

VITA WAY

PREDSTAVLJAMO
REVOLUCIONARNI SOKOVNIK GORENJE

S HLADNIM STISKANJEM DO ZDRAVJA

VitaWay ne stiska le sadja, ampak zelo učinkovito stiska tudi zelenjavo, zelišča in koščičasto sadje, kot so češnje, breskve, slive ali marelice. Dobili boste neverjetno hranljive sveže napitke: sok iz peteršilja, kopriv ali zelene, sojino mleko, mandljevo mleko, paradižnikov sok, sok granatnega jabolka ...

~~179,90 €~~

149,90 €

PROMOCIJSKA CENA



V ČEM JE SKRIVNOST SOKOVNIKA VITAWAY?

Sokovnik deluje na principu počasnega stiskanja živil s pomočjo posebnega spiralnega ogrodja, ki ga imenujemo polž. Deluje zelo tiho, hkrati pa ne prihaja do trenja in s tem tudi ne do dviga temperature, kar pomeni da, vitamini in minerali v celoti ostanejo v pridobljenem soku. Ker ni mešanja z zrakom, ni oksidacije in pene, sok ohrani osvežujoč okus in naravno barvo, podaljša pa se tudi čas shranjevanja soka.



JC 4800 VVY

PREDNOSTI SOKOVNIKA, KI ŠTEJEJO

vitaWAY

1. VEČ SOKA

Zaradi učinkovitejše tehnologije sočenja sokovnika **VitaWay** boste dobili večjo količino soka iz iste količine sadja in zelenjave.

2. UČINKOVITEJŠE IZTISKANJE SOKA

Naredite sok v sokovniku **VitaWay** zase ali celotno družino v samo nekaj minutah. Zahvaljujoč novi tehnologiji deluje počasneje in vztrajno, sadja ne strga, ampak stiska.

3. MANJ PENE IN MANJ OKSIDACIJE

Pena je rezultat visoke hitrosti mešanja napitka z zrakom. Pri **VitaWay** sokovniku ni visoke hitrosti in tako tudi ne pene. Počasno stiskanje tudi preprečuje oksidacijo, ki uničuje dragocene hranilne snovi. Rezultat je le čist, svež in okusen sok oziroma vitaminski napitek.

RAZLIKA PO 1 URI ...



Klasični sokovnik

Rezultat iztiskanja s klasičnim sokovnikom...



vitaWAY
gorenje

Rezultat iztiskanja z **VitaWay** sokovnikom... Tudi po 10. urah ni bil rezultat enak.

4. MANJ ODPADA

S sokovnikom **VitaWay** pripravite več napitka iz manj svežih sestavin. Ostanka, ki nastane, pa nikar ne zavržite, ampak ga uporabite pri pripravi različnih omak, juh, peciva ipd.



5. SVEŽE MLEKO

VitaWay je vrhunski sokovnik, ki omogoča tudi pripravo mleka. Naredite sveže sojino, mandljevo, sezamovo ali celo ovseno ter riževo mleko.



6. POVSEM ENOSTAVNO ČIŠČENJE!

Ob spremembi vrste napitka (menjava sadja/zelenjave) med delovanjem dozirno odprtino sokovnika **VitaWay** le splaknite z vodo in nadaljujte s pripravo soka z novim okusom. Ko ste zaključili, odstranljive dele preprosto sperite z vodo ter izpraznite posodo za goščo.