



# WIELOZADANIOWY POWER BLENDER

FUNKCJE & PRZEPISY

Vitaway  
COLLECTION



**vitaWAY**

*Healthy for me*

Linia urządzeń do domu zaprojektowanych tak, aby twoje zdrowie było absolutnym priorytetem, gwarantujących najwyższą jakość i doskonałe samopoczucie.



## *Dbalność o zdrowie drogą do lepszej jakości życia*

Poszukujemy nowych sposobów do uzyskania wewnętrznej równowagi. Jesteśmy związani z naturą i mamy świadomość bogactw które oferuje. Chcemy spożywać więcej nieprzetworzonej żywności, oddychać czystym powietrzem i pić czystszą wodę.

Staramy się znaleźć sposoby które nam to zapewnią.

Seria urządzeń małego AGD VitaWAY jest przeznaczona do wspierania zdrowego sposobu życia.

Zdrowy dla siebie i dla najbliższych!



# POCZUJ PRAWDZIwą MOC W DZIAŁANIU



## Zmrożona żywność

Zmrożona żywność jest doskonałą bazą dla odświeżających smoothie. Wiele blenderów nie potrafi przerobić zmrożonej żywności. Z Power Blenderem Gorenje nie musisz się o to martwić.



## Lód

Najlepsze koktajle muszą zawierać doskonale rozdrobniony lód. Stalowe ostrza skruszą lód na twoją imprezę i nawet zmieniają drobiny lodu w gęsty śnieg do przyozdobienia pucharów



## Orzechy i nasiona

Teraz do smarowania możesz użyć masła orzechowego lub pesto prosto z blendera. Rozdrobnisz orzechy i nasiona do jedwabistej konsystencji gotowej do rozsmarowania.



## Ciepłe posiłki

Ostrza obracające się z prędkością do 30 tys. obrotów na minutę generują ciepło, które zmienia żywność w kolorowe purée czy kremową zupę. Spróbuj marchewkowego purée lub kremu dyniowego. Nie zajmie to nawet 3 minut.



## Twarde owoce i warzywa

Przygotowanie owoców i warzyw do rozdrabniania zwykle zabiera dużo czasu. Dysponując Power Blenderem nie musisz kroić żywności w drobniejsze kawałki ponieważ potężny silnik poradzi sobie z łatwością z każdym zadaniem. Co więcej, nie trzeba wycinać środków owoców ponieważ zostaną całkowicie rozdrobnione aż do płynnej formy.



## Ziarna kawy

Już po minucie od rozpoczęcia mielenia zauroczy Ciebie aromat świeżo zmielonej kawy. Rozkoszuj się aromatem świeżo zmielonej kawy każdego poranka.



# PERFEKCYJNE ROZWIĄZANIE DLA SPECJALNYCH ZADAŃ



## Dieta z nieprzetworzonej żywności

Nie przerobiona żywność nie jest poddana obróbce termicznej takiej jak gotowanie czy smażenie, która eliminuje wartościowe enzymy, witaminy i minerały z pożywienia.

Piramida żywieniowa oparta na nieprzetworzonej żywności opisuje, jaki rodzaj żywności powinien być spożywany często, umiarkowanie czy sporadycznie, różniąc się od konwencjonalnej diety. W uzupełnieniu do owoców i warzyw jałospis zawiera orzechy i nasiona, kiełki, zioła i naturalne oleje.

Nieprzetworzona żywność jest cennym skarbem zbawiennych składników. Wiele z nich jest zamkniętych w twardej powłóce czy nasionach. Zwykłe blendery mają problem z przetwarzaniem włókien. Moc Power Blendera odzyska dla nas potrzebne substancje odżywcze nawet z najtrudniejszych do obróbki składników i przerobi w płynną formę. W przeszłości w naszej kuchni nie było to możliwe.

Obieranie i cięcie na mniejsze kawałki nie jest już dłużej konieczne. Zachowując wszystkie niezbędne dla zdrowia składniki w pożywieniu będziesz mógł przygotować swoją ulubioną potrawę dużo szybciej.



## Żywność dla dzieci

Podczas wprowadzania stałego pokarmu dla dzieci bardzo ważne jest, żeby zawierał jak najwięcej warzyw i owoców.

Z Power Blenderem przygotowanie równomiernie rozdrobnionego purée dla twojego dziecka jest łatwe i szybkie.



Oleje tłoczone na zimno  
drożdże piekarskie

Zioła,  
mikro-warzywa,  
wodorosty, perz

Orzechy, nasiona, siemię  
lniane, nasiona konopii

Kiełki  
i rośliny strączkowe

Owoce &  
warzywa

Zielone  
liście

Okazjonalnie

Regularnie

Często



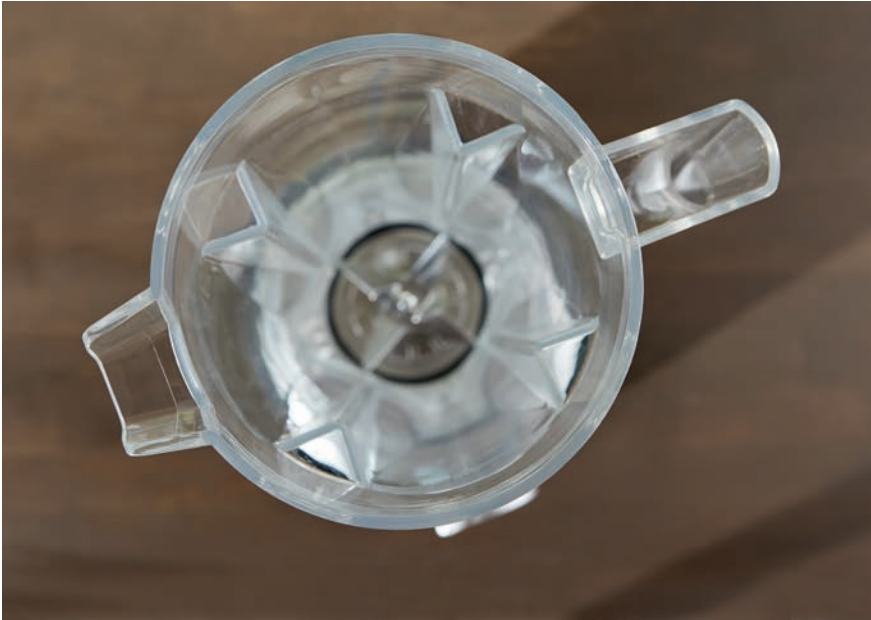
## Diety specjalne

Każda specjalna dieta wymaga bardzo dużej uwagi przy wyborze składników i ich przetworzeniu.

Dzięki Power Blenderowi będziesz mógł łatwo przygotować:

- dania bezglutenowe
- dania wegańskie
- dania wegetariańskie
- specjalne posiłki bez mleka i laktozy





## Dzbanek Quadro

Stylowo zaprojektowany, 2 litrowy dzbanek ma wewnątrz 4 specjalne rogi z krawędziami na całej wysokości dzbanka, co powoduje, że składniki nie przyklejają się do ścianek i opadają na ostrza w trakcie blendowania. Dzbanek jest wykonany z bardzo wytrzymałego materiału TRITAN, nie zawierającego bisfenolu A (BPA free) i ma oznaczenia miarki w milimetrach i kubkach do precyzyjnego dozowania składników.

Zamknięcie dzbanka pozwala dodawać składniki nawet w trakcie pracy, a dopychacz pomaga bezpiecznie przesunąć składniki w okolice noży.



## Ostrza ze stali nierdzewnej

Innowacyjnie wykonane ostrza ze stali nierdzewnej będą blendowały wilgotne i suche składniki nawet bez dodania płynów. Ich specjalnie wyostrzone ukształtowanie pozwala na precyzyjne i dokładne rozdrabnianie nawet przy wysokich prędkościach. Są ostre, mocne i wytrzymałe. Ostrza są dobrze przygotowane do radzenia sobie z bardzo twardymi kawałkami żywności i rozdrabnianiem lodu.





### Pokrętko z wyświetlaczem LCD i 6 programami

Okrągłe pokrętko z przodu urządzenia ma wbudowany wyświetlacz pozwalający na podgląd wprowadzanych ustawień czasu i prędkości. Łagodnie przekręcając pokrętko możesz wprowadzić program z dostępnych do wyboru (owoce, warzywa, lód, mleczko sojowe, orzechy, smoothie) i rozpocząć pracę urządzenia naciskając przycisk Start.



### Potężny silnik

Podstawą działania Power Blendera jest silnik. Niezwykle wytrzymały, o mocy 1500 W, będzie blendował składniki aż do osiągnięcia płynnej, jedwabistej struktury czy do zmielenia na proszek. Z prędkością aż do 30 000 obrotów na minutę, zabezpieczeniem przed przegrzaniem i automatycznym wyłączeniem możesz być pewien, że zawsze będzie spełniał najwyższe oczekiwania.



### Łatwy w utrzymaniu czystości

Czyszczenie dzbanka jest bardzo proste. Wystarczy że wlejesz wodę do dzbanka i naciśniesz przycisk „clean” na panelu. Moc szybko obracających się ostrzy stworzy wir który dokładnie oczyści wewnętrzną część dzbanka.



### Gumowe nóżki

Stabilne utrzymywanie tak potężnego urządzenia wymaga dobrego zaprojektowania formy i gumowych nóżek w podstawie żeby mieć pewność, że Power Blender nie będzie się ruszał w trakcie pracy czy w trakcie wyjmowania dzbanka.



### Prędkość & czas Panel sterowania

Oprócz zdefiniowanych programów można też, zgodnie z własnymi potrzebami, ustawić czas i prędkość. Ustawiamy te parametry na panelu poniżej pokrętki z wbudowanym wyświetlaczem LCD. Ustaw najlepszy czas i prędkość wirowania ostrzy do twoich ulubionych napojów czy dań.



## PIKANTNY HUMMUS

### SKŁADNIKI

- 200 g suszonej ciecierzycy
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki tahini (pasty sezamowej)
- 100 ml wrzącej wody z ciecierzycy
- szczypta soli i pieprzu
- ¼ łyżeczki pieprzu cayenne
- 1 łyżeczka gorczycy
- świeżo posiekana natka pietruszki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namocz ciecierzycę przez 20 godzin. Później umyj i ugotuj ją
2. Odsącz 100 ml wrzącej wody
3. Wrzuć ugotowaną ciecierzycę do dzbanka i dodaj wodę
4. Dodaj czosnek, sok z cytryny, olej z oliwek, tahini, sól i pieprz
5. Dodaj pieprz cayenne do smaku
6. Wybierz program „nuts” (orzechy)
7. Podawaj, kiedy ostygnie
8. Ozdób sezamem i natką pietruszki





## MIX TRUSKAWKOWY SMOOTHIE

### SKŁADNIKI

- 100 g świeżych truskawek
- 1 banan
- 1 jabłko
- 100 ml mleka sojowego
- 1 łyżeczka miodu
- ½ łyżeczki startego cynamonu
- 1 łyżeczka startego korzenia maca

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyj i obierz owoce, wytnij gniazdo z nasionami z jabłka
2. Potnij w duże kawałki
3. Wrzuć do dzbanka i dodaj mleczko sojowe
4. Dodaj miód, cynamon i maca
5. Wybierz program do blendowania owoców „fruit”



## ZIELONE SMOOTHIE

### SKŁADNIKI

- 200 g surowego brokoła
- 200 g świeżych ogórków
- 2 jabłka
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- woda

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umyj, obierz owoce i warzywa, pokrój w mniejsze kawałki
2. Wrzuć do dzbanka. Dodaj oliwę i 200 ml wody
3. Wybierz program do blendowania warzyw „vegetables”
4. Dodaj wody żeby uzyskać pożądaną konsystencję
5. Podawać schłodzone



## KREM Z ZIAREN SŁONECZNIKA

### SKŁADNIKI

- 200 g ziaren słonecznika
- 50 ml oliwki z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 3 suszone pomidory w oleju
- 1 łyżeczkę liści pietruszki
- ½ łyżeczki bazylii
- 1 łyżeczkę soli

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namocz ziarna słonecznika przez noc, później odcedź
2. Umieść ziarna w dzbanku
3. Dodaj czosnek, oliwkę z oliwek, suszone pomidory, zioła i sól
4. Wybierz program „nuts” (orzechy)
5. Umieść w lodówce na 15 minut
6. Podawaj z podpieczonym chlebem





## KOKTAJL MARGARITA

### SKŁADNIKI

- Lód w kostkach
- 100 ml tequila
- 60 ml likieru pomarańczowego typu triple sec (potrójnie destylowanego)
- 1 łyżka soku z limonki
- odrobina soli

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pół godziny przed przygotowaniem koktajlu napełnij szklanki kostkami lodu żeby je schłodzić
2. Umyj i przetnij na połowę limonki, jedną połowę użyj do udekorowania brzegu szklanek plasterkami
3. Wsypanie sól i połóż wierzchnią stroną talerz na wysypanej soli
4. Wyciśnij sok z drugiej połowy limonki
5. Dodaj 2 garście lodu do dzbanka
6. Wybierz program na panelu „ICE CRUSH” żeby rozdrobnić kostki lodu
7. Dodaj tequilę, likier pomarańczowy i sok z limonki
8. Blenduj przez 30 s na 4 poziomie mocy
9. Wlej do schłodzonych szklanek i udekoruj plasterkami limonki

*UWAGA! Napój zawiera alkohol.  
Baw się odpowiedzialnie i w granicach prawa.*



## GUACAMOLE

### SKŁADNIKI

- 2 awokado
- ½ łyżeczki świeżego lub suszonego chilli
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 100 ml kwaśnej śmietany
- ½ łyżeczki nasion kolendry
- sól

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przetnij awokado na połowę i usuń pestki
2. Wyciągnij miąższ łyżeczką, aby oddzielić zawartość od skórki i umieść w dzbanku
3. Dodaj czosnek, chilli, sok z cytryny, śmietanę, sól i rozkruszone nasiona kolendry
4. Wybierz program „vegetables” do blendowania warzyw
5. Możesz przy podaniu ozdobić wiórkami z tortilli



## KREM SOJOWY

### SKŁADNIKI

- 300 g ziaren soi
- 3 kiszone ogórki
- 1 ½ łyżki musztardy
- 1 ½ łyżki kwaśnej śmietany
- 1 ½ łyżeczki masła
- 8 łyżek oliwki z oliwek
- ½ małej cebuli
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki sera feta
- 100 ml wody
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namocz ziarna soi przez 12 godzin. Później optucz i ugotuj
2. Po schłodzeniu umieść w dzbanku
3. Dodaj wszystkie pozostałe składniki
4. Dopraw do smaku i dodaj posiekaną natkę pietruszki
5. Wybierz program „nuts” (orzechy)
6. Podawaj z chlebem tostowym, serem lub prosciutto





## LODY CZEKOLADOWE

### SKŁADNIKI

- 3 zmrożone banany pokrojone w plasterki
- 2 garście kostek lodu
- 100 g chipsów czekoladowych
- 1 łyżka miodu
- 200 g zmielonych migdałów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Umieść kostki lodu w dzbanku
2. Użyj programu do kruszenia lodu
3. Dodaj zmrożone banany w plastrach i zmielone migdały
4. Dodaj chipsy czekoladowe i miód
5. Wybierz program do kruszenia lodu
6. Schłódź w zamrażarce przez 1 godzinę przed podaniem

[www.gorenje.pl](http://www.gorenje.pl)