



JAZZ VMO

extracteur de jus pression à froid

Simple, robuste, silencieux,
peu encombrant, instan-
tément opérationnel,
JAZZ VMO est le plus facile à
nettoyer des extracteurs.

JAZZ VMO presse avec efficacité les jus de tous les fruits et légumes, qu'ils soient à chair molle ou dure, fibreux ou herbeux, sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives.

JAZZ VMO peut devenir plus qu'un simple extracteur de jus. Grâce au **kit d'extension en option**, il deviendra aussi un broyeur de type mortier doux : purées de nourrissons, beurres de noix, pâtés végétaux, sorbets minute, pâtes maison, etc. Il est alors, couleur à part, l'équivalent de l'extracteur multifonctions **JAZZ MAX** (version 2008).

Son utilisation est très facile. Il est conçu pour presser des litres de jus d'affilée sans démontage. La procédure de démontage-lavage-remontage est très rapide. L'utilisation fastidieuse de la centrifugeuse classique ne sera grâce à lui plus qu'un lointain souvenir...

Le mode d'emploi est traduit en français. Il est très clair et contient des dizaines de recettes de jus. La faible vitesse de rotation et la robustesse du moteur de l'VMO permet un fonctionnement silencieux.

La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par son procédé unique d'extraction.

Dans la gamme
JAZZ VMO
est votre atout
budget

Comme le JAZZ MAX

- ◆ Système d'extraction en deux phases, très performant: beaucoup de jus, très peu de pulpe.
- ◆ Fabriqué pour durer, JAZZ VMO est usiné à partir de matériaux de première qualité. Garantie de longues années d'utilisation fiable et sans souci.
- ◆ Extraction en continu, sans devoir rincer; la pulpe est automatiquement éjectée.
- ◆ La vitesse de rotation très lente (moins de 80 tours/minute) et l'absence de métal lors de la pression garantit une saveur hors pair et préserve les enzymes, vitamines et minéraux.
- ◆ Système de sécurité : arrêt automatique de l'appareil en cas de blocage par trop-plein.
- ◆ Ventilateur intégré empêchant la surchauffe lors d'une utilisation trop prolongée.
- ◆ Machines et pièces de rechange en stock en permanence chez l'importateur. Délai de livraison: moins d'une semaine.

Différence avec le MAX 2009

- ◆ Garantie totale de DEUX ans (JAZZ MAX: trois).
- ◆ L'appareil est fourni avec le minimum d'accessoires utiles (photo au verso). Les douilles à pâte, le tamis, le second récipient et le cône à broyer sont en option.
- ◆ La tarière (vis) est en mélamine; le cône à jus est celui de la version 2008 de JAZZ MAX.



à gauche: vis et cône à jus de JAZZ MAX 2009; droite: les mêmes pour JAZZ VMO

Outre qu'ils sont des aliments-remède en soi, les jus de légumes et de fruits frais permettent d'éviter les classiques polémiques en famille : « mange-ta-soupe-et-finis-tes-légumes ». Les jus frais sont si nouveaux, si savoureux et si frais que tous les convives les dégusteront avec joie. Le bénéfice de boire le jus pressé à froid, hors fibres, est aussi que le mangeur tire parti de la quasi-totalité des nutriments, qu'il n'assimilerait sinon qu'à condition de mâcher chaque bouchée soixante fois....

Le nettoyage de JAZZ VMO est rapide et facile.

Formidable pour une personne pressée ou pour une victime d'épuisement chronique ! La manoeuvre est bien plus rapide qu'avec d'autres matériels, concurrents extracteurs compris : moins d'une minute pour démonter, laver et assembler à nouveau.

Le goût des jus est exceptionnel.

Le goût des jus de légumes et fruits est exceptionnel par rapport à ce que l'on obtient avec d'autres matériels, sans compter leur capacité à rassasier. Les centrifugeuses broient les végétaux dans un contenant en métal et les propulsent contre un tamis qui tourne à près de dix mille tours par minute. L'oxydation et la chauffe qui en résultent rendent le

jus inapte à être conservé plus d'une heure sans perdre saveur et donc propriétés. Les extracteurs doux, eux, mastiquent en douceur les végétaux en petites particules pour en extraire doucement le jus. Ils triturent sans les déchiqueter les végétaux à l'aide de rouleaux broyeurs puissants, en tournant à basse vitesse de rotation (moins de 80 tours par minute), ce qui réduit fort l'oxydation.



Pressez tous les fruits et les légumes, depuis les plus durs (betteraves rouges) jusqu'aux plus fibreux (fenouils) ou aux plus herbeux (le basilic frais)



Pressez en un clin d'oeil tous les fruits en coulis. Transformez-les en gelées minute peu sucrées et très parfumées.

Conservation optimale au frais: jusqu'à 24 heures.

Le jus qui peut être gardé jusqu'à 24 heures en maintenant toutes ses propriétés. Vous pourrez préparer vos jus le matin et les consommer encore délicieux le soir ou profitez d'une soirée au calme pour les préparer pour le lendemain matin (les minutes du matin sont si chères...).

Production facile en continu

La pulpe est éjectée en totalité, rien ne reste dans le tambour à l'inverse de ce qui se passe avec la plupart des centrifugeuses. JAZZ VMO est conçu de telle sorte qu'on peut produire des verres et des verres de jus d'affilée sans devoir le rincer (sauf exception des framboises, des groseilles et des raisins à pépins), et sans qu'il ne soit bloqué. Il se nettoie ensuite en quelques secondes.

Très haut rendement

Le jus est plus volumineux avec JAZZ VMO qu'avec une centrifugeuse. La pulpe est plus sèche, si sèche et si pauvre en goût, d'ailleurs, qu'il est presque impossible de recycler ces restes en cuisine. Les saveurs et les nutriments sont tous extraits avec le jus.

Des jus d'herbe et des Huiles d'Aromates

JAZZ VMO est conçu pour produire du jus vert à partir d'herbe de blé, de persil, d'orties, de basilic, etc. Ces jus sont impossibles à produire en centrifugeuse classique, avec laquelle il faut tricher : les presser avec un peu de pomme ou de carottes. Avec JAZZ VMO, on utilisera par exemple le pur jus de persil ou de basilic pour créer une huile parfumée en un tournemain.



Pressez de l'herbe de blé pour produire le plus puissant des drainants : le jus d'herbe de blé.

JAZZ VMO en standard*

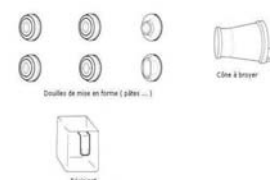
- 1 manuel d'utilisation FR; 1 tarière (vis);
- 1 pilon; 1 brosse de nettoyage;
- 1 capuchon;
- 1 tambour ;
- 1 cône à jus



* Tous les accessoires sont disponibles à l'achat séparément en cas de dégât ou de perte. Délai de livraison: quelques jours. Les pièces du JAZZ VMO et du JAZZ MAX ne sont pas interchangeables.

Le kit d'extension

- 1 cône à broyer;
- 2 douilles à nouilles rondes;
- 2 douilles à nouilles plates;
- 2 douilles à grissini;
- 1 tamis;
- 1 récipient



Nom du modèle
Dimensions

JAZZ VMO Extracteur de jus
Long.: 260mm, larg.: 175 mm,
haut.: 215mm

Voltage
Moteur
Nb tours/min.
Fusibles

220~240V/50Hz (200 w)
monophasé à induction
63-75
TAL 250VAC