

10 razones para regalar una Chef Plus Essential

10 razones para regalar una Chef Plus Essential

[imprimir](#)



¿Estás buscando el electrodoméstico perfecto para hacer los zumos más sabrosos y sanos? Entonces estás buscando Chef Plus Essential, el slow juicer más moderno del mercado. Los motivos son claros. Aquí tienes diez razones que te convencerán:

1. **1.** Chef Plus Essential **es una apuesta segura por la alimentación sana y por la vida saludable.** Es la manera más cómoda y eficaz de hacer zumos, smoothies, helados y sorbetes manteniendo todo el sabor y conservando las propiedades naturales de las frutas y verduras.

2. **2.** Gracias a la amplitud de la tolva, puedes exprimir manzanas, naranjas, zanahorias, remolacha y otros alimentos enteros **sin necesidad de trocearlos** y así ahorrar tiempo. ¡Todo el proceso te llevará menos de cinco minutos!

3. **3.** Chef Plus Essential contiene **un recetario exclusivo**, elaborado por el chef Julio López y la nutricionista Amrei Korte, donde puedes encontrar zumos para todas las necesidades: desintoxicantes y depurativos, para perder peso, energéticos y estimulantes, antioxidantes...

4. **4.** A diferencia de otros extractores de zumo como las licuadoras o exprimidores, Chef Plus Essential **es extremadamente silencioso** (40 dB) y tiene el mínimo nivel de vibración.

5. **5.** En comparación con las licuadoras, la Chef Plus Essential no genera ni calor ni fricción durante el proceso de prensado, por lo que **respeto y mantiene las propiedades de los alimentos**. El resultado es un zumo completo, sin espuma, con una textura y un color muy atractivos y con todos los nutrientes intactos durante más tiempo.

6. **6. Todos los materiales que están en contacto con los alimentos están libres de tóxicos** (BPA Free) y cumplen con los estándares de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos).

7. **7. La limpieza del aparato es muy sencilla:** los contenedores se pueden lavar directamente debajo del grifo; además, incluye un cepillo de limpieza para limpiar la máquina y eliminar los restos de pulpa de las piezas.

8. **8. El colador es adaptable**, por lo que te da la posibilidad de elaborar zumos con más o menos pulpa, al gusto del consumidor.
9. **9. Chef Plus Essential es sencillo de montar**. En solo cinco pasos ¡tendrás lista tu slow juicer para preparar los mejores zumos!
10. **10. Chef Plus Essential ofrece una doble garantía** con las mejores condiciones: diez años de garantía para el motor y cinco años para el resto de las partes.

Etiquetas

[chef plus](#)

[Chef Plus Induction Pro](#)

[robot de cocina](#)

[mejor robot de cocina](#)

[cocinar](#)

[receta](#)

[recetas](#)

[chef plus receta](#)

[recetas chef plus](#)

[Extractor de zumos](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar