 54010	Abb. 3	XL-Mixbecher , 450 ccm mit Schraubverschluss	Zubehör
Art.-Nr. 54055	Abb. 4	Mahlwerk mit zweizackiger Klinge	in PB 200 enthalten
Art.-Nr. 54050	Abb. 5	Mixwerk mit vierzackiger Klinge	in PB 100/200 enthalten
Art.-Nr. 54011	Abb. 6	Trinkdeckel-Schraubverschluss	in PB 100/200 enthalten

Buchtipp:

Elysa Markowitz:

„MIX IT! Naturköstliche Versuchungen“

Leckere Rezepte und einfache Zubereitung mit dem Personal Blender™

Herrliche Rezepte und wunderschöne Fotos entführen Sie in die aufregende Welt der Roh- und Naturkost - eine kulinarische Exkursion.

Nicht einfach „nur“ ein Rezeptbuch

Elysa Markowitz führt Sie auf ihre spritzige und unterhaltsame Weise in eine Welt der Roh- und Naturkost, wie Sie sie noch nie erlebt haben. Raffinierte Tipps und Tricks, fundierte Informationen und eine unglaubliche Vielzahl von neuen guten Ideen machen ihr Buch zu einem **Naturkost-Brevier ohne gleichen**.

Viele farbige Fotos.

Artikel-Nr. 91203, gebunden, 64 Seiten



Keimling Naturkost GmbH

Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude (Deutschland)

Telefon: 04161/51 16 0

Fax: 04161/51 16 16

e-Mail: naturkost@keimling.de

www.keimling.de

Tel. in Österreich: 01/513 74 53

Fax in Österreich: 01/513 74 54

Tel. internat.: +49 4161/51 16 0

Fax internat.: +49 4161/51 16 16