



VEČNAMENSKI MEŠALNIK POWER BLENDER

PREDNOSTI & RECEPTI



Gorenje je že 9 let najbolj zaupanja vredna blagovna znamka.

gorenje
Life Simplified



vitaWAY

Zdravo zame

Kolekcija aparatov za dom, ki postavlja zdravje na prvo mesto. Vsak izmed njih je zagotovilo najvišje kakovosti in pozitivnih učinkov na počutje.



Zdravje je način življenja!

Iščemo nove poti, ki nas bodo pripeljale do notranjega ravnovesja. Predani smo naravi, zavedamo se bogastva, ki nam ga nudi. Želimo uživati več nepredelanih živil, dihati boljši zrak in piti čistejšo vodo.

Iščemo načine, ki nas bodo pripeljali do tja.

Kolekcija malih gospodinjskih aparatov Vitaway je zasnovana z namenom, da ponudi zdravemu življenju dodatno oporo.

Zdravo zame in za moje najbližje!

ŽELITE SPOZNATI PRAVO MOČ?



Zmrznjena hrana

Zmrznjena hrana je odlična osnova za pripravo osvežilnih smutijev. Marsikateri mešalnik ne utekočini zmrznjenih živil, s Power blenderjem ste lahko brez skrbi.



Oreščki in semena

Priprava namazov, arašidovega masla ali pesta je možna sedaj tudi z mešalnikom. Zdrobite oreščke in semena v svilnat namaz.



Trda zelenjava in sadje

Priprava hrane za mešanje zahteva veliko časa. S Power blenderjem živila ni treba rezati na manjše kose, saj je močan motor kos tudi trdim ovojem. Prav tako vam ni treba odstranjevati pečk, saj se le-te v postopku mešanja pri visoki hitrosti povsem zmeljejo in povežejo v tekočino.



Led

Pravi koktejli vsebujejo fino zdrobljen led. Jekleno rezilo bo zmlelo led za vašo zabavo s koktajli ali celo spremenilo led v gost sneg, s katerim boste okrasili kozarce.



Tople jedi

Tudi do 30.000 obratov rezila v minuti ustvari toploto, ki živila pretvori v pisane pireje ali goste juhe. Preizkusite korenčkov pire ali bučkino juho. Pripravljena sta v manj kot treh minutah.



Kavna zrna

Vonj sveže zmlate kave vas bo premamil le nekaj minut po začetku mešanja. Privoščite si užitek ob kavi, kakršno pripravi izkušeni barista - prav vsako jutro.



Večnamenski mešalnik BPC2B

IDEALNA REŠITEV ZA POSEBNE NALOGE



Presna hrana

Zagovorniki prehranjevanja s presno hrano prisegajo na toplotno nepredelana živila, saj se s kuhanjem, cvrenjem in pečenjem iz živil izločajo dragoceni encimi, vitamini in minerali.

Prehranska piramida presne hrane se razlikuje od klasične, tudi ta pa vsebuje živila, ki jih je priporočljivo uživati pogosto, zmerno in v manjšem obsegu. Poleg sadja in zelenjave jedilnik namreč sestavljajo še oreščki in semena, kalčki, zelišča in naravna olja.

Surova živila so zakladnica koristnih sestavin, mnoga izmed njih se nahajajo tudi v trših ovojih ali peckah. Običajni mešalniki imajo težave s predelavo vlaknin, power blender pa s svojo močjo utekočini tudi sestavine, ki jih do sedaj niste mogli.

S tem boste porabili manj časa za pripravo svojih najljubših jedi in napitkov, saj lupljenje in rezanje na manjše kose nista več potrebna. Ohranili pa boste tudi vse zdravju koristne sestavine živil.



Hrana za dojenčke

Pri uvajanju goste hrane pri dojenčkih je zelo pomembno, da poskušamo med sestavine umestiti čim več sadja in zelenjave.

Priprava kašic, katerih gostota in viskoznost omogočata malim nadobudnežem uživanje hrane brez skritih delcev, je s power blenderjem preprosta in hitra.



Hladno stisnjena olja,
jedilni kvas

Zelišča, mikrozelenjava,
morska trava,
pšenična trava

Oreščki, semena, lan,
konopljina semena

Kalčki &
stročnice

Sadje &
zelenjava

Listna
zelenjava

Občasno

Redno

Pogosto



Dietna prehrana

Prehranjevanje s pomočjo posebnih diet zahteva veliko pozornosti izboru sestavin in pripravi jedi.

S power blenderjem boste z lahkoto pripravili:

- brezglutenske jedi,
- veganske jedi,
- vegetarijanske jedi,
- jedi, ki ne vsebujejo laktoze ali mleka.





Quadro vrč

Elegantno oblikovani 2-litrski vrč ima notranje robove zasnovane v obliki kvadrata, kar omogoča, da sestavine med mešanjem ne krožijo po steni posode kot pri običajnih mešalnikih, ampak se gibajo proti sredini vrča, čez vrteče se rezilo. Vrč je iz tritana, brez BPA, z merilnimi oznakami v mililitrih in skodelicah za natančno odmerjanje sestavin. Pokrov na vrču ima odprtino za dodajanje sestavin tudi med mešanjem, priloženo potiskalo pa pomaga približati sestavine rezilu.



Rezilo iz nerjavnega jekla

Inovativno oblikovano rezilo iz nerjavnega jekla je zmožno sekkanja vlažnih in suhih sestavin celo brez dodane tekočine. Posebna oblika rezila omogoča natančno in fino rezanje tudi pri visokih hitrostih. Konice rezila so ostre in dovolj močne, da zdrobijo tudi led in trdo hrano.



Gumb z LCD ekranom

Okrogli gumb na sprednji strani mešalnika ima vgrajen ekran s tekočimi kristali, ki ponuja popoln pregled nad nastavitvijo časa delovanja in hitrosti. Z rahlim obratom gumba lahko izberete enega od šestih prednastavljenih programov (sadje, zelenjava, led, sojino mleko, oreščki, smutiji) in pričnete z mešanjem s pritiskom na gumb Start.



Močan motor

Srce power blenderja je njegov motor. Vzdržljiv, s 1500 W največje moči, seklja in zmeša sestavine v fino svileno tekočino ali celo v prah. S 30.000 vrtljaji na minuto, z zaščito pred pregrevanjem in samodejnim izklopom, ste lahko prepričani, da bo vedno izpolnil vaša pričakovanja.



Preprosto čiščenje

Čiščenje power blenderja je preprosto. V vrč nalijete vodo in pritisnete gumb za čiščenje na nadzorni plošči. Moč vrtnčaste vode bo temeljito očistila notranjost vrča do zadnjega kotička, brez izpiranja ali dodajanja sredstev za pomivanje posode.



Gumirane nogice

Za ohranjanje stabilnosti aparata je dno opremljeno z gumiranimi nogicami, ki skupaj z arhitekturno zasnovo poskrbijo, da se aparat med delovanjem ali pri odstranitvi vrča ne premika.



Ročna nastavitve časa in hitrosti

Poleg prednastavljenih programov lahko nastavite čas in hitrost mešanja po svojih željah. Pregledna upravljalna površina z gumbi za hitrost, čas, vklop/izklop in funkcijo za čiščenje vam omogoča, da sami ustvarite popoln recept za svojo najljubšo pijačo ali jed.



HUMUS PIKANTE

SESTAVINE

- 200 g suhe čičerike
- 3 stroki česna
- 3 žlice limoninega soka
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici tahinija (sezamove paste)
- 100 ml vode, v kateri se je kuhala čičerika
- Ščepec soli in popra
- ¼ žličke kajenskega popra
- 1 žlička sezamovih semen
- Sveže nasekljan peteršilj

PRIPRAVA

1. Čičeriko namakajte 20 ur, nato operite in skuhajte.
2. Po kuhanju shranite 100 ml vode.
3. Kuhano čičeriko stresite v vrč blenderja in dolijte vodo.
4. Dodajte česen, limonin sok, olivno olje, tahini, sol in poper.
5. Po okusu dodajte kajenski poper.
6. Izberite prednastavljeni program za mletje oreščkov (Nuts).
7. Postrezite hladno.
8. Po vrhu posujte sezamova semena in nasekljan peteršilj.



SMUTI JAGODNI MIX

SESTAVINE

- 100 g svežih jagod
- 1 banana
- 1 jabolko
- 1 dl sojinega mleka
- 1 žlička medu
- ½ žličke mletega cimeta
- 1 žlička superživila maca

PRIPRAVA

1. Umijte in olupite sadje ter jabolkom odstranite peške.
2. Narežite na večje kose.
3. Stresite v vrč blenderja in prilijte sojino mleko.
4. Dodajte med, cimet in maco.
5. Izberite prednastavljeni program za mletje sadja (Fruit).



ZELENI SMUTI

SESTAVINE

- 200 g surovega brokolija
- 200 g svežih kumar
- 2 jabolki
- 1 žlica olivnega olja
- Voda

PRIPRAVA

1. Zelenjavo in sadje operite, olupite in narežite na manjše kose.
2. Stresite v vrč blenderja, dodajte olje in 2 dl vode.
3. Izberite prednastavljeni program za mletje zelenjave (Vegetable).
4. Glede na želeno gostoto napitka dodajte več vode.
5. Postrezite ohlajeno.



SONČNIČNI NAMAZ

SESTAVINE

- 200 g sončničnih semen
- 0,5 dl olivnega olja
- 2 stroka česna
- 3 sušeni, v olju vloženi paradižniki
- 1 žlička peteršilja
- ½ žličke bazilike
- 1 žlička soli

PRIPRAVA

1. Sončnična semena namočite čez noč, nato sperite.
2. Stresite jih v vrč blenderja.
3. Dodajte česen, olje, sušene paradižnike, zelišča in sol.
4. Izberite prednastavljeni program za mletje oreščkov (Nuts).
5. Postavite za 15 min v hladilnik.
6. Postrezite s popečenimi kruhki.



KOKTAJL MARGARITA

SESTAVINE

- Ledene kocke
- 100 ml tekile
- 60 ml pomarančnega likerja (triple seca)
- 1 žlica limetinega soka
- Sol za okrasitev

PRIPRAVA

1. Kozarce pol ure pred pripravo napolnite z ledom, da jih ohladite.
2. Limeto umijte, prerežite in z eno polovico namažite robove kozarcev.
3. Na krožnik vsujte sol in vanjo pomočite kozarce.
4. Drugo polovico limete stisnite, da dobite sok.
5. V vrč blenderja vsujte 2 polni pesti ledenih kock.
6. Izberite prednastavljeni program za mletje ledu (Ice).
7. Dodajte tekilo, pomarančni liker in limetin sok.
8. Meljite 30 s na 4. stopnji moči.
9. Nalijte v kozarce in okrasite z rezino limete.

*Pozor! Napitek vsebuje alkoholne pijače.
Uživajte v skladu z zakonodajo.*



GUACAMOLE

SESTAVINE

- 2 avokada
- ½ žličke svežega ali suhega čilija
- 1 strok česna
- 2 žlici limoninega soka
- 1 dl kisle smetane
- ½ žličke koriandrovih semen
- Sol

PRIPRAVA

1. Avokado prerežite in odstranite peško.
2. Z žlico ga postrgajte iz lupine v vrč blenderja.
3. Dodajte česen, čili, limonin sok, kisko smetano, sol in strta koriandrova semena.
4. Izberite prednastavljeni program za mletje zelenjave (Vegetable).
5. Postrezite s koruznim tortilja čipsom.



SOJIN NAMAZ

SESTAVINE

- 300 g soje
- 3 kisl kumarici
- 1,5 žlice gorčice
- 1,5 žlice kisle smetane
- 1,5 žličke masla
- 8 žlic oljčnega olja
- ½ manjše čebule
- 3 stroke česna
- 3 žlice sira feta
- 1 dl vode
- Šopek peteršilja
- Sol in poper

PRIPRAVA

1. Namakajte sojo vsaj 12 ur, sperite in skuhamte.
2. Ohlajeno stresite v vrč blenderja.
3. Dodajte vse ostale sestavine.
4. Posolite, poprajte in dodajte narezan peteršilj.
5. Izberite prednastavljeni program za mletje oreščkov (Nuts).
6. Postrezite z opečenimi kruhki in sirom ali pršutom.



ČOKOLADNI SLADOLED

SESTAVINE

- 3 na kose narezane zmrznjene banane
- 2 pesti ledenih kock
- 100 g koščkov čokolade
- 1 žlica medu
- 200 g mletih mandljev

PRIPRAVA

1. V vrč blenderja vsujite kocke ledu.
2. Izberite prednastavljeni program za mletje ledu (Ice).
3. Dodajte zmrznjene kose banane in mlete mandlje.
4. Dodajte še čokoladne koščke in med.
5. Izberite prednastavljeni program za mletje ledu (Ice).
6. Za eno uro postavite v zamrzovalni del hladilnika, nato postrezite.



DVE LETI GARANCIJE ZA MALE GOSPODINJSKE APARATE GORENJE

Vsi mali gospodinjski aparati Gorenje, kupljeni v Sloveniji, imajo dveletno garancijo. Odločitev za dveletno garancijo smo v Gorenju sprejeli z mislijo na še večje zadovoljstvo in brezskrbnost naših kupcev ob nakupu in uporabi izdelkov blagovne znamke Gorenje. Zaupamo našim razvojnim strokovnjakom ter verjamemo v kakovost in trajno vrednost naših aparatov za kupca.



GORENJE MED NAJBOLJ ZAUPANJA VREDNIMI DOMAČIMI BLAGOVNIMI ZNAMKAMI

Gorenje je že deveto leto zapored prejemnik nagrade Trusted Brand v Sloveniji v kategoriji gospodinjski aparati. Kar 56,7 % bralcev revije Reader's Digest, ki podeljuje znak zaupanja Trusted Brand, bi v Sloveniji med gospodinjskimi aparati izbralo Gorenje. Podeljeni znak zaupanja uvršča Gorenje med najbolj zaupanja vredne slovenske blagovne znamke.



ZA NASVETE, VZDRŽEVANJE IN POPRAVILA APARATOV SKRBI GORENJE SERVIS

Enotna telefonska številka za celotno Slovenijo: **03 899 7000**

Z razvejano servisno mrežo po celotni Sloveniji vam zagotavljamo izjemno hitro odzivnost in kakovostno opravljeno storitev. V našem klicnem centru vas pričakuje ekipa strokovno izobraženih svetovalcev, za vas dnevno po vsej Sloveniji na terenu deluje 54 serviserjev, za manjša popravila in rezervne dele pa se lahko oglasite tudi v kateri od 8 servisnih enot. Po naših analizah merjenja zadovoljstva uporabnikov servisa je kar 98 % potrošnikov s servisno izkušnjo popolnoma zadovoljnih.

Gorenje Slovenija | Brnčičeva 39 | 1000 Ljubljana | Slovenija
Tel.: 01 366 85 10 | Faks: 01 366 85 80 | www.gorenje.si