




Dahlert

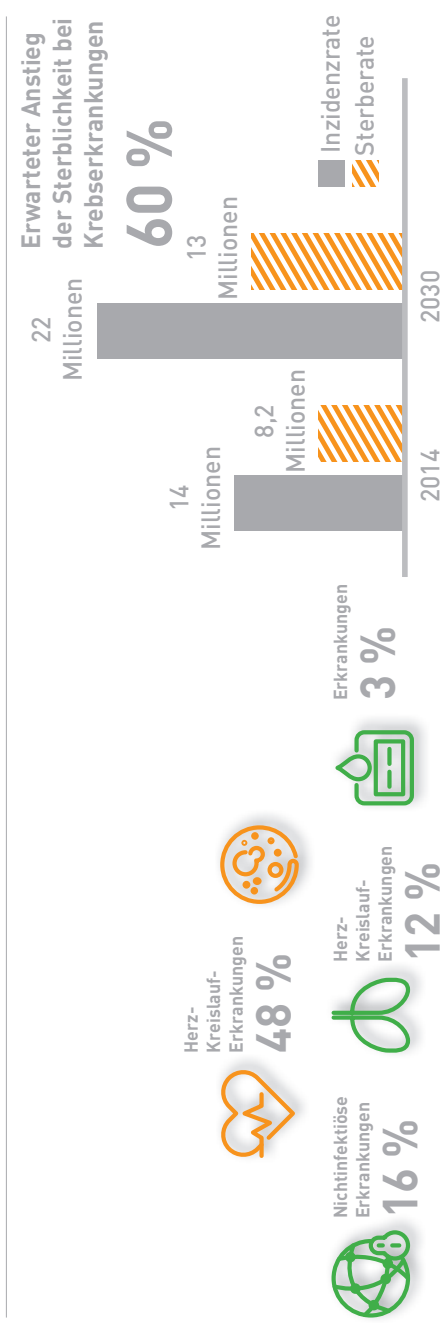
Für Ihre Gesundheit

Mangelhafte Ernährung (als Ursache für ein schwaches Immunsystem) und fehlende medizinische Versorgung verkürzen bekanntlich die menschliche Lebenserwartung



1	2	3
Unternahrung 	Medizintechnik 	Hygiene 

Jedoch sind die Menschen auch bei richtiger Ernährung und weit verbreitetem Zugang zu medizinischer Versorgung nicht gesund.



[Globale Krebsrate & Sterberate]
* WHO, Global Status Report 2010

[Globale Krebsrate & Sterberate]
* WHO, World Cancer Report 2014

Womit wir es zu tun haben

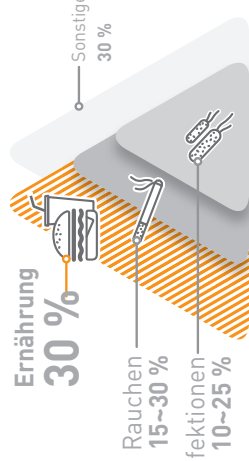
Schlechte Ernährungsgewohnheiten und Lebensbedingungen sind die Hauptursachen für Erkrankungen bei Erwachsenen



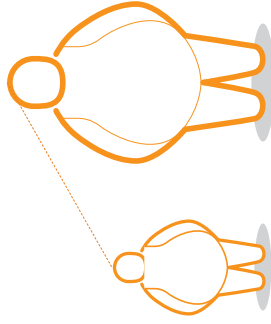
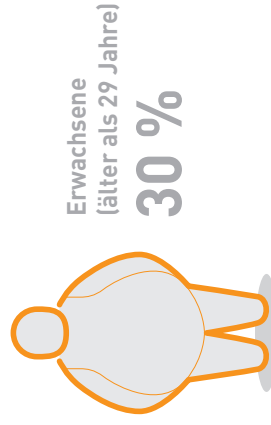
Schlechte Lebensbedingungen	1	2	1	2	3
Bewegungs- mangel		Stress	Schlechte Ernährungs- gewohnheiten	Fertiggerichte	Fast Food
					Unausgewogene Ernährung (übermäßige Kalorien)

Übergewicht und Adipositas, verursacht durch ungesunde Ernährungsgewohnheiten, sind die Hauptfaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

30 % der Weltbevölkerung sind adipös und übergewichtig - dies ist ein 2,5-facher Anstieg im Verlauf der vergangenen 20 Jahre. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) definiert Adipositas als übermäßiges Körperfett und rät zu von Regierungen initiierten Präventionsprogrammen.



[Hauptursachen für Krebs]
* IARC, World Cancer Report 2003



0,87
Milliarden (1980)

[Globale Adipositas-/ Übergewichtsrate]

[Globaler Anstieg in der adipösen/übergewichtigen Bevölkerung]

* University of Washington – Institut for Health Metrics and Evaluation

Dahlert

Pflanzliche Inhaltsstoffe - eine Ernährung, die Ihren Körper gesund hält

Pflanzliche Inhaltsstoffe (in Obst und Gemüse vorhanden) können als Farbe, Aroma und Geschmack auftreten.. Dank pflanzlicher Inhaltsstoffe können sich Pflanzen vor Schadinsekten, Mikroben und ultravioletten Strahlen schützen. Diese Substanzen schützen auch den menschlichen Körper vor Schadstoffen.

Essen Sie mehr buntes Obst und Gemüse



Weiß
Quercetin
[Kohl]

Senkt den Blutdruck und verbessert den Schutz der Leber



Gelb
Beta-Carotin
[Orange]

Fördert die Gesundheit der Haut und die natürliche Immunität



Purpurfarben
Anthocyane
[Trauben]

Verbessern die Herz-Kreislauf-Funktion



Rot
Lycopin
[Tomaten]

Antitumor-Wirkung und Herz-Kreislaufstärkung



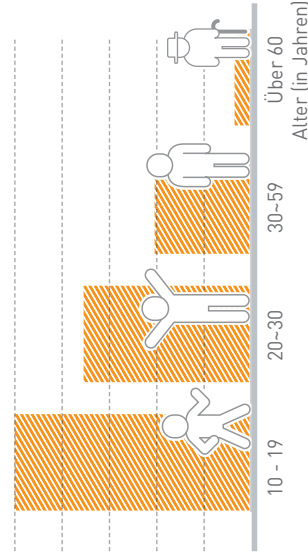
Grün
Lutein
[Grünkohl]

Gesundheit der Augen und entzündungshemmende Wirkung

Enzyme sind Substanzen, die bei der Umwandlung von Nährstoffen in benötigte Energie unentbehrlich sind. Enzyme werden für alle Lebensvorgänge benötigt, um die Verdauung, die natürlichen Heilkräfte und die Ausscheidung von Stoffwechselendprodukten zu verbessern und die Immunfunktion zu steigern.

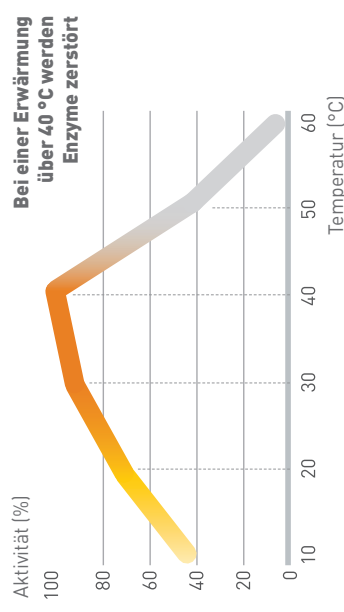
Die Menge der Enzyme in unserem Körper nimmt mit zunehmendem Alter ab.

Es ist wichtig, Obst und Gemüse zu essen. Dadurch werden unserem Körper benötigte Enzyme wieder zugeführt.



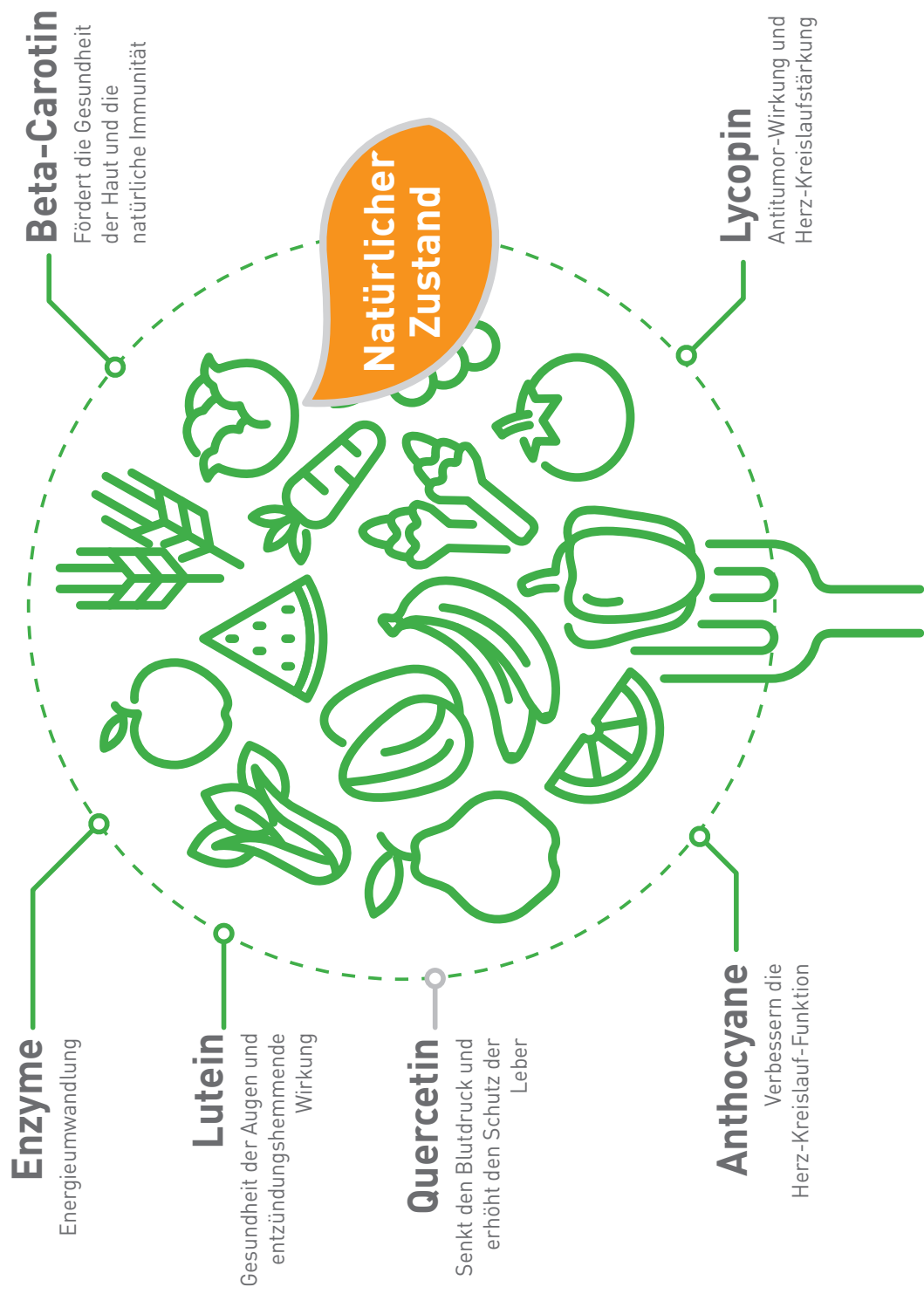
Enzyme, die Hitze ausgesetzt werden, zerfallen.

Bei Temperaturen über 40 °C (104 °F) zerfallen Enzyme und werden in den verarbeiteten Lebensmitteln eliminiert.



Essen Sie Obst und Gemüse möglichst in ihrer natürlichen Form

Konsumieren Sie für eine optimale Ausgewogenheit der Ernährung Obst und Gemüse so natürlich wie nur möglich



Dahlert

Wie kann man gesundes Obst und Gemüse am besten genießen?

Der Dahlert Langsamentsafter bietet die beste Möglichkeit, um mehr gesunden und leckeren Saft zu trinken und dabei die Zerstörung von Enzymen zu minimieren, indem eine langsame Entsaftung bei niedriger Wärme zum Einsatz kommt.



Wir stellen Dahleert vor



Dahlert

Die beste Lösung, um Ihre Küche aufzurüsten

Genießen Sie in Ihrer Küche gesunde Obst- und Gemüsesäfte mit verschiedenen Aromen und Nährstoffen. Der Dahlert Langsamsafter ist die beste Wahl für ein gesundes Leben



Wir stellen Dahlert vor





Verschleimung Ergebnis Tomaten

Fehlende Homogenität in der Partikelgröße
führt zur Bildung von Schichten

High-Speed-Zentrifugen-Trennverfahren

**Saftgewinnung durch sehr schnell rotierende,
scharfe Klingen (Zentrifugaltrennung)**

- Schichtenbildung
- benötigt lediglich Obst und Gemüse (keine Zusatzstoffe erforderlich)
- weiche Konsistenz (durch teilweise Entfernung der Fasern)
- hellere Farbe als die Zutaten
- lauter Betrieb
- für schnelles Entsaften geeignet

niedere Schnelle beim Saft



Der Dahlert Langsamsafter bewahrt die ursprünglichen Farben, Aromen und den Nährwert der Zutaten

Eine langsame Entsaftung bei niedriger Temperatur

Stellt hochkonzentrierten Saft durch Pressen und Quetschen der Zutaten mittels einer langsam rotierenden Schnecke her

- hochkonzentrierter Saft
- benötigt lediglich Obst und Gemüse (keine Zusatzstoffe erforderlich)
- weiche Konsistenz (durch teilweise Entfernung der Fasern)
- gleiche Farbe wie die Zutaten
- geräuscharmer Betrieb
- fördert die Aufnahme von Nährstoffen in Obst und Gemüse

Dahlert



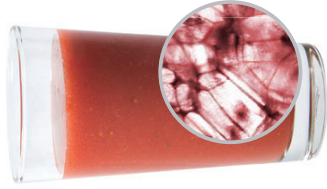
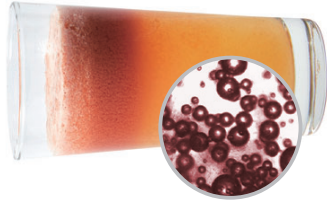
1. Die Farben der Natur

Der mit dem Dahlert Langsamsafter hergestellte Saft ist durch tiefe, satte Farben und kräftige Düfte gekennzeichnet, da er alle Bestandteile der Zutaten enthält - auch die Kerne und Schalen des Obstes und Gemüses, die reich an Phytochemikalien (antioxidative Substanzen) sind.



2. Der Geschmack der Natur

Der Dahlert Langsamsafter stellt einen Saft her, der eine gleichmäßige Konzentration mit minimaler Trennung der Bestandteile in Schichten aufweist. Durch die Minimierung der Zerstörung von Zellwänden durch Reibung wird der Farbwechsel der Zutaten verzögert. Dadurch hat der mit Dahlert hergestellte Saft einen volleren und frischeren Geschmack als andere Saftarten.



3. Die Nährstoffe der Natur

Da sich die Schnecke des Dahlert Entsafters langsam dreht, wird die Oxidation an der Luft verzögert. Außerdem werden die Zutaten gepresst, wobei diese nur minimal einer Reibung bzw. Stößen ausgesetzt werden. Dadurch wird die durch Wärme verursachte Zerstörung der Nährstoffe minimiert.

Vergleich der Saftzellen

Warum Dahlerl?



Dahlert

Innovativ & fortschrittlich

Dank der Zusammenarbeit mit führenden Experten auf diesem Gebiet extrahieren die Dahlert Langsamentsafter die Nährstoffe langsam aus dem Obst und Gemüse, um die Zutaten weniger zu belasten und ein maximales, natürliches Aroma in Form des gepressten Saftes zu erzielen

Fortschrittliche Technologie



Dahlert

Überraschend leise

Dank des geräuscharmen Designs können Sie den Dahlert
Entsafter zu jeder Tageszeit nutzen, ohne sich über die Laut-
stärke Gedanken machen zu müssen



Leiser Motor



Dahlert

Einfache Reinigung

Das einfache Kammerdesign ermöglicht ein vollständiges Öffnen des Fruchtfleischauslasses um 160° und damit ein bequemes Auswaschen. Die maschenlosen Siebe können für eine schnelle und problemlose Reinigung herausgenommen werden.

Einfaches Abwaschen



Dahlert

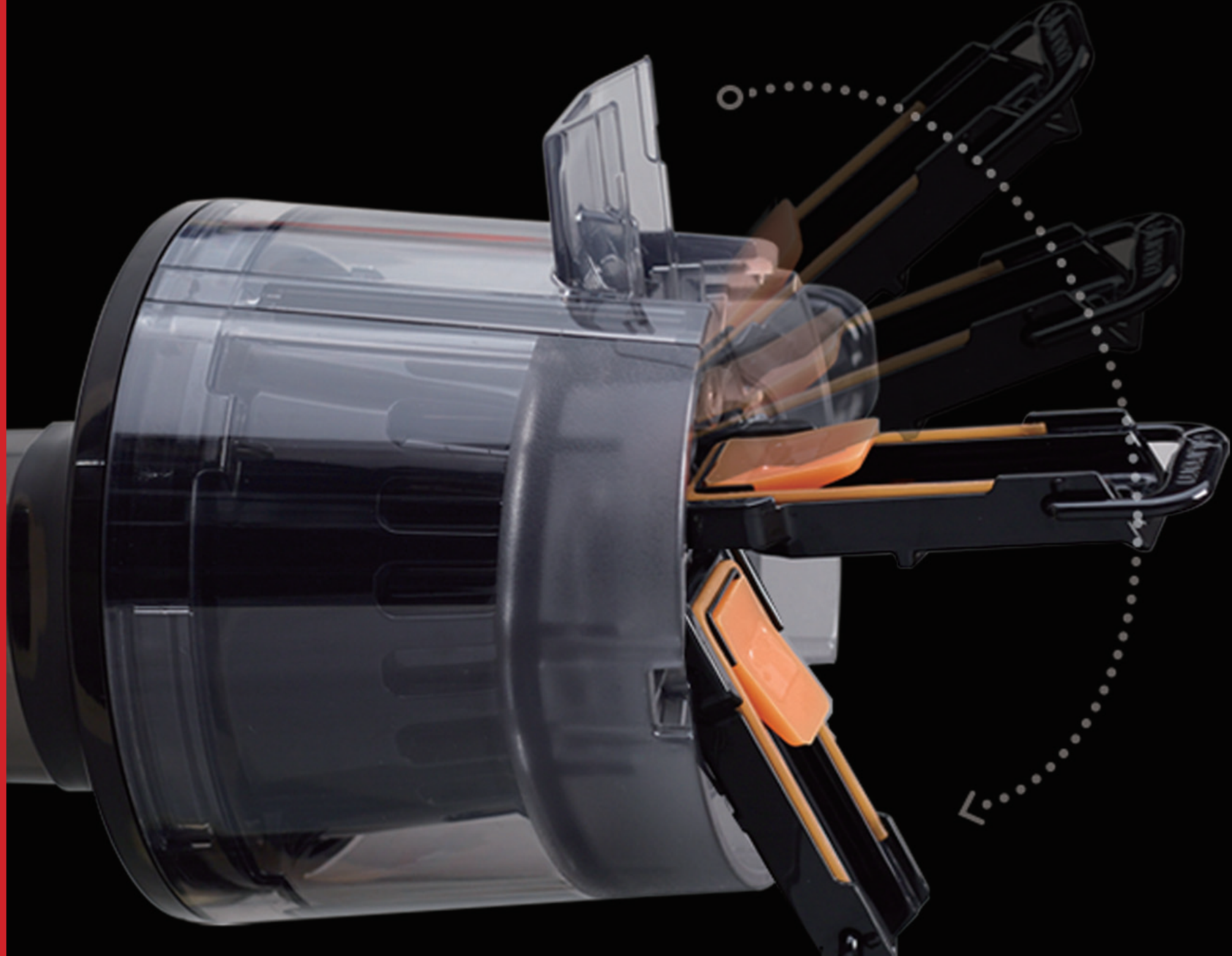
Hoher Druck Wartungsarm

Der Fruchtfleischauslass verfügt über eine doppelte Silikon-
dichtung, um den Druck zu gewährleisten, damit der Saft
gründlich aus den austretenden Fasern gepresst wird.

Ein einfaches Kammerdesign und ein intuitiver Frucht-
fleischauslass, der um 160 ° geöffnet werden kann, gestat-
ten ein komfortables Abwaschen.



Bis zum letzten Tropfen



Doppeltrichter

Der Doppeltrichter ist mit zwei Einlässen ausgestattet - der schräge Einlass ist für Zutaten von kleiner Größe wie Beeren zweckdienlich während der senkrechte Einlass für längere, stängelartige Zutaten geeignet ist.



Details, auf die es ankommt

Kammer mit 7 Grad Neigung

Der um 7 Grad geneigte Kammerboden sorgt für ein vollkommen eigenständiges Abfließen des Saftes. Der Saft fließt vollständig aus der Kammer, ohne dass der Entsafter von Hand angekippt werden muss.



Dahlert





Saftsieb (schwarz)

Das Saftsieb trennt Saft und Fruchtfleisch und sorgt so für einen homogenen und reinen Saft.



Smoothie-Sieb (orange)

Das Smoothie-Sieb hat etwas breitere Rillen für dickere Säfte mit mehr Fruchtfleisch.



Eissieb

Verwenden Sie das Eissieb, um frisches und natürliches Fruchteis oder Sorbets zu genießen, indem weiches, gefrorenes Obst, wie Erdbeeren und entsteinte Mangos verwendet werden.



Popeye Juice

Zutaten

Sellerie 70 g, Spinat 100 g, Apfel 230 g



1. Waschen Sie alle Zutaten gründlich.
2. Schneiden Sie den Sellerie und Spinat in 3-4 cm lange Stücke.
3. Schneiden Sie den Apfel in 8 Scheiben und entfernen Sie die Kerne.
4. Schalten Sie den Entsafter ein und geben Sie Sellerie, Spinat und Apfel hinein (in dieser Reihenfolge).

TIPP

Beim Sellerie eignen sich sowohl Stängel als auch Blätter zur Saftgewinnung.



Light Day

Zutaten

Apfel 150 g, Banane 140 g, Kiwi 100 g



1. Schneiden Sie den Apfel klein und entfernen Sie die Kerne.
 2. Waschen Sie die Kiwis mit einer sauberen Bürste gründlich ab und vierteln Sie diese. Nicht schälen!
 3. Schälen Sie die Banane und schneiden Sie diese jeweils in 3-4 Stücke.
 4. Schalten Sie den Entsafter ein und geben Sie die Äpfel, Kiwis und Bananen hinein (in dieser Reihenfolge).
- TIPP**
Weiche Früchte wie Kiwis und Bananen mit weniger Wassergehalt sorgen für eine eher smoothieartige Konsistenz. Verwenden Sie das Smoothie-Sieb!



Ganz natürliche Sorbets

Zutaten

Gefrorenes Obst Ihrer Wahl (leicht angetaut, keine Samen)

1. Waschen und schälen Sie das Obst Ihrer Wahl.
2. Entfernen Sie alle großen und/oder harten Kerne
3. Schneiden Sie die Früchte Ihrer Wahl in 2 cm große Würfel.
4. Frieren Sie diese über Nacht ein.
5. Lassen Sie das Obst leicht antauen, bevor Sie es langsam in Ihren Entsafter geben.

TIPP

Mischen Sie Zutaten wie Mangos und Pfirsiche oder Bananen und Erdbeeren für Ihre ganz eigenen Rezepte.



Hausgemachte Mandelmilch

Zutaten

Rohe Mandeln, gefiltertes Wasser

1. Weichen Sie die Mandeln über Nacht in kaltem Wasser ein (ca. 8 Stunden).
2. Gießen Sie das zum Aufweichen genutzte Wasser ab und ersetzen es durch gefiltertes Wasser (im Verhältnis 1:1).
3. Geben Sie mit einem Löffel oder einer Kelle die aufgeweichten Mandeln und das gefilterte Wasser in Ihren Entsafter.

TIPP

Sobald die Mandelmilch extrahiert ist, geben Sie zum Abschmecken eine Prise Salz und Agavensirup oder einen Süßstoff Ihrer Wahl hinzu. Maximal drei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Dahlert

Gesundheit der Kinder



Je nachdem, welches Rezept Sie verwenden, können Sie bei der Saffherstellung mit dem Dahlert für eine ausgewogenere Ernährung sowohl Obst als auch Gemüse mischen. Eine gute Möglichkeit, der täglichen Ernährung von Kindern mehr Nährstoffe hinzuzufügen und richtige Ernährungsgewohnheiten zu entwickeln.



Dahlert

Mit dem Langsamentsaf-
ter bleiben Sie gesund



Ein Glas hausgemachten Obst- und Gemüsesafts hilft Ihnen bei der Aufnahme der täglich benötigten Menge an Nährstoffen. Verbessern Sie Ihre Essgewohnheiten mit Dahlert.



Dahlert

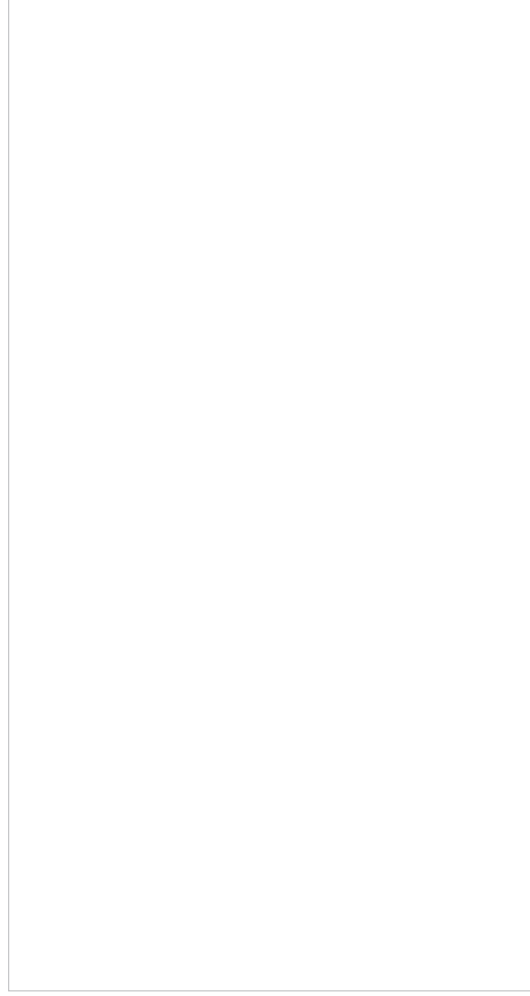
Dahlert

Wir sind bestrebt, die ernährungsphysiologischen
Gaben der Natur in ihrer reinsten Form zu liefern



Technische Daten

Abmessungen	292 (B) x 210 (T) x 462 (H) mm
Gewicht	5,5 kg
Kammer	Inno-Kammer
Fassungsvermögen	350 ml
Trichtertyp	Doppeltrichter (160 Ø)
Hebeltyp	Hubhebel
Drehzahl	43 min ⁻¹
Schnecke	Doppelflügel
Saftkappe	Quadrat
Siebe	Innensieb / Saftsieb / Smoothie-Sieb
Motor	AC 90 Ø
Spannung/Frequenz	230-240 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	150 W
Standardmäßige Nutzungsdauer	maximal 30 Minuten Dauerbetrieb
Kabellänge	1,4 m
Typ des Sicherheitssensors	Mikrosensor
Bestandteile	Unterteil, Kammer, Saftbecher, Fruchtfleischbecher, Reinigungsbürste



Dahlert
Für Ihre Gesundheit