

Panasonic

Le plaisir de la fraîcheur

Avec le nouveau Slow Juicer* de Panasonic



*Extracteur lent de jus

Un plaisir plus sain

Un jus rafraîchissant, un sorbet délicieux
ou un yaourt glacé savoureux

Appréciez tout simplement des jus exquis et des créations glacées telles que des sorbets ou yaourts glacés et bien d'autres. Avec le nouveau Slow Juicer MJ-L500 de Panasonic, vous transformerez en un tour de main des fruits et légumes frais ou congelés en préparations énergétiques saines pour un régime alimentaire équilibré.





Un plaisir intense entièrement sain

Le nouveau extracteur lent de jus (Slow Juicer) de Panasonic presse scrupuleusement et vigoureusement presque tous les ingrédients sains que nous offre la nature.

Cela implique que c'est vous qui choisissez les ingrédients de votre préparation et que vous pouvez l'apprécier sans aucun conservateur ni additif artificiel.

Un processus de pressage spécial permet d'améliorer considérablement la production du jus et d'extraire sans endommager la substance nutritive des aliments pour un jus de qualité supérieur. C'est une technologie élaborée avec soin pour un plaisir sain et naturel.

***Vous choisissez
les ingrédients de
votre préparation !***

100 % de fruits

0 % de conservateurs

0 % d'additifs

0 % de concentrés

0 % de sucres ajoutés

Un plaisir vitaminé sans limites

Une production de jus accrue, un plaisir plus sain et plus de goût



Sa force, un jus plus savoureux et riche en vitamines

Désormais, vous boirez simplement tout ce qui vous fait du bien et que vous aimez. La presse à vis vigoureuse en acier inoxydable renforcé assure une efficacité et une qualité optimales. La production de jus du MJ-L500 est tout simplement impressionnante et nettement plus élevée par rapport aux processus traditionnels. Grâce à des matériaux robustes de haute qualité, tout peut être transformé sans peine : qu'il s'agisse de fruits et légumes durs (comme par ex. des pommes, des carottes ou du gingembre) ou bien de fruits et légumes tendres (par ex. des bananes, des concombres ou de la menthe). Vos idées en matière d'alimentation saine ne connaîtront plus de limites.

Sa légèreté se retrouve dans les substances nutritives plus saines

Grâce à sa vitesse de rotation réduite, les ingrédients ne sont pas exposés à la chaleur et ils conservent ainsi leurs vitamines, enzymes et minéraux vitaux. En outre, la technologie de pressage assure que les précieux ingrédients ne soient pas perdus par oxydation.

Délicieux : un aspect aussi fantastique que son goût

Grâce au pressage lent :
la couleur naturelle est conservée,
la mousse apparaît à peine et
la pulpe ne se sépare pas aussi
rapidement. Le goût frais est ainsi
conservé plus longtemps.

Tirez le meilleur de vos ingrédients
et faites-vous plaisir tous les jours
avec des vitamines fraîches !

Un design mûrement réfléchi

Un équipement puissant pour un nettoyage rapide

Lancez-vous tout de suite en créant votre jus préféré : grâce à l'équipement intelligent du MJ-L500, la préparation de jus frais est simple comme bonjour.

La **presse à vis en acier inoxydable renforcé** presse les ingrédients uniformément et efficacement à l'aide du **puissant moteur à vitesse lente**.

Commencez votre journée du bon pied avec un jus délicieux, un sorbet frais ou votre premier yaourt glacé fait maison. Le MJ-L500 est si **silencieux** que vous pourrez faire le plein de vitamines à toute heure du jour ou de la nuit.

Grâce à ses dimensions compactes, le Slow Juicer trouvera aisément sa place dans votre cuisine. Le **système anti-goutte** et les **pieds antidérapants**, garants de la stabilité, assureront également la propreté sur votre surface de travail.

Même le **nettoyage** est un jeu d'enfant : tous les composants s'enlèvent facilement et peuvent être rincés rapidement à l'eau courante. Les éléments 2-7 (voir fig.) peuvent également se nettoyer au **lave-vaisselle**.



1. Orifice de remplissage et pilon



2. Presse à vis



3. Tamis



4. Accessoire glace



5. Réservoir de pressage avec système anti-goutte



7. Pichet à jus



6. Réservoir à pulpe



Explorez votre créativité

Une fraîcheur délicieuse et saine

En dehors des **créations de jus** frais à base de fruits et de légumes, vous pouvez également utiliser vos ingrédients pour réaliser un **sorbet** rafraîchissant ou une **soupe froide** consistante en entrée.

Et que pensez-vous d'un **yaourt glacé** pour vous rafraîchir en été ? Il suffit d'utiliser l'**accessoire glace** et d'ajouter les fruits congelés au yaourt dans le Slow Juicer pour obtenir un dessert savoureux sans sucre et pauvre en graisses.

Votre imagination et votre plaisir ne seront soumis à aucune limite. Découvrez sur les pages suivantes des **idées de recettes fraîches** et laissez-vous tenter.

Une vie plus saine, c'est tout simple !

- Jus de fruits
- Jus de légumes et d'herbes
- Sorbets aux fruits
- Yaourts glacés
- Soupes glacées consistantes





Le maracuja contient beaucoup de magnésium, ce qui est bon pour les muscles et les nerfs. Le phosphore contenu joue un rôle important lors de la génération d'énergie pour la constitution des parois cellulaires et comme substance tampon dans le sang.

ORANGE TROPIC

(produit env. 300 ml)

- 2 oranges
- 4 maracujas
- 3 carottes
- 1 ananas sain

PRÉPARATION

Laver soigneusement les fruits. Couper le maracuja en deux et enlever le noyau. Couper les extrémités des carottes et peler l'ananas et les oranges. Tout découper en petits morceaux et les ajouter dans le Slow Juicer.

RASPBERRY DREAM

(produit env. 300 ml)

- 125 g de framboises
- 1/2 citron
- 2 oranges
- 1 grenade

PRÉPARATION



Laver soigneusement les ingrédients. Extraire le noyau de la grenade. Peler les oranges et le citron, tout découper en petits morceaux et les ajouter dans le Slow Juicer.

Outre la vitamine C, les agrumes contiennent également de la vitamine B, qui est essentielle pour l'hématopoïèse et le métabolisme. Les minéraux potassium et calcium abaissent le taux de glycémie, favorisent la croissance des cellules et assurent la solidité des os et des dents.

WAKE UP CALL

(produit env. 300 ml)

- 1 concombre
- 2 pommes
- 20 feuilles de menthe

PRÉPARATION

Bien laver les ingrédients.
Couper les extrémités du concombre.
Retirer la queue des feuilles de menthe. Découper le concombre et les pommes en petits morceaux.
Tout ajouter dans le Slow Juicer.



Avec une teneur en eau allant jusqu'à 97 % et seulement 12 kcal/100 g, le concombre est un légume très pauvre en calories.
Mais il contient des substances précieuses : des vitamines du groupe B, de la vitamine C, de la vitamine K et des minéraux (potassium et fer).

Le fer et l'acide folique sont essentiels pour l'hématopoïèse. Ces deux substances se trouvent en abondance dans la betterave rouge et se conservent mieux lorsque ce légume est consommé cru ou sous forme de jus frais.

RED HERO

(produit env. 300 ml)

- 5 tubercules de betteraves rouges
- 3 petites carottes
- 2 pommes
- 1 cs d'huile

PRÉPARATION

Laver et peler les betteraves rouges, couper les extrémités des carottes et enlever la queue des pommes. Tout découper en petits morceaux et les ajouter dans le Slow Juicer. Pour terminer, ajouter un peu d'huile végétale afin que l'organisme puisse mieux assimiler les vitamines.





L'huile du gingembre n'a pas seulement un goût fort, elle possède aussi des vertus curatives. Le gingembre possède entre autres des propriétés anti-inflammatoires, expectorantes et analgésiques.

SWEET'N SPICY

(produit env. 300 ml)

- 5 carottes
- 3 pommes
- 2 rondelles de gingembre
- 1 cs d'huile

PRÉPARATION

Laver les pommes, le gingembre et les carottes. Couper les extrémités des carottes. Tout découper en petits morceaux et les ajouter dans le Slow Juicer. Pour terminer, ajouter un peu d'huile afin que l'organisme puisse mieux assimiler les vitamines.



Outre la provitamine A et les vitamines B et C, les framboises contiennent beaucoup de fer qui est particulièrement bien assimilé par le corps grâce à la vitamine C.

BERRY HEAVEN

(produit env. 300 g)

- 125 g de framboises
- 125 g de fraises
- 4 cs de yaourt

PRÉPARATION

Laver les fruits. Nettoyer les fraises, les couper en quatre et les mettre au congélateur avec les framboises. Mélanger les fruits congelés avec le yaourt dans une terrine et tout ajouter dans le Slow Juicer.

BLUEBERRY BANANA DREAM

(produit env. 300 g)

125 g de myrtilles

2 bananes

4 cs de yaourt

PRÉPARATION

Peler les bananes et les couper en petits morceaux. Les placer au congélateur avec les myrtilles. Mélanger les fruits congelés avec le yaourt dans une terrine et tout ajouter dans le Slow Juicer.

Les vitamines C et E contenues en abondance dans les framboises font partie des antioxydants, elles permettent d'intercepter les radicaux libres et renforcent le système immunitaire.

SPANISH SUMMER

(produit env. 300 g)

80 g de concombre

80 g de branches de céleri

80 g de poivron (jaune, rouge)

80 g de tomates

une pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

Laver les légumes, les couper en petits morceaux et les placer au congélateur. Ajouter les légumes congelés dans le Slow Juicer, puis les saler et poivrer avant de déguster.

Les matières végétales secondaires comme par ex. les caroténoïdes et l'acide phénolique ainsi que les vitamines sont contenues dans la tomate sous forme de substances bioactives qui ont une action prophylactique contre le cancer et renforcent le système immunitaire.

Données techniques

N° modèle	MJ-L500
EAN	5025232821273
Accessoire glace	Oui
Presse à vis	Acier inoxydable renforcé
Vitesse de rotation	45 tr/mn
Commutateur de marche arrière	Oui
Capacité du pichet à jus	980 ml max.
Capacité du réservoir à pulpe	1 300 ml max.
2 sorties	1 pour le jus, 1 pour la pulpe
Système anti-goutte	Oui
Pieds antidérapants	Oui
Consommation	150 W
Alimentation	200-240 V ~ 50-60 Hz
Dimensions (H x L x P)	432 x 185 x 176 mm
Poids	env. 4 kg (avec le récipient à jus)
Couleur	Inox/noir

Panasonic

Panasonic Marketing Europe GmbH
www.panasonic.com

04/15 C Imprimé en Allemagne. Nous nous réservons expressément le droit de proposer des produits présentant des différences acceptables en termes de modèles, dimensions, et couleurs et de procéder à des modifications en vue d'une adaptation à l'état actuel de la technique.