

# L'extracteur de jus VitaLeo - la machine à tout faire!

Idéal pour tous les jus de fruits, de légumes, d'herbes etc.

Grâce à une technologie innovante le rendement est augmenté de 10%!

## Un maximum de propriétés nutritives grâce au procédé sans échauffement des aliments

Le nombre réduit de tours (75 t/min.) permet à VitaLeo de presser des jus très frais de meilleure qualité. Les jus restent plus longtemps stables, oxydent très lentement et gardent leur fraîcheur pendant 48 h s'ils ont gardés au frais. Selon vos envies, pour gagner du temps, vous pouvez presser à l'avance pour 1 ou 2 journées. Ainsi vous pouvez amener votre jus dans un thermos à votre lieu de travail ou votre excursion.

## Rendement élevé et nettoyage facile

La tarière de type moulin (voir agrandissement) en polycarbonate et en mélamine, matériel très hygiénique, broie les denrées à presser et en extrait tout le jus à l'intérieur du cylindre. Grâce à une technologie innovante le rendement était augmenté de 10%! Sa construction simple vous permet un nettoyage en un clin d'œil.

## Fonctionnement silencieux

Si vous devez préparer vos jus le matin tôt ou tard le soir vous ne réveillerez personne, sauf avec le parfum stimulant d'un jus fraîchement pressé posé à côté du lit!

## Une machine à tout faire!

L'extracteur de jus VitaLeo presse légumes, fruits, herbes, baies etc. Quelle joie de goûter au parfum pur et caractéristique du jus de carotte, pomme, ananas, kiwi, oranges, baies et autres ! Vous pouvez évidemment introduire des légumes, herbes, et fruits différents si vous voulez préparer des jus mélangés. Vous pouvez préparer plusieurs litres de jus à la fois sans démonter l'appareil.

## Plus qu'un extracteur de jus...

Sans accessoires supplémentaires VitaLeo vous permet de confectionner très facilement, rapidement et sans aucun échauffement des bouchées vitaminées, des barres énergétiques, des purées de noix, même de sésame. En effet, vous



Tarière spéciale très robuste

vous pouvez préparer rapidement des purées fraîches de tout ce que vous désirez. Des glaces maison délicieuses, confectionnées en un rien de temps, sont très appréciées par tout le monde. Dès maintenant vous pourrez confectionner vous-même la nourriture pour bébé, pour les seniors et aussi les pâtes. Vous seuls décidez des ingrédients.

## Disponible en 4 couleurs



Médaille d'or à la foire des inventions de Genève 2004

## Domaines d'utilisation

Grâce à son petit format et son petit poids de 5.88kg l'extracteur de jus VitaLeo est idéal pour les ménages de 1 à 4 personnes. Il est facile à emporter en voyage, car il rentre dans n'importe

quel sac ou valise. Ainsi, vous pourrez confectionner vos jus et muesli préférés frais, avec un maximum de substances vitales même en vacances ! Une astuce de gourmet excellente pour la santé: des jus d'herbes et de fruits fraîchement pressés!

## Données techniques

Dimensions sans le cône à jus: longueur 25cm, largeur 18cm, hauteur 22.6cm.

Complètement monté: longueur 41cm, largeur 18cm, hauteur 33,8 cm, il rentre aussi dans les petites cuisines ! Seulement 75t/min., et un poids très pratique de 5,88kg (avec poignée intégrée). 200 watt, 220-240V, durée d'utilisation sans interruption 30-60 minutes, 5 ans de garantie pour le moteur, 3 ans pour les pièces.

## L'extracteur de jus VitaLeo DA

**1000** Avec cône à jus, cône à broyer, deux récipients à 1l, accessoires pour pâtes (nouilles), manuel d'utilisation, prise Suisse ou prise européenne, si vous habitez à l'étranger.

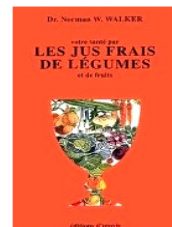
## Accessoires supplémentaires

### Coupe-légumes pour VitaLeo.

Coupe de fines tranches de concombre, carottes, radis, choux, oignons etc.

## Conseil livre: Votre santé par

**LES JUS FRAIS DE LÉGUMES et de fruits par le Dr. Norman W. Walker.**



Des boissons pleines de vitamines pour votre santé et bien-être. Dans ce livre le Dr. Walker explique les effets des différents jus. Un guide de formules théra-peutiques vous fournira des suggestions judicieuses pour le traitement efficace d'affections précises.

**VITA LEO®**  
Juicer

frohkost.ch, Bahnhofstrasse 99 CH-8620 Wetzikon ZH, Tel. 044 950 18 20 www.frohkost.ch

Votre fournisseur suisse d'extracteurs de jus, livre et entretien depuis 1996



## Recettes des jus frais

### Cocktail Energie 1 A

Jus de carotte, céleri, pomme, betterave rouge et herbe d'épeautre

Ce jus n'a pas d'égal pour garder votre système immunitaire intacte.

3 carottes

1 céleri-rave

1 pomme

½ betterave rouge idéalement avec les feuilles

une poignée d'herbes d'épeautre, de blé ou de

pousse d'alfalfa

une poignée de persil

### Tonique fortifiant pour les os

Jus de carotte, chou frisé, persil et pomme

Avoir des os forts est important pour une bonne santé. Les enfants aiment ce mélange. Les vôtres aussi, vous verrez.

5 – 6 carottes

4 feuilles de chou frisé

4 tiges de persil

½ pomme

### Jus détente

Jus de pomme et de céleri

4 pommes

2 céleris-raves

C'est une boisson très saine et décontractante pour le soir.

### Cocktail anti-virus

Jus d'orange et de pomme

2 pommes

1 orange ou 2 kiwi avec un quartier de citron

### Brise d'été

Jus de pastèque

Voilà une boisson excellente et rafraîchissante pour l'été. Vous pouvez la boire toute la journée, surtout quand le soleil brûle presque trop.

Environ 250g de pastèque

Couper la pastèque en tranches, insérer dans l'extracteur de jus avec la peau et les graines.

### Tonique au gingembre

Jus de pomme, poire et gingembre

Idéal pour les invités, ce jus est un régal qui pique dans le nez.

2 pommes

1 poire

2.5cm de racine de gingembre

### Remontant au kiwi

Jus de raisin, kiwi et orange

Les différents goûts se complètent à merveille et vous procurent un maximum d'énergie!

100g de raisins

3 kiwis

1 orange

(l'orange pelée, mais avec le plus possible de peau blanche)

### GLACES AUX FRUITS

Prendre des bananes comme base de la glace.

Ajouter les fruits de votre choix (une part de 30-50% de fruits frais non congelés).

Pour 2 personnes:

1 banane sortie du congélateur coupée en morceaux de 4 cm environ et à peine la même quantité de framboises insérées en alternant dans VITALEO. Ayez soin de toujours

avoir des bananes épluchées dans votre congélateur. En été on trouve souvent des bananes très mûres dans les épiceries (quelquefois en grand nombre et pour presque rien). Il est important d'utiliser

des bananes les plus mûres possible, dont la peau est déjà noirâtre ou présente des points bruns.

C'est ainsi qu'elles sont les plus douces et aromatiques!

Mélangez éventuellement avec une cuillère en bois et garnissez d'un demi cerneau de noix et 1-2

baies. Selon votre goût vous pouvez remplacer les framboises par les fruits de votre choix. Pas besoin

d'ajouter du lait ou du sucre. Cette glace est très appréciée par toutes les générations!

Si vous avez beaucoup de fruits à la fois, vous pouvez bien sûr les broyer avec VITALEO

et les verser dans des gobelets ou des formes à glaces pour les congeler. Ainsi vous

avez toujours des glaces fait maison, avec les

ingrédients de votre choix !

