

Panasonic

Il piacere della freschezza

Con la nuova Slow Juicer di Panasonic



Il piacere sano

Un succo rinfrescante, un sorbetto gustoso o un frozen yogurt

Preparare gustosi succhi di frutta o deliziose ricette ghiacciate come sorbetti, frozen yogurt e tanto altro ancora non è mai stato così semplice!

Con la nuova Slow Juicer MJ-L500 di Panasonic, è possibile trasformare frutta e verdura fresca o congelata in succhi o dessert ad alto contenuto vitaminico, che vi permettono di nutrirvi in modo equilibrato.



100 % piacere. 100 % salute.

La nuova Slow Juicer di Panasonic spreme in modo accurato ed efficace praticamente tutti gli ingredienti salutari che la natura ci mette a disposizione.

Ciò significa che sarete voi a decidere gli ingredienti, godendovi il gusto di un prodotto privo di conservanti e additivi artificiali.

Grazie allo speciale metodo di estrazione, gli ingredienti vengono trattati con particolare delicatezza e la percentuale di succo ottenuto aumenta notevolmente.

Questa sì che è una tecnologia studiata per un piacere sano e genuino.

Siete voi a decidere gli ingredienti!

- 100 % frutta**
- 0 % Conservanti**
- 0 % Additivi**
- 0 % Concentrati**
- 0 % Zuccheri aggiunti**

Divertimento senza fine con le vitamine

Più succo, più salute, più gusto



Efficace: più succo prelibato

D'ora in poi potrete bere semplicemente tutto quello che vi fa bene e vi piace. La potente vite di spremitura rinforzata in acciaio inox garantisce la massima efficienza e qualità. La quantità di succo ottenuto con la MJ-L500 è semplicemente sorprendente e decisamente maggiore rispetto a quella ottenuta con un procedimento tradizionale. Grazie ai materiali robusti e di alta qualità è possibile spremere praticamente tutto: frutta e verdure compatte (ad esempio mele, carote o zenzero) così come morbide (ad esempio banane, cetrioli o menta). Ora la vostra fantasia non avrà più limiti: via libera alle idee per un'alimentazione sana.

Delicata: più sostanze nutritive sane

Grazie al numero di giri ridotto, gli ingredienti non sono soggetti a surriscaldamento, preservando così le loro vitamine, i loro enzimi e i loro minerali, tanto importanti per una vita sana. Inoltre, la tecnologia di spremitura garantisce che le preziose sostanze nutritive non vadano perse a causa dell'ossidazione.



**Buono: sembra proprio appetitoso
e lo è davvero**

Un grande vantaggio della spremitura è subito evidente: il colore naturale rimane intatto, si forma pochissima schiuma e la polpa non si separa facilmente. Così il gusto rimane fresco più a lungo.

Ricavate il meglio dai vostri ingredienti e viziatevi ogni giorno con vitamine fresche di giornata!

Design studiato nei minimi dettagli

Ingombri ridotti e pulizia veloce

Non perdetevi tempo: godetevi il vostro succo preferito. Grazie all'equipaggiamento intelligente della MJ-L500 la preparazione di succhi freschi è facilissima.

La robusta **vite di spremitura rinforzata in acciaio inox**, azionata dall'efficiente motore, estrae gli ingredienti in modo omogeneo e completo.

Cominciate bene la giornata con un buon succo, un sorbetto fresco o un frozen yogurt fatto in casa. La MJ-L500 è così **silenziosa**, che potrete godervi la vostra dose di vitamine a qualsiasi ora del giorno e della notte.

Grazie alle dimensioni compatte della Slow Juicer, trovarle un posto in cucina è un gioco da ragazzi. La vostra cucina rimarrà sempre pulita grazie al dispositivo **antigoccia** e ai **piedini antiscivolo**, che la tengono ferma al suo posto.

Anche la **pulizia è assolutamente rapida**: tutti i componenti possono essere facilmente rimossi e sciacquati velocemente sotto acqua corrente. Gli elementi 2-7 (ved. Fig.) possono essere anche lavati in **lavastoviglie**.



3. Filtro



5. Contenitore di spremitura con dispositivo antigoccia



6. Contenitore per la polpa

7. Caraffa per succo



Date sfogo alla vostra creatività

Freschezza buona e sana

Oltre a **succhi** freschi a base di frutta e verdura, potrete usare i vostri ingredienti anche per un **sorbetto** rinfrescante o per una **zuppa fredda** saporita come antipasto.

Oppure che ne dite di un **frozen yogurt** per rinfrescarvi in una calda giornata d'estate? Basta usare l'**accessorio frozen** in dotazione e inserire la frutta congelata con lo yogurt nella Slow Juicer – ecco fatto: un delizioso dessert senza zucchero e povero di grassi è già pronto.

Alla vostra fantasia e al vostro piacere non saranno posti più limiti.

Scoprite nelle pagine seguenti


idee per fresche ricette:

buon appetito.

Vivere in modo più sano è facile!

- Succhi di frutta
- Succhi di verdura
- Sorbetti alla frutta
- Frozen yogurt
- Saporite zuppe fredde





Il frutto della passione è ricco di magnesio, ottimo per i muscoli e il sistema nervoso. Il fosforo contenuto svolge un ruolo importante per la produzione di energia, la costruzione delle pareti delle cellule e come sostanza tampone nel sangue.

ORANGE TROPIC

(circa 300 ml)

- 2 Arance
- 4 Frutti della passione
- 3 Carote
- 1 Ananas baby

PROCEDIMENTO

Lavare la frutta con cura. Tagliare in due i frutti della passione e rimuovere i semi. Tagliare le punte delle carote e sbucciare l'ananas e le arance. Tagliare il tutto in piccoli pezzi e inserirli nella Slow Juicer.


RASPBERRY DREAM

(circa 300 ml)

- 125 g Lamponi
- 1/2 Limone
- 2 Arance
- 1 Melagrana

PROCEDIMENTO

Lavare con cura gli ingredienti. Separare i semi della melagrana. Sbucciare le arance e il limone, tagliare il tutto in piccoli pezzi e inserirli nella Slow Juicer.



Gli agrumi contengono oltre alla vitamina C anche vitamina B, importante per l'emopoiesi e per il metabolismo. I minerali potassio e calcio abbassano la glicemia, stimolano la crescita delle cellule e rinforzano le ossa e i denti.

WAKE UP CALL

(circa 300 ml)

- 1 Cetriolo
- 2 Mele
- 20 Foglie di menta

PROCEDIMENTO

Lavare bene gli ingredienti. Tagliare le punte del cetriolo. Togliere lo stelo delle foglie di menta. Tagliare il cetriolo e le mele in piccoli pezzi. Inserire il tutto nella Slow Juicer.



I cetrioli sono una verdura a regime calorico particolarmente basso: contengono fino al 97% di acqua e solo 12 kcal/100 g. Sono però fonte di preziose sostanze nutritive come le vitamine del gruppo B, la vitamina C, la vitamina K e i minerali potassio e ferro.

Il ferro e l'acido folico sono essenziali per l'emopoiesi. Entrambi sono presenti in quantità consistenti nella barbabietola rossa e rimangono intatti soprattutto se viene mangiata cruda o come succo ricavato da prodotto crudo.




RED HERO

(circa 300 ml)

- 5 Tuberi di barbabietole rosse
- 3 Carote piccole
- 2 Mele
- 1 cucchiaino Olio

PROCEDIMENTO

Lavare e sbucciare le barbabietole rosse, tagliare le punte delle carote e rimuovere il torsolo della mela. Tagliare il tutto in piccoli pezzi e inserirli nella Slow Juicer. Infine aggiungere un po' di olio vegetale in modo tale da permettere al corpo di assorbire meglio le vitamine.



Il gingerol dello zenzero non ha solo un sapore piccante, ma può avere anche un effetto curativo. Lo zenzero ha tra l'altro un'azione antinfiammatoria, mucosolvente e antidolorifica.


SWEET'N SPICY

(circa 300 ml)

- 5 Carote
- 3 Mele
- 2 Fette di zenzero
- 1 cucchiaino Olio

PROCEDIMENTO

Lavare le mele, lo zenzero e le carote. Tagliare le punte delle carote. Tagliare il tutto in piccoli pezzi e inserirli nella Slow Juicer. Infine aggiungere un po' di olio in modo tale da permettere al corpo di assorbire meglio le vitamine.



I mirtilli neri, oltre alla provitamina A, alla vitamina B e C, contengono molto ferro che viene sfruttato al meglio dal corpo se associato alla vitamina C.

BERRY HEAVEN

(circa 300 g)

- 125 g Lamponi
- 125 g Fragole
- 4 cucchiaini Yogurt

PROCEDIMENTO

Lavare la frutta. Pulire le fragole e dividerle in quattro e riporle nel congelatore con i lamponi. Mischiare in una ciotola la frutta congelata con lo yogurt e inserire il tutto nella Slow Juicer.

BLUEBERRY BANANA DREAM

(circa 300 g)

- 125 g Mirtilli neri
- 2 Banane
- 4 cucchiaini Yogurt

PROCEDIMENTO

Sbucciare le banane e tagliarle in piccoli pezzi. Riporle nel congelatore con i mirtilli neri. Mescolare in una ciotola la frutta congelata con lo yogurt e mettere il tutto nella Slow Juicer.



Le vitamine C e E, riccamente contenute nei mirtilli neri, fanno parte degli antiossidanti, contribuiscono a catturare i radicali liberi e rinforzano il sistema immunitario.

SPANISH SUMMER

(circa 300 g)

- 80 g Cetriolo
 - 80 g Sedano
 - 80 g Peperoni (gialli, rossi)
 - 80 g Pomodori
- Un po' di Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Lavare la verdura, tagliarla in piccoli pezzi e congelarla.
Mettere la verdura congelata nella Slow Juicer e prima di mangiarla condirla a piacere con sale e pepe.



I pomodori contengono vitamine e sostanze vegetali secondarie come carotinoide e acido fenolico. Queste aiutano a rafforzare il sistema immunitario e possono aiutare anche a combattere il cancro.

Dati tecnici

N° modello	MJ-L500
EAN	5025232821273
Accessorio per ricette di frutta ghiacciata	Sì
Vite di spremitura	Rinforzata in acciaio inox
Velocità di rotazione	45 giri al minuto
Tasto per rotazione in senso inverso	Sì
Capacità caraffa succo	Max. 980 ml
Capacità contenitore polpa	Max. 1.300 ml
2 beccucci	1 per succo, 1 per scarti
Sistema antigoccia	Sì
Piedini antiscivolo	Sì
Potenza motore	290 W
Alimentazione di corrente	200-240 V ~ 50-60 Hz
Dimensioni (Lungh. x Largh. x Alt.)	432 x 185 x 176 mm
Peso	ca. 4 kg (incl. contenitore succo)
Colore	Acciaio inox/nero

Panasonic

Panasonic Marketing Europe GmbH
www.panasonic.com

04/15 C Printed in Germany.

Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.