

PERSONAL BLENDER – der flinke Mixer!

**Frischkost in 1000 und 1
Varianten**

Reinigung im Handumdrehen

Ideal auch für unterwegs

Sekundenschnell gesunder Genuss!



Personal Blender – schalten Sie den Turbo ein!

Zu Hause, im Büro oder unterwegs: der Personal Blender zaubert Ihnen im Handumdrehen unnachahmliche Rohkost-Cocktails, -Suppen, -Babynahrung und vieles mehr! Ob Gemüse, Obst, Getreide oder Kräuter – bereiten Sie sich Spaß und Genuss zugleich. Selbst Hafer*, Nüsse* oder Reis* werden in Sekundenschnelle fein gemahlen. Eine Banane z.B. ist bereits nach 2-3 Sekunden gemust!

Sie bestimmen die Zutaten – Ihr Personal Blender mixt Ihnen eine leckere Mahlzeit für zwischendurch. Und das in jeder erdenklichen Naturkost-Komposition. Selbst das Crushen von Eiswürfeln stellt für den Personal Blender kein Problem dar. Ein weiterer Vorteil: dank seiner unübertroffenen Handlichkeit können Sie ihn problemlos überall hin mitnehmen und einsetzen!

* Dafür erforderliches Mahlwerk beim PB 200 inklusive.

Blitzartige Reinigung – machen Sie's sich leicht!

Nicht nur seine Anwendungsvielfalt und -schnelligkeit machen den Personal Blender in Ihrer Küche zu einem unverzichtbaren Accessoire. Auch die blitzartige Reinigung nach Gebrauch spricht für dieses Allroundtalent. Nur zwei Teile sind zu reinigen: Mixbecher und Mixwerk. Beide Teile spülen Sie einfach unter fließendem Wasser mit Schwamm oder Spülbürste ab – fertig!



Einfach abspülen und fertig!

1000 und 1 frische Genüsse – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Mixen



Trinken



Aufbewahren

So einfach geht's:

Zutaten in den Mixbecher einfüllen, mit dem Mixwerk verschrauben und auf den Personal Blender mit leichtem Druck aufsetzen. **Nach wenigen Sekunden** können Sie Ihren Drink genießen – wenn Sie möchten, direkt aus dem Mixbecher. Der Personal Blender bereitet Ihnen eine nahezu **unendliche Vielfalt an Speisen und Getränken** zu:

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

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



Nur 2 aus 1000 und 1 Ideen:

Bananenshake:

- 1 Tasse Flüssigkeit nach Wahl
 - 1 frische Banane (oder gefroren in kleinen Stückchen)
 - 1 Tasse Früchte nach Wahl (frisch oder gefroren)
- Nach Belieben mit Gerstengras, Spirulina oder Greens of Kamut verfeinern.

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



Orange-Cashew-Dessert:

- 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!