

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/wyciskarka-kuvings-c9500-bordowa-p-1045.html>



Wyciskarka KUVINGS C9500 bordowa

Cena	1 799,00 zł
Cena poprzednia	2 290,00 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	KUV0001
Kod producenta	B6000PR
Kod EAN	8809039107214
Producent	Kuvings
kolor	czerwony
waga [kg]	6.4

Opis produktu

Wyciskarka do soków Kuvings C9500

To nowa generacja w wyciskaniu pełnowartościowego soku z warzyw i owoców. Wyciskarka do warzyw i owoców Kuvings działa na zasadzie powolnego rozdrabniania, miażdżenia i przeciskania soku przez coraz drobniejsze oczka sita. Nie niszczy składu odżywczego wytworzonego soku tak jak to ma miejsce w sokowirówce. Działa szybko i niezwykle skutecznie, a jej mycie zajmuje 2-3 minuty. Jako jedyna na rynku ma aż **10 lat gwarancji**. Co się zmieniło w nowej wyciskarce Kuvings C9500? Po pierwsze, oczywiście wygląd. Przetłoczenia na obudowie zastąpiono zupełnie gładką konstrukcją obudowy. Wstawiono nowe, ładniej wykonane drobne elementy, jak np. niekapek, który nabrał większej elegancji. Sok z nowej wyciskarki C9500 jest bardziej aksamitny i klarowny. Wpływa na to ulepszona budowa sita i ślimaka. Bardzo dobra wydajność B6000 w modelu kolejnej generacji została wzbogacona o 5-10%

Przykładowe PRZEPISY na soki [\[link\]](#)

Zalety wyciskarki **Kuvings C9500**:

- Szeroki otwór wsadowy — 7,5 cm średnicy
- Otwór wsadowy jest szerszy i ma ulepszony, bardziej funkcjonalny w porównaniu do innych wyciskarek.
- Dzięki temu wrzucasz do środka całe pomarańcze, pomidory, jabłka, gruszki, duże marchewki. Bez czasochłonnego krojenia.
- Szklankę soku otrzymujesz w zaledwie 2 minuty.



Najniższe obroty

50 obrotów na minutę to jedno z najlepszych parametrów na rynku. Dzięki niskiej liczbie obrotów sok nie traci swoich właściwości odżywczych.

Krótsze wyciskanie soku nawet o 40%

Dzięki innowacyjnej technologii wyciskarka wstępnie przecina, a następnie miażdży i wytłacza sok z produktów. To rozwiązanie opatentowane przez markę Kuvings skraca czas wyciskania soku o 40%.

W kilka sekund uzyskujesz szklankę świeżego soku

Rewolucyjna technologia wyciskarki **Kuvings C9500** daje możliwość wyciśnięcia szklanki świeżego soku w kilka sekund. Soku pełnego enzymów, fitosubstancji, witamin i minerałów.



Wyciska wszystko

W wyciskarce **Kuvings C9500** wyciśniesz wszystkie rodzaje owoców i warzyw. Twarde (buraka, rzepę, seler, imbir i nie tylko) i miękkie (jagody, maliny...) oraz trawy zbóż (pszeniczną, jęczmienną, orkiszową...), kiełki (brokuła, chia, lucerny, chińskiej róży...), zioła (mniszka lekarskiego, pokrzywę, skrzyp polny...), przyprawy (bazylioregano, miętę...), igły sosny i nie tylko...



Korek niekapek

Umożliwia:

- przygotowanie w misie sokowej różnorodnych mieszanek sokowych, leczniczych receptur
- przepłukiwania po wyciskaniu;
bez potrzeby rozkładania wyciskarki
- wyciskania bez rozprysków

BPA free

Wszystkie części wyciskarki Kuvings pozbawione są rakotwórczych bisfenoli. Wykonane są z innowacyjnych materiałów: ultemu i tritanu

Innowacyjny system wentylacji

Gwarantuje ochronę przed przegrzaniem i maksymalny przepływ powietrza.

Opatentowany system czyszczenia

Silikonowe wycieraczki wstępnie przemywają misę, a dodatkowa szczotka do czyszczenia i funkcja przepłukiwania sprawiają, że mycie zajmuje 2 minuty. Warto wiedzieć

Pijąc sok wyciśnięty w wyciskarce wolnoobrotowej dostarczamy organizmowi 4-krotnie więcej substancji odżywczych, enzymów, fitochemikaliów niż jedząc owoce i warzywa. Dbamy o siebie.



Jeśli zdrowy tryb życia nie jest Ci obcy, dbasz o dobrą formę swoją i swojej rodziny, a jakość spożywanych posiłków jest dla Ciebie priorytetem, w Twojej kuchni nie może zabraknąć wyciskarki wolnoobrotowej. To wyjątkowe urządzenie pozwala pozyskać pełnowartościowy sok, przy niewielkim nakładzie pracy w bardzo krótkim czasie.

Tylko wyciskarki Kuvings są w stanie zgniać całe owoce, dzięki czemu oszczędzisz czas potrzebny na obieranie i krojenie składników potrzebnych do zrobienia soku. Możliwe jest to dzięki dużej mocy silnika, specjalnej budowie ślimaka zgniatającego oraz bardzo szerokiemu wlotowi.

Niewątpliwą zaletą wyciskarki C9500 jest fakt, iż proces wyciskania przebiega na wolnych obrotach, „na zimno”, co za tym idzie, wszystkie składniki zachowują cenne mikroelementy, a soki i przeciery wykonane w ten sposób są ogromną dawką energii i witamin.



Marka **Kuvings** otrzymała Laur Konsumenta 2014, 2015, 2016 i 2017 A także Złoty Medal w Genewie na prestiżowych Targach Innowacji.

Dane techniczne

Ogólne dane techniczne

Typ: wyciskarka pionowa, wolnoobrotowa

Liczba obrotów na minutę	50
Wymiary	22,8 x 20,8 x 44,6 cm
Moc silnika	240V
Wielkość otworu wsadowego	7,5 cm
Materiał	Tritan, Ultem

Technologia wyciskania	pionowa
Waga	6,4 kg
Kolory	biały, / srebrny / burgund
Gwarancja	10 lat

Wyposażenie



dzbanek na sok



pojemnik na odpady



szczoteczka czyszcząca

Nowa metoda odprowadzania pulpy sprawia, że



sok jest bardziej aksamitny. Kuvings C9500 wyciska bogatsze i bardziej esencjonalne soki o wspaniałym aromacie z maksymalną zawartością i enzymów. Sok jest bardziej klarowny.



Dzięki dodatkowej wewnętrznej uszczelce nawet przy najtwardszych produktach proces wyciskania jest jeszcze bardziej sterylny. Sito jest odporne na uszkodzenia, utwardzone, a jego ultragładka powierzchnia nie szarpie składników.



Do 10% więcej soku - tyle zyskujesz dzięki optymalizacji ślimaka. Nowy ślimak został zaprojektowany tak, by wycisnąć jeszcze więcej soku z ziół, natki pietruszki, pokrzywy i traw zbóż.

Opatentowana technologia ślimaka w połączeniu z niską liczbą obrotów pozwala na optymalną wydajność wyciskania soku. Tlen nie przedostaje się do soku, dlatego sok nie traci cennych enzymów. Enzymy nie ulegają nieodwracalnemu zniszczeniu.