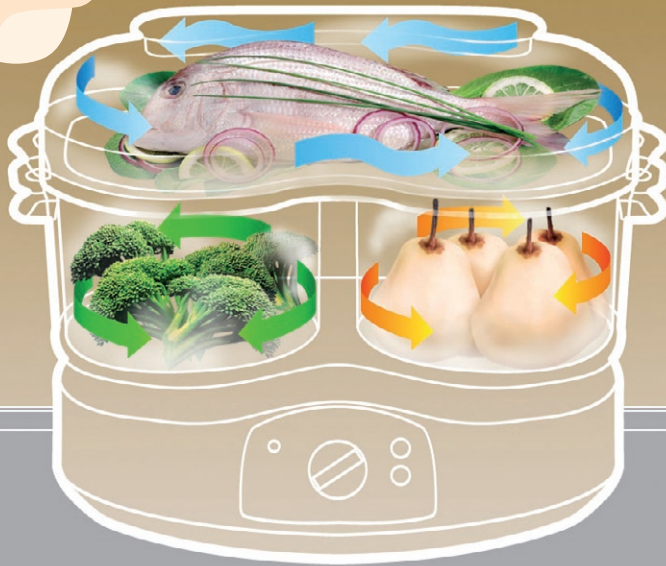


DAMPFGAREN – EINE INNOVATIVE LÖSUNG



Gesunde Ernährung ist nicht nur die Summe der Zutaten

Die Art des Kochens und der Speisenzubereitung spielt eine entscheidende Rolle bei der Begrenzung der Kalorienzufuhr, der Aufrechterhaltung einer ausgewogenen, appetitanregenden und wohlschmeckenden Ernährung und für den Erhalt der Vitamine und Spurenelemente von Lebensmitteln.

Das Kochverfahren ist so wichtig, weil sich der Nährwert eines Lebensmittels durch die gewählte Zubereitungsart verändern kann. Neben dem Einfluss auf die Nährstoffwerte der Speisen wirkt sich die Garmethode auch wesentlich auf den Geschmack und das Aroma aus.

Der Dampfgarer VitaCuisine: Eine Innovation für gesundes Genießen

DIE GARANTIE FÜR GESUNDES KOCHEN:

„Das Ergebnis intensiver Forschung“

Der Dampfgarer VitaCuisine ermöglicht dank seiner exklusiven technischen Eigenschaften, den natürlichen Wert aller Lebensmittel zu bewahren und bietet Ihnen damit ganz neue Möglichkeiten:

- ✦ **Tägliche Zubereitung einer vollständigen, schmackhaften und ausgewogenen Mahlzeit** für die ganze Familie. Der Dampfgarer VitaCuisine bereitet in einem Durchgang eine komplette Mahlzeit für die Familie zu – Fisch oder Geflügel, Gemüse und Obst – **während er gleichzeitig den vollen Geschmack und das Aroma jeder Zutat erhält.**

Ein dem Gerät beiliegendes Kochbuch zeigt Ihnen, wie Sie mit leckeren Rezepten abwechslungsreich und ausgewogen kochen können und enthält Menüvorschläge für jede Jahreszeit.

- ✦ **Gesund kochen – schonend und schnell.**

Dank des exklusiven Schnellaufheizsystems Vitamin+ und eines Thermostates, das ein Überschreiten von 100 °C verhindert, werden die im Gemüse enthaltenen Vitamine und Antioxidantien besser erhalten. Diese sind ein entscheidendes Werkzeug zur Unterstützung des Schutzes vor Herz-Kreislauferkrankungen und Zellalterung.

- ✦ **Genießen Sie es, Obst, Gemüse und Fisch noch regelmäßiger zu essen.** Der Dampfgarer VitaCuisine macht die Zubereitung von frischem oder tiefgekühltem Obst, Gemüse und Fisch außerordentlich einfach und fördert somit den regelmäßigen Verzehr dieser Produkte. Der regelmäßige Verzehr dieser Lebensmittel hat eine Reihe positiver Auswirkungen:

- das Essen von Obst und Gemüse, die reich an Vitaminen und Antioxidantien sind, trägt unterstützend zum Schutz vor Zellalterung bei.
- das Essen von ölhaltigem Fisch, der reich an Antioxidantien und essentiellen Fettsäuren ist, trägt zum Schutz vor Herz-Kreislauferkrankungen bei.

- ✦ **Bewahren Sie das volle Aroma** Ihrer Lebensmittel und entdecken Sie mit jeder Zubereitung im Dampfgarer VitaCuisine neue Geschmackserlebnisse, die „gut für jung und alt sind!“



DER DAMPFGARER VITACUISINE: FÜR EINE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

DIE VORTEILE FÜR DIE ERNÄHRUNG	DIE TECHNISCHEN VORTEILE	WISSENSCHAFTLICHE STUDIEN
<p>Das Gerät ermöglicht die Zubereitung einer vollständigen, schmackhaften und ausgewogenen Mahlzeit unter Bewahrung der Geschmacksstoffe und Aromen jeder Zutat.</p> <p>Zur Reduzierung von Übergewicht ist es von entscheidender Bedeutung, täglich vollständig ausgewogene Mahlzeiten zu sich zu nehmen.</p> <p>Nach einem im März 2005 veröffentlichten Bericht der International Obesity Task Force (IOTF) leidet jedes fünfte Kind in Europa an Übergewicht oder Fettleibigkeit. Fettleibigkeit im Kindesalter verursacht eine ungewöhnlich hohe Sterbeziffer im Erwachsenenalter, die auf etwa 50-80 % geschätzt wird.</p>	<p>3 getrennte Garkammern</p> <p>2 nebeneinander stehende Garkörbe: Die aus jedem Korb austretenden Garsäfte werden direkt in die Saftauffangschale geleitet, die sich am Boden des Gerätes befindet. So kommen die Garsäfte eines Korbes nie mit den Lebensmitteln in Berührung, die im anderen Korb gekocht werden.</p> <p>Separate Garplatte: Die Garplatte wird auf die Körbe aufgesetzt, um ein voneinander unabhängiges Kochen zu gewährleisten. Die Garsäfte bleiben in der Platte und tropfen nicht auf das Gargut in den darunter liegenden Körben.</p>	<p><i>Studie über die Kreuzkontamination (Vermischung) von Aromen (Lachs, Birnen, Broccoli) in Zusammenarbeit mit dem CESG (Europäisches Zentrum für Geschmackswissenschaft) in Dijon, Dezember 2005)</i></p>
<p>Ermöglicht ein schnelles Kochen ohne Rühren, wodurch Vitamine und Antioxidantien besser erhalten werden.</p> <p>Ratschlag der Ernährungswissenschaft: Die Frage der Nährstoffdichte in Lebensmitteln, d.h. deren wesentlicher Mikronährstoffgehalt, ist von grundlegender Bedeutung.</p>	<p>Vitamin Plus-Funktion und Dampfgaren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkürzung der Garzeit aufgrund des exklusiven Schnellaufheizsystems. • Die Temperatur übersteigt nie 100 °C. • Da die Lebensmittel nicht in Wasser gekocht werden, bleiben die wasserlöslichen Vitamine besser erhalten 	<p><i>Vorkommen von Vit. C, B9 und Polyphenolen im Vergleich zur Zubereitung in einer Pfanne, dem traditionellen Dampfgaren und in einem Mikrowellengerät INA P-G (Nationales Institut für Landwirtschaft in Paris Grignon) Februar 2006</i></p>
<p>Regt zum Verzehr von Fisch an, der einfach zu kochen ist und köstlich schmeckt.</p> <p>Ratschlag der Ernährungswissenschaft: Die durchschnittliche Aufnahme von Omega 3 ist gemäß der Su-Vi-Max-Studie (1) sehr gering und meist immer geringer als die RDI (empfohlene tägliche Verzehrmenge).</p>	<p>Wendbare Garplatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine Seite für das Kochen von Fisch im eigenen Saft oder in einer Soße. • eine Seite zum Kochen von Fisch mit dem traditionellen Dampfverfahren. 	<p><i>Omega 3-Gehalt von fettem Fisch und % der RDA (etwa: Empfohlene tägliche Verzehrmenge) pro Portion</i></p>
<p>Bewahrt die volle Güte von Obst und Gemüse - Aroma, Geschmack und Struktur - und regt zum regelmäßigen Verzehr an.</p>	<p>3 getrennte Garkammern: Die nebeneinander liegenden Körbe und die Garplatte ermöglichen das gleichzeitige Kochen von Geflügel, Fisch oder Gemüsebeilagen und Obstdesserts.</p> <p>Einfache Zubereitung und einfaches Kochen. Dank des Timers braucht man den Garvorgang nicht im Auge behalten.</p>	<p><i>Bibliographische Studie: Sensorische Analyse dampfgekochter Gemüse im Vergleich zu anderen Kocharten Issanchou S und Sauvageot F (1987) Sauvageot F und Issanchou S (1985) Sistrunk WA und Kilgore SW (1981)</i></p>

2 Garkörbe aus Edelstahl

Antihaf-beschichtete wendbare Garplatte

Reisbehälter

Großes Fassungsvermögen

Automatische Warmhaltefunktion nach Beendigung des Kochvorgangs

Vitamin+ -Funktion für optimalen Vitaminerhalt

60 Min. Timer mit automatischer Abschaltung

Externes Befüllsystem erlaubt Wasserzugabe auch während des Garvorgangs



(1) Su-Vi-Max: Ergänzung mit Vitaminen und antioxidativen Mineralstoffen, eine epidemiologische Studie, bei welcher 13.017 Personen im Alter von über 8 Jahren in Bezug auf die Vermeidung chronischer Krankheiten durch Ernährung untersucht wurden.

