

mysmud^{home}



mysmud.com





¿A QUÉ ESPERAS PARA PASARTE A MYSMÜD HOME?

Mysmüd home es mucho más que una buena batidora. Es una verdadera máquina para cocinar.

En la actualidad hay numerosos robots de cocina en el mercado, pero la mayoría procesan demasiado los alimentos, lo que provoca que pierdan gran cantidad de propiedades y de nutrientes.

Mysmüd home propone una cocina sin apenas cocción, más sencilla, más natural y más saludable. Su potente cuchilla y su display multifunción permite trocear sin problemas frutas, verduras y cereales para preparar recetas, hacer sabrosos batidos, sopas cremas o helados, e incluso picar frutos secos.

Y una vez utilizada, solo añade agua con un poco de jabón, activa la función limpieza y deja que Mysmüd home haga el resto.

UN MUNDO DE POSIBILIDADES INFINITAS

Un completo display multifunción táctil convierte tu Mysmüd Home en un equipo capaz de preparar una gran cantidad de sabrosas recetas.

Solo introduce los ingredientes en la jarra, aprieta el botón deseado y disfruta de todo lo que puede hacer Mysmüd Home.

AUTO: El motor aumenta progresivamente sus revoluciones hasta conseguir una velocidad constante.

WASH/LIMPIEZA:

Llena la jarra de agua hasta la mitad, añade una gota de lavavajillas y aprieta el botón. Así de sencillo es limpiar Musmüd Home.

CHOPPING/TRO-

CEAR: Las cuchillas giran a baja velocidad evitando que los alimentos queden triturados. Ideal para preparar los alimentos para tus recetas.

ICE CREAM/HE-

LADO: Gracias a su potencia, Mysmüd home es capaz de batir hielo y frutas congeladas. El resultado: helados sabrosos y cremosos en pocos segundos.



NUTS/FRUTOS SE-

COS: Dale a tus rebozados un toque gourmet con frutos secos, legumbres o cereales. Mysmüd Home convierte en fina harina cualquier tipo de grano sin necesidad de calentarlo.

SMOOTHIES/BATI-

DOS: Y no solo eso. Esta función la puedes utilizar también para emulsionar salsas, mezclar ingredientes, etc. Gracias a la potencia de Mysmüd Home, conseguirás texturas finas y sin grumos en pocos segundos sin calentar los ingredientes en exceso.

PUREES/PURES:

Mermeladas, hummus, compotas... esta función es ideal para recetas densas con poco líquido.

CREMAS/SOPAS:

La fricción de las cuchillas de Mysmüd Home hace que tus recetas salgan calientes de la jarra sin que los alimentos lleguen a cocerse. Se conservan así todas sus propiedades nutricionales.

MYSMÜD HOME PROMUEVE UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE



Aumenta la ingesta de fruta y verdura, y por tanto también de vitaminas, minerales y fitoquímicos. Al tomar la fruta y verdura en forma de batido/crema, mejoras la absorción y asimilación de sus nutrientes.



Dispones de más energía. El alimento está predigerido y supone un menor esfuerzo para el aparato digestivo.



Al pasar los alimentos por Mysmüd Home aumentas la ingesta de fibra alimentaria, que te ayuda a atrapar las toxinas y eliminarlas.



Mejoras tu tránsito intestinal. Obtienes un efecto saciante, pero sin sentirte pesado.

ESTRUCTURA Y COMPONENTES



DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS



Altura (A): 49 cm
Anchura (B): 21 cm
Profundidad (C): 25 cm

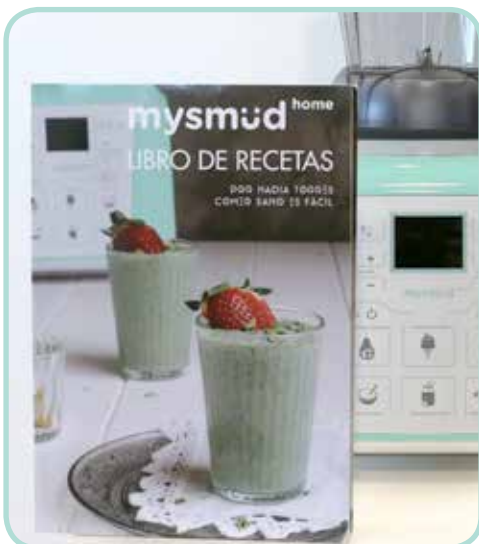
Ac230v
50 Hz
220w

Altura vaso (D): 28 cm

**NADIA TORRES TE ENSEÑA
DE LO QUE ES CAPAZ MYS-
MÜD HOME**

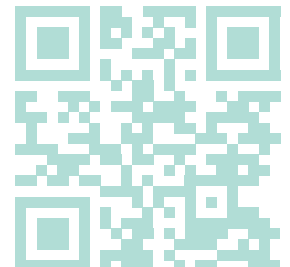
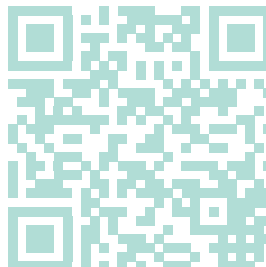
“La alimentación nos puede ayudar a todos a cualquier nivel. A sentirnos más fuertes, más conectados con nosotros mismos, más en paz y en definitiva, más felices”.

Coach de salud, chef de cocina alcalina y autora del blog *Comer sano es fácil*, Nadia Torres ha creado el libro de recetas de Mysmüd Home para aprovechar al máximo todas sus cualidades y descubrir que se puede comer sano y rico de manera muy fácil.



**¿QUIERES SABER
MÁS SOBRE EL LI-
BRO DE RECETAS DE
MYSMÜD HOME?**

**¿QUIERES SABER
MÁS SOBRE NADIA
TORRES?**



mysmüd^{home}



tritan[™]
from eastman



BPA
FREE

Distribuidor:

