

**WELT
NEUHEIT!**

KoMo

KoMoMix⁺

DER STANDMIXER AUS VOLLHOLZ
MIT SUPERPOWER! **IN 6 TRENDFARBEN:**



Auf diese revolutionäre Hochleistungsmaschine haben Sie gewartet:
Der KoMoMix⁺ püriert, mixt und zerkleinert Früchte, Gemüse, Nüsse, Saaten, selbst Eiswürfel und ist dabei kinderleicht zu bedienen.

TECHNISCHE DATEN

- 30.000 Umdrehungen/Minute
- 1.400 Watt Motor
- Buchen-Vollholz (Korpus, Griff)
- Tritan-Behälter (BPA-frei) mit 1,7 l Fassungsvermögen und Rührstab
- einfache Handhabung über einen „One-Touch-Drehknopf“ mit integriertem Pulsschalter
- 8-fach Schneidmesser mit zwei Kugellagern perfekt gelagert
- mehrfaches Sicherheitssystem und Verriegelungsmöglichkeiten
- Saugfüße für einen sicheren Stand
- Kabelaufbewahrung im Boden
- Inklusive Rührstab
- 2 Jahre Garantie

Technische Änderungen vorbehalten



www.komomix.bio

Seit über 30 Jahren
Mit Liebe zum Handwerk
und zur guten Küche

www.komo.bio

KoMo Österreich
KoMo GmbH & Co. KG
Penningsdörfel 6
6361 Hopfgarten

T: +43 (0)5335 2016 0
F: +43 (0)5335 2016 4
komo@komo.bio

KoMo Deutschland
KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44
81379 München

T: +49 (0)89 2030 4613 4
F: +49 (0)89 2030 4613 5
komo@komo.gmbh

WELT
NEUHEIT!

KoMoMix⁺

DER STANDMIXER AUS VOLLHOLZ
MIT SUPERPOWER!

GESUNDHEIT,
DIE SCHMECKT

Gesundheitsdrink aus dem Mixer

Fünfmal täglich Obst und Gemüse – das ist die Empfehlung für eine gesunde, ausgewogene Ernährung. Zugleich ist es aber auch eine Herausforderung.



MADE IN
AUSTRIA

Eine gesunde Alternative zu rohen Früchten und den fertigen Smoothies aus dem Supermarkt stellen selbst gemachte Mix-Drinks dar.

Gemüsehändler beobachten seit geraumer Zeit ein verändertes Kundenverhalten: Grünzeug, das früher auf dem Kompost landete, ist plötzlich heiß begehrt. Des Rätsels Lösung: Aus diesen Zutaten mixen sich Gesundheitsbewusste ein Trendgetränk – **grüne Smoothies**. Wichtigste Zutaten dabei: Grüne Blätter von Kohl, Karotten, roter Bete, Kohlrabi, Radieschen und Sellerie, aber auch Wildkräuter wie Löwenzahn, Spitzwegerich, Brennnessel oder Giersch. Gerade in den grünen Blättern befinden sich viele gesundheitsfördernde, sekundäre Pflanzenstoffe und oft mehr Vitamine und Mineralstoffe als im eigentlichen Gemüse. Beispiel: Die Blätter der roten Beete enthalten die siebenfache Menge an Calcium und die sechsfache an Vitamin C wie die Wurzel selbst. Karottengrün liefert sechsmal so viel Calcium und dreimal so viel Vitamin B2 wie die Karotte.

Die in vielen Grünpflanzen enthaltenen Ballaststoffe unterstützen auf natürliche Art und Weise die Verdauung und die wichtigen Bitterstoffe fördern die Magensaftproduktion und neutralisieren überschüssige Säuren. Die Zutaten für einen Gesundheitsdrink können je nach therapeutische Indikation oder Jahreszeit zusammengestellt werden. So entfalten z.B. im Winter Ingwer und eine Prise Zimt eine wärmende Wirkung. Im Frühling kann ein Mix aus Petersilie und Spargelgrün die Entschlackung und Entwässerung im Rahmen einer Ausleitungskur und Gewichtsreduktion sinnvoll ankurbeln.

PRAXISTIPP

Um grüne oder bunte Gesundheitsdrinks besonders schonend herzustellen, bedarf es eines professionellen Hochleistungs-Mixers wie z.B. dem KoMoMix⁺. Mit acht Klingen, die nach oben, horizontal und nach unten gerichtet sind, hoher Umdrehungszahl von 30.000 U/min. für faserfreie, cremige Smoothies ist dieser Profi-Standmixer sowohl für nasses wie auch für trockenes Mixgut bestens geeignet. Er püriert, mixt und zerkleinert alle Früchte, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Saaten und sogar Eiswürfel.

Ein weiterer Clou: Der KoMoMix⁺ ist mit einem 1,7-Liter-Mixbecher aus bruchfestem Tritan ausgestattet. Tritan ist ein lebensmittelechter Kunststoff, frei von dem umstrittenen BPA (Bisphenol A).

Weitere Informationen unter: www.komomix.bio

