

Vitamix Container richtig handhaben

EINE ANLEITUNG FÜR MAXIMALE LANGLEBIGKEIT UND BESTE KONSISTENZEN

Die richtige Reihenfolge macht den Unterschied!

Vitamix Container sind mit ihren soliden Metallkuppelungen und ihren zweireihigen Kugellagern besonders widerstandsfähig und langlebig.

Für optimale Ergebnisse und materialschonenden Betrieb empfehlen wir folgende Befüllungsreihenfolge einzuhalten:

Füllen Sie flüssige Zutaten immer zuerst ein, trockene Zutaten wie Nüsse oder Pulver im Anschluss, darauf folgend Blattgemüse oder Kräuter, Obst und Gemüse oben auf. Gefrorene Zutaten und Eiswürfel sollten Sie immer zuletzt in den Container geben.

Bitte achten Sie darauf, die Container auf keinen Fall im Geschirrspüler zu reinigen!

Vermeiden Sie ungewollte Materialschäden durch falsche Handhabung und erfreuen Sie sich an einer langen Lebensdauer.

! Der Container darf maximal 2/3 bzw. bis zur Markierung gefüllt sein.

Eis & gefrorene Zutaten

Obst & Gemüse

Blattgemüse

Trockene Zutaten
(Getreide, Gewürze, Pulver)

Flüssigkeiten
(Wasser, Saft, Milch, Joghurt)

