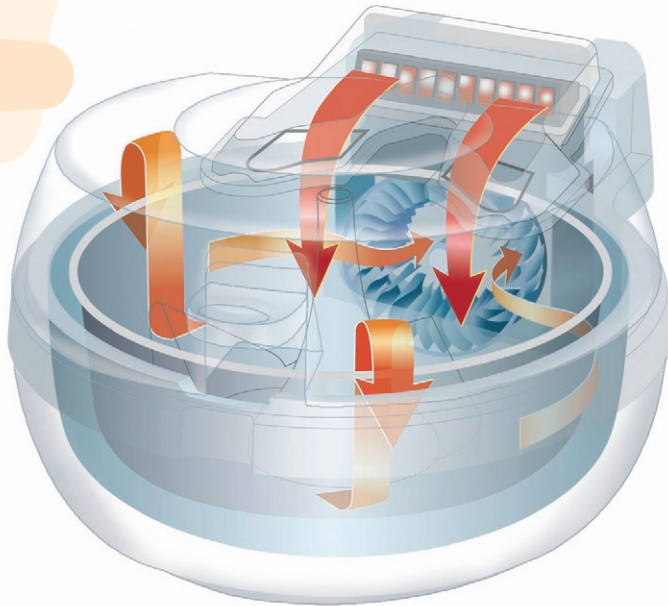


# DIE ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES - GENUSS UND GESUNDHEIT



Patentierte Technologie  
Pulsierender Heißluftstrom

## Gesunde Ernährung ist nicht nur die Summe der Zutaten

Die Art der Speis Zubereitung und die Garmethode sind von größter Bedeutung für eine geregelte Kalorienzufuhr, die Umsetzung einer ausgewogenen, appetitanregenden und genussvollen Ernährung und für den Erhalt der Vitamine und Spurenelemente in den Lebensmitteln.

Die Wahl der Garmethode ist deshalb so entscheidend, weil der Nährwert der Speisen je nach angewandtem Garverfahren beträchtlich schwanken kann. Zusätzlich zu ihrem Einfluss auf die Nährstoffwerte von Lebensmitteln wirken sich Zubereitungsart und Garmethode auch wesentlich auf den Geschmack und das Aroma aus.

## ActiFry: Eine Innovation für die Ernährung und den Geschmack

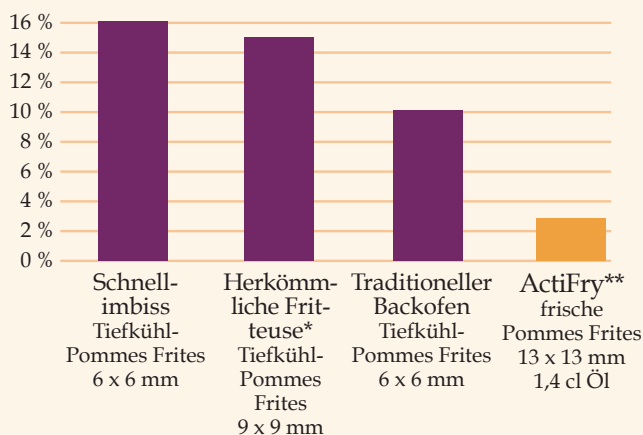
### GESUNDES KOCHEN GARANTIERT:

#### „Ergebnis intensiver Forschung“

Die einzigartige Technologie von ActiFry macht es möglich, alle natürlichen Vorzüge von Lebensmitteln zu erhalten:

- ✦ Leckere selbstgemachte Pommes Frites mit **nur 3 % Fett\*\*** für die ganze Familie

#### Zubereitung von Pommes Frites im Vergleich: Fettgehalt



\* Gekocht bis zu einem Gewichtsverlust von - 40%

\*\* Gekocht mit 1,4 cl Öl bis zu einem Gewichtsverlust von - 55%

- ✦ Nur **1,4 cl frisches Öl** für Pommes Frites aus **1 kg frischen Kartoffeln** und eine gleichmäßige Bräunung dank des einzigartigen Systems mit pulsierendem Heißluftstrom und Rührvorrichtung.
- ✦ Durch die Verwendung unterschiedlicher Öle wie beispielsweise Sonnenblumen-, Oliven, Traubenkern-, Raps- und Maisöl ist eine ausgewogene Zufuhr von Fettsäuren gegeben, die der Körper benötigt, um richtig zu arbeiten. Jede Ölart liefert unterschiedliche Anteile an gesättigten, einfach ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die für eine ausgewogene Ernährung unverzichtbar sind.
- ✦ Pommes Frites mit einem maßvollen Brennwert passen zusammen mit rohem Gemüse, Obst und Molkereiprodukten ideal zu einer ausgewogenen Ernährung und erlauben es, vollständige und abwechslungsreiche Mahlzeiten zu kombinieren, die Kindern wie Erwachsenen schmecken.
- ✦ Um Abwechslung zu genießen, kann man mit ActiFry auch viele andere Lebensmittel zubereiten: Tintenfisch, Garnelen, Hähnchenschenkel, Geschnetzeltes, Mischgemüse, Frühlingsrollen. Ein Buch mit köstlichen Rezepten und Zubereitungsideen hilft Ihnen, Ihren Speiseplan durch genussvolle Vielfalt zu bereichern.

# ACTIFRY – DIE NEUE LÖSUNG

**Fassungsvermögen: 1 kg**

**Messlöffel**

**Patentierter Rührvorrichtung**

**Volltransparenter  
dichtschließender Deckel**

**Kein Vorheizen erforderlich**

**Timer mit Signal zum Endes des  
Kochvorgangs**

**Automatisches Öffnen und  
Schließen des Deckels**

**100%-ig sicher: Kein Ölbad,  
kein Kondenswasser**

**Griff am Garbehälter zum  
Servieren**

**Kabelaufwicklung**

**Deckel, Rührvorrichtung und  
Garbehälter sind abnehmbar und  
spülmaschinenfest**

**Leistung: max. 1.400 W**



## DIE VORTEILE FÜR DIE ERNÄHRUNG

**ActiFry ermöglicht Ihnen die Zubereitung köstlicher selbst gemachter Pommes Frites mit nur 3 %\* Fett.**

Wenn Pommes Frites, ein besonders bei Kindern beliebtes Lebensmittel, einen maßvollen Kaloriengehalt aufweisen, können sie sinnvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein. Laut einem von der „International Obesity Task Force,, (IOTF) im März 2005 veröffentlichten Bericht ist 1 von 5 Kindern in Europa übergewichtig oder fettleibig. Zudem steigt die Prävalenz der Übergewichtigkeit unter Kindern im Alter zwischen 5 und 11 in den meisten europäischen Ländern konstant an.

\* Frische Pommes Frites, auf eine Stärke von 13 x 13 mm zugeschnitten und mit 1,4 cl Öl bis zu einem Gewichtsverlust von - 55% gekocht

**ActiFry ermöglicht Ihnen, bei jeder Zubereitung frisches Öl in einer sehr geringen Menge zu verwenden.**

**ActiFry erlaubt Ihnen, hochwertige Öle zu verwenden und bei jeder Zubereitung nach Belieben zu variieren. (In der Originalpackung bleibt der Nährstoffwert angebrochener Öle bewahrt.)**

Wählen und variieren Sie Öle entsprechend ihren Nährwerteigenschaften, Verwendungszwecken und Geschmacksrichtungen. Dies trägt dazu bei, Abwechslung in Ihre Ernährung zu bringen.

**ActiFry ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Rezepten: knuspriges Mischgemüse, zartes, im Mund zergehendes Fleisch, knusprige Garnelen, Obst uvm.**

**Die Forderung von Ernährungswissenschaftlern:** Gut zu essen ist wesentlich, um sich fit und bei guter Gesundheit zu halten. In diesem Sinne sollte der Speiseplan abwechslungsreich sein und alle Arten von Lebensmitteln enthalten.

## DIE TECHNISCHEN VORTEILE

Einzigartiges patentiertes System mit pulsierendem Heißluftstrom für eine perfekte Hitzeverteilung im Garbehälter.

**Die Rührvorrichtung** (patentiertes System) wendet die Speisen und verteilt das Öl optimal. Die Pommes Frites werden gleichmäßig gebräunt und sind außen knusprig und innen locker – mit einem erstklassigen Kartoffelgeschmack. Dank des geringen Fettgehaltes stammt der größte Teil der Kalorien einer in ActiFry zubereiteten Portion Pommes Frites von den in der Kartoffel enthaltenen Kohlehydraten.

**Messlöffel** zur einfachen und genauen Dosierung der benötigten Ölmenge.

Automatische Temperatursteuerung und -kontrolle für optimale Garergebnisse.

Einfache und komfortable Art der Speisezubereitung.

**Ein Tonsignal** zeigt an, wenn der Garvorgang beendet ist.

