

Grüne Smoothies

Zum Beispiel mit Feldsalat und Früchten



Sie essen häufig unter Zeitdruck und fühlen sich nach dem Essen nicht wohl? Eine Ursache dafür könnte sein, dass in der Eile das ausgiebige Kauen der Nahrungsmittel zu kurz kommt. Aber gerade eine gesunde Mahlzeit, bestehend aus Obst und Gemüse muss richtig zerkleinert sein, damit der menschliche Organismus alle Vitalstoffe aus der Nahrung aufnehmen kann. Bei Smoothies übernimmt der Mixer diese Aufgabe und bricht die Zellwände von Obst und Gemüse auf. So nehmen Sie mehr Nährstoffe zu sich und Ihr Körper wird diese nutzen, damit Sie sich vitaler fühlen. Auch Stiele, Strünke und Kerne werden bei dieser Drehzahl komplett zerkleinert.

FRUCHTIGER FELDSALAT-SMOOTHIE

Zutaten:
½ Ananas (geschält)
1 Banane (geschält)
2 EL Kokosmilch
2 Handvoll Feldsalat
½ Salatgurke
250 ml Wasser
1 Handvoll Eiswürfel

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Nutrimix geben und das Programm „Grüner Smoothie“ starten. Die Grünen Smoothies sind innerhalb von knapp zwei Minuten zubereitet.

Suppen

Zum Beispiel mit Karotten und Aprikosen

Für die Zubereitung einer frischen Suppe benötigen Sie mit dem Nutrimix gerade einmal acht Minuten (bei Befüllung mit heißem Wasser nur circa 4 Minuten). In dieser Zeit wird die Suppe auf bis zu 100 °C erhitzt, und das ausschließlich durch die hohe Umdrehungszahl des Nutrimix. Mit dem integrierten Thermometer im dazugehörigen Stampfer können Sie die Temperatur jederzeit kontrollieren. Das ist gerade für Rohköstler wichtig, wenn eine bestimmte Temperatur nicht überschritten werden soll.

KAROTTEN-APRIKOSEN-SUPPE

Zutaten:
1 kleine Zwiebel (geschält)
1 EL Margarine
300 g Möhren
2 getrocknete Aprikosen (entsteint)
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
500 ml Gemüsebrühe

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Nutrimix geben und das Programm „Suppe“ starten.



Nussmus

Zum Beispiel mit Mandeln



Tun Sie sich etwas Gutes und stellen Sie im Nu eigenes Nussmus ohne Konservierungsstoffe und Zucker her. Um die Nüsse optimal zu zerkleinern, empfehlen wir Ihnen den 1,5 Liter Trockenbehälter. Dieser ist speziell für trockene Zutaten mit einem 2-flügligen Messer ausgestattet und als Zubehör erhältlich. Stellen Sie damit zum Beispiel die Grundlage für Ihre eigene Nuss- oder Kokosmilch her.

MANDELMUS

Zutaten:
200 g Mandeln (oder andere Nüsse)
2-3 EL Pflanzenöl (je nach Fettgehalt der Nüsse)

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Nutrimix (mit Trockenbehälter) geben und das Programm „Nüsse“ starten. Danach im Manuellen Modus solange mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls mit dem Stampfer die Nussmasse nach unten drücken.

Eiscreme

Zum Beispiel mit gefrorenen Früchten

Für die Eiszubereitung im Nutrimix eignen sich frische Früchte, die Sie selbst zerkleinert und eingefroren haben oder Tiefkühlfrüchte aus dem Handel. Zum Süßen des Eises verwenden Sie statt Zucker einfach nach Belieben Honig, Stevia oder Agavendicksaft.

FRÜCHTEEIS

Zutaten:

3 Bananen (geschält)
1 Avocado (entsteint)
5 Pflaumen (entsteint)
1 EL Zitronensaft
100 g Naturjoghurt

Alle gefrorenen Früchte und den Joghurt in den Nutrimix geben und das Programm „Soße“ starten.



JUPITER

Für die frische Küche



Nutrimix

Mixen Sie sich fit!



GERMANY 1921
www.jupiter-gmbh.de

Mit dem Nutrimix mixen Sie sich fit!

Bewusste und raffinierte Ernährung kann so einfach sein. Smoothies, also fein püriertes Obst und Gemüse, sind eine schnell zubereitete Zwischenmahlzeit, um sich gesund und vitalstoffreich zu ernähren. Der Nutrimix zaubert aber viel mehr als nur Smoothies. Mit seinem Hochleistungsmotor erhitzt und püriert er in wenigen Minuten eine schmackhafte Suppe. Im Handumdrehen stellen Sie schnelle Soßen, feine Dressings oder Pestos her. Oder beeindrucken Sie Ihre Gäste durch Cocktails mit selbst hergestelltem Crushed Eis.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

EINFACHE REINIGUNG

Eine vorprogrammierte Reinigungsfunktion für schnelle und sichere Messer- und Behälterreinigung.

LANGLEBIGES EDELSTAHLMESSER

Das 6-flügelige, speziell geformte Piranha-Messer zerteilt die Zutaten optimal.

TOUCH-BEDIENUNG

Einfache Bedienung, wie bei Ihrem Smartphone per Fingerdruck und leicht zu reinigende Oberfläche durch das hochwertige Touch-Bedienfeld.

7 AUTOMATIKPROGRAMME

In den Programmen sind die Zeitintervalle und Geschwindigkeitsstufen auf die entsprechenden Zutaten feinabgestimmt. Sie sorgen für ein perfektes Ergebnis:

Fruchtsmoothie	Suppe
Grüner Smoothie	Cocktail
Soße	Reinigung
Nüsse	

HOCHLEISTUNGSMOTOR

Schnellste und feinste Ergebnisse durch den 2 PS leistungsstarken und langlebigen Motor mit 32.000 U/Min.



CLEVER DURCHDACHTE TECHNIK:

Der 1,5 Liter Nassbehälter – aus BPA-freiem TRITAN-Kunststoff – mit **6-flügeligem Piranha-Messer aus Edelstahl** (nickelfrei) zeichnet sich durch seine runde Form aus. Dadurch erreicht das bruchfeste Spezialmesser alle Zutaten und sorgt für eine optimale Zerkleinerung. Mit bis zu **32.000 U/Min** und **2 PS Leistung** ermöglicht der Nutrimix die Öffnung der Zellwände von Blattgemüse. Volle Power für leichtere Nährstoffaufnahme!

Nutzen Sie die **7 Automatikprogramme** als komfortable Helfer oder kreieren Sie mit dem manuellen Modus Ihre eigenen Rezeptideen. Ihnen stehen **10 Geschwindigkeitsstufen** zur Verfügung, einfach Antippen oder mit der Sliderfunktion verschiedene Stufen einstellen. Crushed Eis stellen Sie ganz leicht und in der gewünschten Konsistenz mit der zusätzlichen **Pulsfunktion** her.

ZUBEHÖR:



STAMPFER

Der Stampfer mit integrierter **Temperaturanzeige** ermöglicht eine Messung der Temperatur schon während der Zubereitung (0 - 120 °C) und ist im Lieferumfang enthalten. Als Rohköstler überwachen Sie mit diesem cleveren Zubehör permanent Ihre Wunschtemperatur. Der Stampfer ist so konzipiert, dass er die Messer nicht berühren kann.

FARBEN:

- Art.-Nr. 801 100 | nutri-white
- Art.-Nr. 801 200 | nutri-green
- Art.-Nr. 801 400 | nutri-red



TROCKENBEHÄLTER

Mit dem 1,5 Liter Trockenbehälter (TRITAN-Kunststoff, BPA-frei) mahlen Sie Getreide, Kaffeebohnen, Gewürze, kneten Teige und zerkleinern Eis. Das **2-flügelige Longblade-Messer aus Edelstahl** ist nickelfrei und perfekt für trockene Zutaten geeignet. Der Trockenbehälter ist als Zubehör erhältlich.

(Art.-Nr. 801 101)



Der gesunden Küche zuliebe.



Ein **gesunder Lebensstil** und eine ausgewogene, möglichst naturbelassene Ernährung helfen uns, unsere Gesundheit ein Leben lang zu erhalten. Die JUPITER Küchenmaschinen sind dafür die idealen Partner. Die frische Zubereitung ist gesund und schmeckt einfach am besten!

Seit über 90 Jahren steht JUPITER für Zuverlässigkeit und Qualität.



Wir beraten Sie gerne:

JUPITER

JUPITER Küchenmaschinen GmbH
Raiffeisenstraße 8 · D-73249 Wernau
Telefon +49 (0) 7153/55930-0 · Fax +49 (0) 7153/55930-29
info@jupiter-gmbh.de · www.jupiter-gmbh.de