

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/wyciskarka-soku-biochef-w2-z-dodatkowym-sitkiem-do-lodow-bezpieczna-dla-dzieci-p-2734.html>



Wyciskarka Soku BioChef W2 -z dodatkowym sitkiem do lodów - bezpieczna dla dzieci!

Cena	1 950,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Producent	BioChef

Opis produktu

BioChef W2 czyli najnowszy model rewelacyjnej wyciskarki BioChef Whole Juicer. Zwiększona moc do 250W. Obniżone obroty do 40 obr/min.

Uwaga: dodaliśmy sitko do lodów gratis!

W tym miesiącu w ramach podstawowego wyposażenia otrzymasz:

- dodatkowe sitko do lodów
- dodatkowe sitko do klarowania soku nakładane na zbiornik soku
- praktyczna książka z przepisami na soki

Rozważ zakup praktycznych dodatków: butelka BPA Free, tacka-ociekacz.

Dlaczego wolnoobrotowa wyciskarka do soków tak dobrze przyjęła się na rynku?

Oto co uważają użytkownicy:

- ▶ pomagają wzmocnić system odpornościowy
- ▶ wspiera regulację pracy układu pokarmowego
- ▶ pomagają zmienić nawyki żywieniowe
- ▶ pozwala wykorzystać w 100% owoce, warzywa i zieleninę

► **jest bezpieczna dla dzieci**

Budowanie odporności

Nasza odporność, to broń do walki z wirusami, bakteriami i grzybami. Warto więc zadbać o wzmocnienie naszego systemu odpornościowego. Do tego potrzebny jest **odpowiedni zestaw witamin i minerałów oraz enzymów**. Już w okresie letnim należy intensywnie rozpocząć przygotowania, żeby uniknąć nawracających infekcji w sezonie jesienno-zimowym. To, co wbudujesz w swój organizm będzie procentować w czasie największej zapadalności na różne choroby. Witaminy czy suplementy nie powinny zastępować tych dostarczanych ze świeżych produktów.

Witamina C. Zazwyczaj robi się z niej kompot lub zje kilka sztuk, bo jest dość kwaśna. Dzięki używaniu wyciskarki podajesz ją w najlepszej postaci, w odpowiedniej ilości i smaczną. Wystarczy, że do wyciskanej porzeczkii wrzucisz kilka słodkich owoców lub czerwonego buraka, a zmienisz jej smakowe oblicze. Kolejna sprawa to **podtrzymywanie odporności zimą** przez dostarczanie naturalnych składników. Niestety drastycznie wtedy spada spożycie surowych produktów. A przecież nie musi tak być. Czerwonej porzeczkii już nie ma, ale dostępne jest kiwi, które zawiera dokładnie tyle samo witaminy C. Książka z przepisami, którą otrzymasz wraz zakupionym urządzeniem pomorze Ci skomponować soki odpowiednie do aktualnych potrzeb.

Dzięki innowacyjnej technologii i wysokiej jakości materiałów z jakich są tworzone wyciskarki wolnoobrotowe BioChef, mają Państwo gwarancję, że **sok, jaki powstaje z wyciskarki jest pełnowartościowy i zachowuje wszystkie wartości zawarte w warzywach i owocach**. A nie jest tak w wypadku każdej dostępnej na rynku wyciskarki. Sam ślimak tej wyciskarki jest droższy niż niejedna wyciskarka dostępna w marketach. Tego nie da się oszukać. **Najwyższej jakości i w pełni neutralne dla ludzkiego organizmu materiały** muszą mieć swoją cenę.

Regulacja układu pokarmowego

Jedząc zbyt małe ilości zieleniny, owoców i warzyw, narażamy nasz organizm na zwiększenie masy ciała, zanieczyszczenie wątroby, zaparcia i tworzenie się złożeń jelitowych. Od wielu lat dietetycy alarmują, żeby **zwiększyć w codziennej diecie udział świeżych produktów**.

Taka była idea przy projektowaniu wyciszek wolnoobrotowych BioChef. I to się udało. Wyciskarka BioChef to nie tylko znym sitom, które otrzymasz w zestawie. W takiej postaci **dostarczysz nie tylko witaminy, minerały i enzymy, ale też odpowiednią ilość naturalnego błonnika**.

Dużo mówi się o zakwaszeniu organizmu. Ale coraz więcej osób wie, że ma to związek z **właściwym dokwaszeniem żołądka oraz oczyszczeniem wątroby**. Czyli potrzebujemy naturalnych kwasów oraz substancji filtrujących. A one są zawarte w świeżych warzywach i owocach. Dzięki wyciskarce BioChef poczujesz się zachęcony do codziennego spożywania naturalnych produktów.

Ma to kolosalne znaczenie dla **utrzymania właściwej wagi ciała**. Przez wprowadzenie soków i smoothie można zgubić ładnych parę kilo i porządnie **odżywić organizm**. Kiedy mózg „widzi”, że ciało jest dobrze odżywione rezygnuje z zapasów tłuszczowych.

Błonnik i inne naturalne składniki dostarczane codziennie **pobudzają jelita do właściwej pracy, regularnego wypróżniania** bez skutków ubocznych jak to ma miejsce przy przyjmowaniu leków. Tak, picie świeżo wyciśniętych soków wyeliminowało już niejedną tabletkę.

Wyciskarki ślimakowe do soków = zmiana nawyków żywieniowych

Najtrudniej jest zmienić swoje szkodliwe nawyki żywieniowe. Szybkie tempo, zmęczenie zabiera nam chwilę, jakie moglibyśmy wykorzystać na troskę o siebie. Jedzenie śmieciowe daje nam natychmiastową ulgę i ukojenie w stresie, cukier podnosi poziom endorfin. Ale nie dajcie się zwieść! To jest dobre tylko na chwilę. Potem przychodzi senność i jeszcze gorsze **ostęp do odżywczych soków**. Konstruktorzy wyciskarki BioChef

dobrze zrozumieli, że do codziennego używania jej może zachęcić: **łatwość eksploatacji i czyszczenia**. Musi być dziecinnie prosta w obsłudze i myciu. Posiadacze BioChef'a potwierdzają, że tak właśnie jest.

W zestawie do zakupionej wyciskarki do soków **otrzymasz książkę z przepisami**, z których z pewnością będziesz korzystać na początku. Wierzmy jednak, że z czasem samodzielnie będziesz tworzyć swoje autorskie kompozycje. Wrzucasz parę truskawek, pomarańczę i masz super sok, który na zewnątrz kosztuje jakieś 10 zł. Za każdym razem kiedy rozglądasz się za czymś do przegryzienia, wrzucasz do wyciskarki owoce, warzywa lub zieleninę, które masz pod ręką i przekąska gotowa. A ponieważ wyciskarki nie myjesz po każdym użyciu, a jedynie na koniec dnia, to nie czujesz wewnętrznego oporu przed **klarownymi sokami, ale również gęste smoothie**, a to dzięki różnorodnym wyciśniętym sokom.

I co ciekawe, ponieważ kupiłeś porządny, piękny sprzęt czujesz się zachęcony do jego codziennego używania. Z czasem przestaniesz rozglądać się za ciasteczkami, batonikami czy chipsami, a zaczniesz za soczkiem. Zobaczysz, tak to działa.

BioChef to najlepsza wyciskarka do soków, z którą nic się nie marnuje

Tu wyciskarka BioChef jest nie do przebicia. Jakiś owoc, warzywo, zieleninka **wygląda już niezbyt zachęcająco do zjedzenia**. Ale tak naprawdę nic nie straciła ze swoich wartości odżywczych. Jeszcze chwila i by wylądowała w koszu. Na szczęście masz wyciskarkę. **Przepuszczasz wszystko i masz smaczny i pożywny sok**. Np. wieczorem stoi cały talerz lekko pomarszczonych truskawek. Nikt nie ma na nie ochoty. Wyciskasz z nich sok. Teraz wszyscy są chętni. Albo działka obrodziła Ci w porzeczkę, śliwki, jabłka. Masz do wyboru straszliwie narobić się, albo przepuścić to wszystko przez wyciskarkę używając grubego **sitka do przetworów i zrobić z tego parę słoiczków na zimę**. Zatem wyciskarka do soków i warzyw BioChef pomoże Ci nie tylko zadbać o zdrowie, ale i pozwoli **zaoszczędzić pieniądze**. Dzięki wyciskarce BioChef nic się zmarnuje.

Dlaczego właśnie BioChef to najlepsza wyciskarka do soku?

O wyjątkowości naszego produktu świadczą takie zalety jak:

- Wyciskarka ślimakowa **do soków** BioChef jest bezpieczna dla dzieci
- Ma największy otwór wsadowy 8x9 cm
- Skonstruowana jest przy wykorzystaniu technologii ochrony enzymów EPT
- Nie zawiera szkodliwych substancji w komponentach z których jest wykonana (BPA Free)
- BioChef to wyciskarka ślimakowa wolnoobrotowa, jedynie 40 obr/min.
- Silnik indukcyjny o mocy 250W.
- Pracuje tak cicho, że można jej używać nawet w nocy
- Jest łatwa w eksploatacji i prosta do czyszczenia
- Dostępna jest w 4 pięknych kolorach

Wyciskarka wolnoobrotowa to naprawdę wspaniała inwestycja w zdrowie!

Wyciskarki BioChef - bezpieczna dla Twojego dziecka!

Szeroki wlot jest zabezpieczony specjalnie zaprojektowaną klapką uniemożliwiającą dziecku włożenie rączki do urządzenia. Poza tym nie ma żadnych ostrych części w zasięgu jego dotyku. Zwróć na to uwagę wybierając wyciskarkę. Dobra wyciskarka do soków powinna być nie tylko funkcjonalna, ale i bezpieczna dla wszystkich jej użytkowników!

Poniżej niektóre zalety i zastosowane rozwiązania jakie posiada ślimakowa wyciskarka do soków:

- ♦ Wyciskarka soku BioChef z **największym otworem 8x9 cm** do wkładania całych owoców wśród wszystkich wyciskarek. Posiada też dodatkowy otwór do wkładania warzyw oraz produktów długich i o mniejszej średnicy.
- ♦ W testach **ilość** wyciśniętego **soku** z BioChef była **większa** niż z innych wyciskarek w tej cenie.
- ♦ Wrzucasz **całe** warzywa i owoce **bez krojenia** - **oszczędność czasu** i dodatkowych czynności
- ♦ **Nie obierasz** produktów. **Wyciskasz ze skórką** - to daje dodatkowe bogactwo składników odżywczych
- ♦ Nie tracisz czasu na **sprzątanie** po krojeniu i obieraniu.
- ♦ **Nie** masz w kuchni **bałaganu**. Wyciskarka BioChef nie przysysa soku, posiada szczelny dozownik soku.
- ♦ **Zachowujesz** wszystkie **wartości odżywcze** produktów, bo wyciskasz je w całości, ze skórką, a w przypadku np. jabłek wraz z pestkami. To wszystko jest bogatym źródłem **witamin, minerałów i enzymów**.
- ♦ BioChef pozwala wycisnąć sok z każdej **zieleniny**, oczywiście bez konieczności krojenia. Wkładasz cały pęczek pietruszki, garść szpinaku, łodygę selera naciowego i masz sok gotowy.
- ♦ Z **twardych** produktów typu **migdały** wyciśniesz **napój**, a z tego, co zostanie, po wysuszeniu uzyskasz wartościową **makę**. Użyjesz ją później np. do usmażenia naleśników lub do musli.
- ♦ Za sprawą wolnych obrotów, dużej siły oraz specjalnej konstrukcji ślimaka tnąco-wyciskającego otrzymujemy z produktu **najwięcej soku** oraz bardzo mało pulpy. Prawdziwa wyciskarka wolnoobrotowa, ślimakowa (Zobacz testy w zakładce filmy).
- ♦ Wyciskarka której producent jest tak pewny, że daje 25 lat czyli tzw. **dożywotnią gwarancję na silnik** i 5 lat na części przy zakupie do użytku domowego. *(Przy zakupie na firmę gwarancja wynosi 1 rok)*
- ♦ Wyciskarka, której **mycie** jest tak proste, że zajmuje ok. **2! minuty**.
- ♦ W przeciwieństwie do sokowirówek wyposażona jest w **EPT** czyli technologię **ochrony enzymów** dla których właśnie pijemy soki.
- ♦ Wykonana z materiałów neutralnych dla ludzkiego organizmu czyli między innymi **bez BPA** (bisfenolu A). Czyli bez skutków ubocznych.
- ♦ Wyciskarka BioChef daje **najlepszy współczynnik ceny do jakości i wydajności**.

Co powoduje, że sięgasz po wyciskarkę BioChef kilka razy dziennie?

- ▶ A dlaczego w przypadku innych urządzeń, mimo że warto byłoby je używać nie robisz tego?
Przeważnie z prozaicznego powodu - uciążliwego mycia. Tak, to jeden z najczęstszych powodów nieużywania sprzętu kuchennego.
Jeśli chodzi o wyciskarkę BioChef - nie musisz jej myć po każdym zrobieniu soku. Wystarczy, że zrobisz to raz, na koniec dnia. Natomiast w ciągu dnia po zrobieniu soku po prostu wlewasz szklankę wody do pracującej wyciskarki. Następuje proces samoczyszczenia wystarczający, żeby zostawić urządzenie na dłuższy czas. Potem możesz zrobić sobie kolejny sok.
- ▶ Pamiętaj, że w tym modelu BioChef wrzucasz **całe owoce, warzywa**, zieleninę i inne dodatki bez potrzeby krojenia i upychania ich. Zaoszczędzasz Twój czas.
- ▶ Kolejny ważny argument, który nie hamuje cię przed używaniem wyciskarki to porządek w kuchni. Ponieważ wielu produktów nie musisz kroić, wielu z nich nie musisz nawet obierać, to nie masz w kuchni bałaganu, jak to ma miejsce w wypadku sokowirówek.
- ▶ Następny argument - cicha praca. Nie boisz się, że kogoś z domowników obudzisz, albo zakłócisz jego zajęcia. W takcie pracy wyciskarki możesz bez problemu rozmawiać nie podnosząc głosu.
- ▶ No i **zachowujesz wszystkie wartości produktu! A wyciśnięte warzywa i owoce stają się łatwiej przyswajalne. Niesamowite!**

Co jeszcze można powiedzieć o tym modelu BioChef Whole Juicer?

- ◆ Perfekcyjnie przemyślana i wykonana konstrukcja.
 - ◆ Po pierwsze wyciskarka BioChef jest bezpieczna. Górna część jest tak zaprojektowana, żeby dzieci nie zrobiły sobie krzywdy. Klapka do wrzucania całych owoców jest tak zaprojektowana, żeby nawet dziecięca rączka nie mogła przedostać się wgłąb urządzenia.
 - ◆ Proces rozpoczyna się od wrzucenia produktu, który poddawany jest wstępnemu krojeniu, a następnie miażdżeniu. Ślimak jest tak zaprojektowany, że w pierwszej fazie sieka produkty. Wstępnie rozdrobnione są przesuwane głębiej, gdzie są poddawane zasadniczemu procesowi wyciskania. W ten sposób otrzymujemy sok wyciskany na zimno z zachowaniem wszystkich cennych witamin, minerałów i enzymów. Chce się powiedzieć - samo zdrowie!
 - ◆ A mycie...jeśli chcesz zrobić kolejny sok o innym smaku po prostu wlewasz wodę, urządzenie samoczynnie przemywa się i jest gotowe do pracy. Jeśli nie planujesz dalszego wyciskania dwoma ruchami rozbierasz górną część i w przysłowiową minutę jest zupełnie czyste.
 - ◆ BioChef jest wyposażony w dwa główne sita. Jedno służy do soków klarownych, drugie do gęstych. Ciekawe rozwiązanie do pomidorów i do przecierów dla dzieci.
-

Materiały użyte do wyprodukowania wyciskarki BioChef to najwyższa półka jakości i bezpieczeństwa. I to nie frazes. Wiemy, że niektóre tanie wyciskarki powołują się na zwrot BPA Free. Po roku gołym okiem widać ile warte były użyte materiały. A kiedy trzeba nabyć części, to okazuje się, że już nie ma u kogo. W wypadku tzw. tanich wyciskarek to w większości przypadków przykry standard. Wiemy to, bo wielu naszych klientów, to byli posiadacze taniego sprzętu.

Najlepsza wyciskarka do soków musi być niezawodna!

Na prośbę klienta możemy też wykonać test w domu na jakimś konkretnym, zleconym przykładzie i przedstawić rzeczywisty rezultat nawet w postaci zdjęć lub filmu.

Każdy z naszych pracowników posiada urządzenia BioChef i z praktyki może podzielić się swoimi spostrzeżeniami.

Jeśli chodzi o wyciskarki dużo tańsze, to niektórzy decydują się na ich zakup, żeby zobaczyć czy urządzenie sprawdzi się w ich domu. Kiedy tak się stanie, świadomi jakości tego, co nabyli, decydują się na profesjonalne urządzenie np. BioChef. Ale można zaoszczędzić kilkaset złotych, dobrze przemyśleć zakup i od razu kupić produkt docelowy.

Marka BioChef ma kilkudziesięcioletnią tradycję (niedawno stuknęło 25 lat) z sukcesem weszła na rynek Polski i już się zadomowiła. Jak to bywa z produktem mniej znanym musi dać więcej za tyle samo. Dlatego nie jest trudno dojść do wniosku, że wyciskarka BioChef jest warta swojej ceny.

Poza tym jako firma pracująca w segmencie zdrowej żywności i zdrowego żywienia uznaliśmy, że to BioChef będzie najlepszym rozwiązaniem na kompleksowe potraktowanie tzw. zdrowego stylu życia.

Dlatego z całym przekonaniem zachęcamy do wybrania BioChef Atlas Whole Juicer!

Co wchodzi w skład wyciskarki BioChef	Nr na rysunku
Zasyplik do załadunku warzyw, owoców i zieleniny	1
Sitko drobne do soków klarownych	2
Ślimak	3
Sitko grube do musów	4
Szczotka wirująca czyszcząca sitko podczas pracy	5
Zbiornik główny urządzenia	6
Korpus z silnikiem	7
Zbiornik na pulpę	8
Zbiornik na sok	9
Szczotka do mycia sitek	10
Popychacz	11
Książka z przepisami w języku polskim	
Sitko do lodów	

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Kolor: Biały , Czerwony

Specyfikacja

Specyfikacja

Model
Typ Wyc.
RPM

BioChef Whole Slow Juicer
Jednoślismakowa Pionowa
40 obr/min

Silnik	Indukcyjny
Zakres Pracy	50-60 Hz
Waga	7.1 kg
Kolory	Czerwony , Srebrny, Biały, Czarny
Gwarancja	Dożywotnia na silnik, 5 lat na części
Wymiary	16 cm x 21 cm x 45 cm
Moc	250 W
Napiecie	220-240 Volt
Certyfikaty	CE, Rohs, ISO, TUV
BPA Free	Tak
Akcesoria w zest.	dwa dodatkowe sitka :do musów oraz do klarownych soków