



Besuchen Sie uns auch auf unseren
Social-Media-Kanälen @vitamix_de



VITAMIX





Vitamix ist ein Familienunternehmen in der vierten Generation, mit Sitz in Cleveland, Ohio.

Das Unternehmen Vitamix wurde 1921 gegründet und ist ein bemerkenswertes Beispiel für eine amerikanische Erfolgsgeschichte.

Der Gründer William „Papa“ Barnard begann bereits im Jahr der Gründung durch die USA zu reisen, um seine innovativen Küchengeräte zu verkaufen.

1937 erkannte Papa Barnard die Möglichkeiten der einfachen und schnellen Herstellung von gesunden Lebensmitteln mit einem Mixer.

1949, bei der ersten Ausstrahlung einer Verkaufssendung im amerikanischen Fernsehen, präsentierte „Papa“ Barnard seinen neuesten Vitamix.

Vitamix wurde so über Nacht in den USA bekannt und entwickelte sich zum führenden Hersteller für Hochleistungsmixer.

Heute sind Vitamix-Geräte weltweit, sowohl in privaten Haushalten als auch in professionellen Küchen ein wichtiger Bestandteil der Ausstattung.

Jede einzelne Komponente eines Vitamix-Gerätes wird mit größter Sorgfalt hergestellt, um perfekte Leistung und langjährige Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Kontinuierliche Qualitäts-Testverfahren sorgen für eine einwandfreie Produktion in gleichbleibender Qualität.

Vitamix bezeichnet mit Stolz die Herkunft seiner Produkte als „Made in USA“.

Die Leistung und Präzision eines Vitamix-Gerätes ermöglicht eine schnelle und gesunde Küche.

Anfangen von Smoothies, heißen Suppen, gefrorenen Desserts und Teigen aller Art, ergibt sich eine unglaubliche Vielfalt von Anwendungsmöglichkeiten für die schnelle und kreative Küche.

Vertreten in Deutschland, Schweiz und Österreich durch:





Die Merkmale, die Vitamix von anderen Mixern unterscheiden, sind die Leistungsfähigkeit, Langlebigkeit, Geschwindigkeit und die Klingentechnologie. Die Vitamix-Motoren haben eine Leistung von bis zu 2,2 PS, was eine maximale Klingengeschwindigkeit von bis zu 434 km/h bedeutet.

Die Motoren sind so konstruiert, dass die Drehzahl auch bei hohen Geschwindigkeiten konstant und die Temperatur des Motors niedrig bleibt.

Je nach Produktserie haben die Vitamix-Geräte eine Garantiezeit bis zu 10 Jahren.

Vitamix-Geräte können in wenigen Sekunden Eiscreme oder Sorbets und in nur 5 Minuten heiße Suppen aus kalten Zutaten zubereiten.

Vitamix-Geräte sind zudem ideal für die Zubereitung von Heißgetränken, Pflanzenmilch, Dips und Saucen geeignet. Auch das Mahlen von Kaffeebohnen und Kräutern, die Herstellung von Mehl aus Getreide, Zubereitung von Butter aus Nüssen, aber auch zum Pürieren, Hacken, Emulgieren, Eis crushen und Kneten von Teigen zeichnen die Vitamix-Geräte aus – und nicht zu vergessen die schnelle Zubereitung von frischen Obst- und Gemüse-Smoothies.

EIN VITAMIX IST VIEL MEHR ALS EIN MIXER! ER VEREINT 10 KÜCHENMASCHINEN IN EINEM GERÄT!

Die Gastronomiebranche wählte vier Jahre in Folge VITAMIX als das beste Produkt in seiner Kategorie.

In mehr als 89.000 Restaurants und Cafés ist ein VITAMIX täglich im Einsatz.



Viel mehr als nur ein Mixer!



LEIDENSCHAFT

PROFI-WERKZEUG FÜR PROFESSIONELLE ERGEBNISSE

Vitamix-Geräte sind ein unentbehrliches Hilfsmittel für Profis und Hobby-Köchen, für Liebhaber des Kochens oder auch für diejenigen, die sich für ein gesundes Leben entscheiden und auf der Suche nach einem Helfer sind, der Ihren Alltag gravierend vereinfacht.

Aus diesem Grund sind Vitamix-Geräte in Restaurants und Küchen auf der ganzen Welt zu finden. Von Fachleuten geschätzt, erlaubt es Ihnen, Ihre Kreativität voll auszuleben, fortgeschrittene Techniken in komplexen Gerichten oder einfachen Cocktails auszuprobieren.

VIelfÄLTIGKEIT

EINFACHE BEDIENUNG

Benutzerfreundliche Bedienelemente machen die ausgefeiltesten Rezepte einfach in der Zubereitung. So ermöglicht die variable Geschwindigkeitskontrolle oder die Pulsfunktion die Feinabstimmung der Textur eines jeden Rezepts. Der neu integrierte Timer der Ascent Series hilft jeden Mixvorgang noch besser zu kontrollieren und das perfekte Mixergebnis zu erzielen.

HEIßE SUPPE IM HANDUMDREHEN

Vitamix-Motoren sind dafür ausgelegt, Suppen und Saucen aus rohen Zutaten zu verarbeiten, die in nur fünf Minuten heiß genossen werden können. Das Erhitzen erfolgt nicht durch eine Heizspirale sondern ausschließlich über die Geschwindigkeit der Klingen, die genug Reibung erzeugen, um die rohen Zutaten zu erhitzen.



VARIABLE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

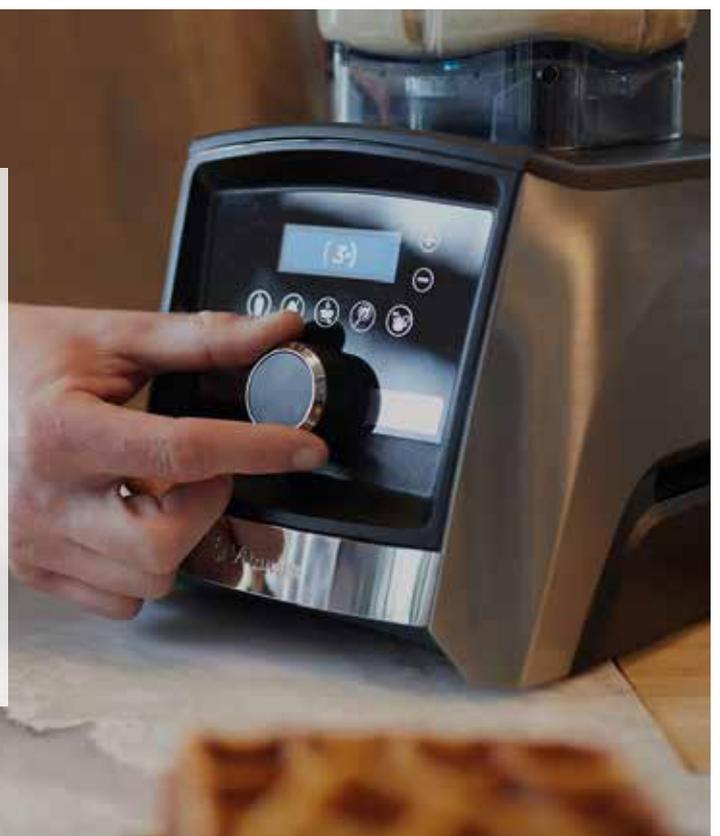
Mit der präzisen, variablen Geschwindigkeitskontrolle können Sie die Verarbeitung und Textur jeder Zubereitung - von stückiger Salsa bis hin zu seidig feinen Pürees - manuell anpassen. Die Pulsfunktion ermöglicht zudem ein einfaches Hacken der Zutaten.

PROGRAMMEINSTELLUNGEN

Bis zu fünf vorprogrammierte Einstellungen ermöglichen Ihnen die automatische Herstellung von Smoothies & Säften, heißen Suppen und Saucen, Eis & Sorbets, Aufstriche & Dips sowie ein Reinigungsprogramm.

GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Zehn variable Geschwindigkeitsstufen ermöglichen es Ihnen, die Konsistenz eines jeden Rezeptes mit höchster Präzision zu kontrollieren.



PRÄZISE VERARBEITUNG

Die Form des Vitamix-Behälters ist so konzipiert, dass die Zutaten perfekt zurück zu den Klingen rotieren und so ein schnelles und gleichmäßiges Ergebnis erzielt wird.

LASERGESCHNITTENE KLINGEN AUS GEHÄRTETEM, ROSTFREIEM EDELSTAHL

Die stumpfen Klingen aus rostfreiem Edelstahl sind so konstruiert, dass sie auch die härtesten Zutaten zerkleinern können und ein gleichmäßiges Mixergebnis erzielen.

LEISTUNGSSTARKER MOTOR MIT NIEDRIGER WÄRMEENTWICKLUNG

Der Motor mit seiner innovativen Technologie ist in der Lage, die Temperatur niedrig zu halten, um konstant und gleichmäßig die Leistung zu erbringen, die für die Verarbeitung jeder Zutat benötigt wird.

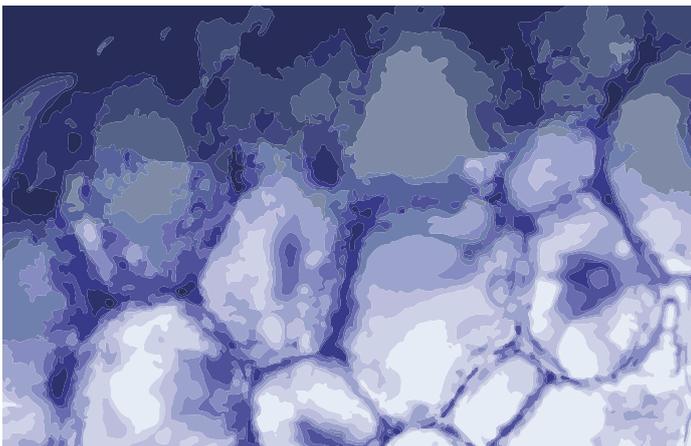
HOCHWERTIGER METALLANTRIEB

Vitamix verwendet ein Antriebssystem aus Metall, um den Behälter mit der Motorbasis zu verbinden, was zu einem besseren Mixergebnis und einer längeren Lebensdauer führt.

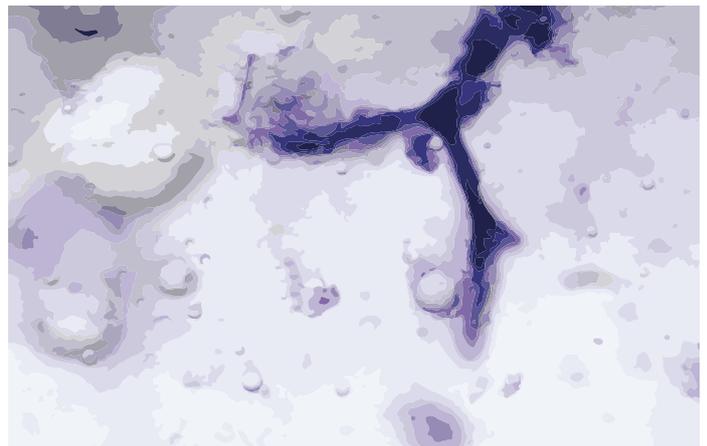


Unabhängige Tests zeigen, dass sich Vitamix® von anderen Mixern dadurch unterscheidet, dass es die Zellwände von Lebensmitteln beim Mixen von Lebensmittel aufbricht.

Möglich wird dies durch die Leistungsstärke des Motors, die Präzision und Beständigkeit beim Mixvorgang, sowie die Anordnung und Beschaffenheit der Klingen. Testergebnisse: Stets eine gleichmäßig glatte Textur und geschmacksintensive Ergebnisse.



VOR DER ANWENDUNG MIT VITAMIX®
Zellstruktur intakt



NACH DER ANWENDUNG MIT VITAMIX®
Zellbruch



BESSERE KLINGEN FÜR BESSERE ERGEBNISSE

Die sorgfältig konstruierten Klingen aus rostfreiem Edelstahl können selbst die härtesten und zähesten Zutaten verarbeiten. Die Klingen werden gehärtet, emailliert und sorgfältig entlang der Maserung des Stahls aus einem Stück lasergeschnitten. Jede Klinge hat eine präzise Oberfläche mit einer abgerundeten Kante und einem spezifischen Winkel, der eine gleichzeitige Schneid- und Zerkleinerungswirkung beim Mixvorgang erzeugt.

DAS INNERE DES BEHÄLTERS

Jeder Winkel des Vitamix-Behälters ist so gestaltet, dass ein einzigartiger, kontrollierter Strudel entsteht, so dass die Zutaten systematisch zurück zu den Klingen geführt werden, wodurch samtig weiche Texturen entstehen und selbst die kleinsten Lebensmittel pulverisiert werden können.

PRAKTISCHES ZUBEHÖR

Mit Vitamix können Sie eine Vielfalt von Rezepten - von den einfachsten bis zu den komplexesten Rezepten - herstellen. Das alles dank des breiten Angebots von Zubehörbehältern. Mix & Go Behälter, um Säfte oder Smoothies herzustellen, die überall mitgenommen werden können, kleinere Behältervarianten zur Zubereitung von Dips & Aufstriche, Pesto, Gewürzmischungen, Saucen, Reiben von Käse und vieles mehr.

EINFACH ZU BEDIENEN, EINFACH ZU REINIGEN

Vitamix-Geräte verfügen über ein Selbstreinigungssystem: Einfach warmes Wasser und ein Tropfen Spülmittel in den Behälter geben und auf höchster Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. In weniger als 60 Sekunden ist der Behälter sauber, ohne dass etwas auseinandergebaut werden muss.



DER BEHÄLTER

Sie brauchen nicht für jedes Rezept ein anderes Zubehör. Mit der variablen Geschwindigkeitskontrolle, der Puls-Funktion und dem gelegentlichen Einsatz des Stößels können Sie Hunderte von Rezepten in nur einem Behälter zubereiten, ohne dass viele Komponenten gereinigt oder gelagert werden müssen.

SELF-DETECT-TECHNOLOGIE UND VERRIEGELUNGSSYSTEM IM DECKEL

Dank der neuen SELF-DETECT-Technologie der Vitamix Ascent Series wird die gewählte Behältergröße erkannt und passt die Mixdauer entsprechend an. Das innovative Verriegelungssystem sorgt dafür, dass sich das Gerät nicht einschalten lässt, sollten Deckel oder Behälter nicht sorgfältig aufgesetzt sein.

AUSZEICHNUNGEN

Die Haushaltsgeräte und Geräte für den gewerblichen Einsatz von Vitamix haben zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Von der Anerkennung innovativer Technologien bis hin zur Auszeichnung außergewöhnlicher Designs hat Vitamix über 20 verschiedene nationale als auch internationale Preise erhalten.



ZUVERLÄSSIGKEIT

Vitamix kann dank der hervorragenden Qualität jeder einzelnen Komponente Tag für Tag intensive Arbeitsbelastungen standhalten mit immer gleichbleibenden Ergebnissen.



GARANTIE

- Vitamix Ascent Series:
10 Jahre Garantie
- Vitamix Explorian:
5 Jahre Garantie
- Vitamix Zubehör:
3 Jahre Garantie

Nur für Produkte, die bei autorisierten Händlern in Deutschland, Österreich oder der Schweiz gekauft wurden!







Vitamix Ascent A2300i

VTX A2300 BK

- Farbe: Schwarz



Vitamix Ascent A2300i

VTX A2300 GY

- Farbe: Schiefergrau



Vitamix Ascent A2300i

VTX A2300 RD

- Farbe: Rot



Vitamix Ascent A2300i

VTX A2300 WH

- Farbe: Weiß



Vitamix Ascent A2300i

VTX A2300 ...

Die Vitamix A2300i Ascent® Series Smart Mixer verfügen über viele Features, einschließlich eines integrierten digitalen Timers und sind zudem mit einer völlig neuen Familie von SELF-DETECT-Behältern kompatibel, mit der verschiedene Mengen mit einer einzigen Maschine hergestellt und sofort serviert, mitgenommen oder aufbewahrt werden können.

- Farben: Schwarz, Schiefergrau, Rot und Weiß
- Die variable Geschwindigkeitskontrolle und die Pulsfunktion ermöglichen die manuelle Feinabstimmung der Textur eines jeden Rezepts.
- Dank der variablen Geschwindigkeitseinstellungen kann jede gewünschte Textur erzielt werden – von seidig feinen Pürees bis hin zu grob gehäckselten Salateinlagen, aber auch heißen Suppen.
- Der digitale Timer hilft dabei, eine zu lange oder zu kurze Verarbeitung der Rezepte zu vermeiden.
- Dank der SELF-DETECT-Technologie wird die gewählte Behältergröße erkannt und die Mixeinstellung automatisch angepasst.
- Das Verriegelungssystem sorgt dafür, dass sich das Gerät nicht einschalten lässt, solange Deckel oder Behälter nicht sorgfältig aufgesetzt sind.
- Leistung: 2.2 PS (1.600 Watt)
- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- 10 Jahre Garantie
- Maße: 43,1 x 20,3 x 27,9 cm
- Gewicht: 5,38 Kg





Ascent A2500i
VTX A2500 BK
• Farbe: Schwarz



Ascent A2500i
VTX A2500 GY
• Farbe: Schiefergrau



Ascent A2500i
VTX A2500 RD
• Farbe: Rot



Ascent A2500i
VTX A2500 WH
• Farbe: Weiß



Vitamix Ascent A2500i

VTX A2500 ...

Die Vitamix A2500i Ascent® Series Smart Mixer verfügen über viele Features, einschließlich 3 Automatik-Programmen, eines integrierten digitalen Timers und sind mit einer völlig neuen Familie von SELF-DETECT-Behältern kompatibel, mit der verschiedene Mengen mit einer einzigen Maschine hergestellt und sofort serviert, mitgenommen oder aufbewahrt werden können.

- Farben: Schwarz, Schiefergrau, Rot und Weiß
- 3 Automatik-Programme für die Herstellung von Smoothies, gefrorenen Desserts und heißen Suppen.
- Die variable Geschwindigkeitskontrolle und die Pulsfunktion ermöglichen die manuelle Feinabstimmung der Textur eines jeden Rezepts.
- Dank der variablen Geschwindigkeitseinstellung kann jede gewünschte Textur erzielt werden – von seidig feinen Pürees bis hin zu grob gehäckselten Salateinlagen, aber auch heißen Suppen.
- Der digitale Timer hilft dabei, eine zu lange oder zu kurze Verarbeitung der Rezepte zu vermeiden.
- Dank der SELF-DETECT-Technologie wird die gewählte Behältergröße erkannt und die Mixeinstellung automatisch angepasst.
- Das Verriegelungssystem sorgt dafür, dass sich das Gerät nicht einschalten lässt, solange Deckel oder Behälter nicht sorgfältig aufgesetzt sind.
- Leistung: 2.2 PS (1.600 Watt)
- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- 10 Jahre Garantie
- Maße: 43,1 x 20,3 x 27,9 cm
- Gewicht: 5,38 Kg





Ascent A3500i

VTX A3500 SV

- Farbe: Edelstahl-Optik



0 703113 631924


Vitamix Ascent A3500i
VTX A3500 SV

Die Vitamix A2500i Ascent® Series Smart Mixer verfügen über viele Features, einschließlich 3 Automatik-Programmen, eines integrierten digitalen Timers und sind mit einer völlig neuen Familie von SELF-DETECT-Behältern kompatibel, mit der verschiedene Mengen mit einer einzigen Maschine hergestellt und sofort serviert, mitgenommen oder aufbewahrt werden können.

- Farbe: Edelstahl-Optik
- Kompatibel mit einer völlig neuen Familie von SELFDETECT-Behältern, mit der verschiedene Mengen mit einer einzigen Maschine hergestellt und sofort serviert, mitgenommen oder aufbewahrt werden können.
- Fünf Automatik-Programme (für Smoothies, heiße Suppen, Dips & Aufstriche, Eiskreationen und Reinigung) sorgen für Komfort und konstante Ergebnisse.
- Die variable Geschwindigkeitskontrolle und die Pulsfunktion ermöglichen die manuelle Feinabstimmung der Textur eines jeden Rezepts.
- Dank der variablen Geschwindigkeitseinstellungen kann jede gewünschte Textur erzielt werden – von seidig feinen Pürees bis zu grob gehäckselten Salateinlagen und leckeren, heißen Suppen.
- Ein integrierter programmierbarer Timer hilft dabei, eine zu lange oder zu kurze Verarbeitung der Rezepte zu vermeiden.
- Dank der SELF-DETECT-Technologie wird die genutzte Behältergröße erkannt und passt die Mixeinstellungen automatisch angepasst.
- Das Verriegelungssystem sorgt dafür, dass sich das Gerät nicht einschalten lässt, solange Deckel oder Behälter nicht sorgfältig aufgesetzt sein.
- Die Touchscreen-Steuerung verleiht dem Gerät eine schlanke Silhouette und lässt sich leicht reinigen.
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- 10 Jahre Garantie
- Leistung: 2.2 PS (1.600 Watt)
- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Maße: 43,1 x 20,3 x 27,9 cm
- Gewicht: 6,78 Kg





2.0 L TRITAN Niedrig-Behälter

VTX A65207

- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Für Geräte aus der Ascent™ Series



0 703113 652073



Interlock Ascent™ WET-Behälter

VTX 071191

- Fassungsvermögen: 1,4L



0 703113 711916

2.0 L TRITAN Niedrig-Behälter

VTX A65207

Der 2.0 Liter Niedrig-Behälter ist so konstruiert, dass große Mengen perfekt zurück zu den Klingen rotieren. Dank des niedrigen Profils des Niedrig-Behälters passt er unter fast jeden Küchenschrank. Gleichzeitig hat er die ideale Größe für die Zubereitung von Mahlzeiten für die ganze Familie oder Freunde. Jeder Mixer der Ascent Series erkennt den 2.0 L NiedrigBehälter und passt die Mixeinstellungen, dank der SELF-DETECT-Technologie, automatisch an die gewählte Behältergröße an. Das Verriegelungssystem sorgt dafür, dass sich das Gerät nicht einschalten lässt, sollten Deckel oder Behälter nicht sorgfältig aufgesetzt sein. Der inkludierte Stößel hilft, Zutaten mit dickflüssiger Konsistenz wie Humus oder Nussmuß zu verarbeiten. Der Stößel ist auf die Größe des Behälters ausgelegt und verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert. Der dichte Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe ermöglicht das wohldosierte Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorganges

- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Behälter mit Mengenangaben
- 2,0 L Niedrig-Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest.
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester

Interlock Ascent™ WET-Behälter

VTX 071191

1,4L Behälter für Ascent™ Modelle.

- Stößel inkludiert
- dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe
- Mit Interlock
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Behälter mit Mengenangaben





Interlock Ascent™ DRY-Bechälter
VTX 071194

• Fassungsvermögen: 1,4L



0 703113 711947

Interlock Ascent™ DRY-Bechälter

VTX 071194

1,4L Bechälter für Ascent™ Modelle.

Mahlt trockene Zutaten wie Vollkorngetreide und Kaffee zu frischem Mehl, mischt Teig, bereitet Brot-, Pizzateig usw. zu.

- Stößel inkludiert
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe
- Mit Interlock
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Bechälter mit Mengenangaben



Interlock Ascent™ AER-Bechälter

VTX 071197

• Fassungsvermögen: 1,4L



0 703113 711978

Interlock Ascent™ AER-Bechälter

VTX 071197

1,4L Bechälter für Ascent™ Modelle.

Äußerst vielseitig zum Mixen und Shaken von Cocktails, ohne Eis zu zerkleinern. Ideal für die Herstellung cremiger Emulsionen, leichter kulinarischer Schäume und voluminöser Schlagsahne. Flüssige Zutaten werden durch die kleinen Löcher in der rotierenden Scheibe geleitet, während feste Zutaten wie Eis, Früchte und Kräuter gemischt, aber nicht püriert werden.

- Stößel inkludiert
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe
- Mit Interlock
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Bechälter mit Mengenangaben





Vitamix Explorian E310 BK

VTX E310 BK

- Farbe: Schwarz



0 703113 661518

Der E310 verfügt über einen 1,4-Liter-Behälter aus BPA-freiem Tritan, der sich perfekt für kleinere und mittelgroße Portionen eignet. Der Mixer ist zudem langlebig, strapazierfähig und besonders leistungsstark.

Vitamix Explorian E310 BK

VTX E310 BK

10 kulinarische Zubereitungstechniken in einem einzigen Gerät – von cremigen Smoothies über Dips mit optimaler Konsistenz und heißen Suppen bis hin zu gefrorenen Desserts.

- Farbe: Schwarz
- Variable Geschwindigkeitseinstellung und Puls-Funktion
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe, der das wohldosierte Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorganges ermöglicht.
- Schnelle und einfache Reinigung mit warmem Wasser und nur einem Tropfen Geschirrspülmittel; einschalten und 30 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit laufen lassen.
- 1.4 L Behälter: BPA-freier Eastman Tritan Copolyester
- Der mitgelieferte Stößel hilft bei der Verarbeitung von Zutaten mit dickflüssiger Konsistenz wie Humus und Nussmuß und verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert.
- 5 Jahre Garantie
- Leistung: 2,2 PS (1641,2 Watt)
- Fassungsvermögen: 1.4 L
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Maße: 46 x 20 x 28 cm
- Gewicht: 4,76 Kg





Vitamix Explorian E320 BK

VTX E320 BK

- Farbe: Schwarz



Vitamix Explorian E320 BK

VTX E320 BK

- 10 kulinarische Zubereitungstechniken in einem einzigen
- Gerät – von cremigen Smoothies über Dips mit optimaler
- Konsistenz und heißen Suppen bis hin zu gefrorenen
- Desserts.
- Farbe: Schwarz
- Variable Geschwindigkeitseinstellung und Puls-Funktion
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe, der das wohldosierte Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorganges ermöglicht.
- Schnelle und einfache Reinigung mit warmem Wasser und nur einem Tropfen Geschirrspülmittel; einschalten und 30 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit laufen lassen.
- 1.4 L Behälter: BPA-freier Eastman Tritan Copolyester
-
- Der mitgelieferte Stößel hilft bei der Verarbeitung von Zutaten mit dickflüssiger Konsistenz wie Humus und Nussmuß und verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert.
- 5 Jahre Garantie
- Leistung: 2.2 PS (1641,2 Watt)
- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- Maße: 46 x 20 x 28 cm
- Gewicht: 4,76 Kg





S30 Mix & Go Behälter
VTX WET 60

• Fassungsvermögen: 0,6 L



0 703113 562648



NEW

Personal Cup Adapter
VTX 072493

• Fassungsvermögen: 0,6 L



0 703113 724930



Behälter für Nasszubereitungen
VTX WET 90

• Fassungsvermögen: 0,9 L



0 703113 610486



Behälter für Nasszubereitungen
VTX WET 140

• Fassungsvermögen: 1,4 L



0 703113 162213

S30 Mix & Go Behälter

VTX WET 60

Den S30 Mix & Go Behälter zusammen mit einer S30 Klingebasis verwenden, um Zutaten für alle Gerichte zu zerkleinern und Smoothies, Säfte, Salatdressings und vieles mehr zuzubereiten.

- Ideal für Einzelportionen
- Auslaufsicherer Flip-Top-Deckel
- Das schräg abfallende Design hat mühelos in Auto-Getränkehaltern und Kühlschränken Platz.
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester
- Höhe: 20,5 cm

Personal Cup Adapter

VTX 072493

Ergänzen Sie Ihre Vitamix®-Maschine um den Komfort eines Personal Blenders. Dank der individuellen Portionsgröße des 0,6-Liter-Bechers können Sie genau die richtige Menge mixen und Lebensmittelabfälle vermeiden.

- Lasergeschnittene Klingen
- Spülmaschinenfest (Top-Rack)
- Auslaufsichere Dichtung
- Material: Eastman Tritan® BPA-freier Copolyester
- Nur zur Verwendung mit Vitamix Classic Geräten:
- 5200, Creations Serie, Professional Serie, Total Nutrition Center, Explorian Serie. Nicht kompatibel mit Geräten der Vitamix Ascent™ Serie
- Inhalt der Verpackung:
 - Adapter
 - Zwei 0,6 liter-Bechern und zwei Deckeln

Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 90

Der 0,9 Liter Behälter für Nasszubereitung eignet sich perfekt zur Herstellung von kleinen Mengen an Smoothies, gefrorenen Desserts, Aufstrichen, Pestos, Nussbutter usw.

- Ideal für Einzelpersonen.
- Eine abnehmbare Verschlusskappe ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorgangs.
- Ein, für die Größe des Behälters angepasster Stößel wird mitgeliefert.
- Praktische Mengenangaben direkt am Behälter.
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl.
- Die Behälter sind aus BPA-freiem Eastman Tritan gefertigt.
- 3 Jahre Garantie.

Nur für den Gebrauch mit Geräten der EXPLORIAN Serie, PROFESSIONAL Series 300/750 und TNC.

Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 140

Der 1,4 Liter Behälter eignet sich ideal für die Zubereitung von mittelgroßen Mengen an Smoothies, gefrorenen Desserts, Aufstrichen, Pestos, Nussbuttern, Power Balls usw. Auch hier sorgt die Konstruktion für die optimale Zerkleinerung von Vollwertkost zu leckeren Gerichten.

- Eine abnehmbare Verschlusskappe ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorgangs.
- Ein für die Größe des Behälters angepasster Stößel wird mitgeliefert.
- Praktische Mengenangaben direkt am Behälter.
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl.
- Die Behälter sind aus BPA-freiem Eastman Tritan gefertigt.
- 3 Jahre Garantie.

Nur für den Gebrauch mit Geräten der EXPLORIAN Serie und PROFESSIONAL Series 300/750 sowie TNC.



Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 200

- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Kompatibel mit TNC und PRO 500



0 703113 161643



Niedrig-Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 200 LP

- Fassungsvermögen: 2.0 L
- Kompatibel mit PRO 750, PRO 300 sowie der Explorian Series



0 703113 577048



Behälter für Trockenzubereitungen

VTX DRY 90

- Fassungsvermögen: 0,9 L



0 703113 162084

Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 200

Perfekt für die Zubereitung von Smoothies, heißen Suppen, gefrorenen Desserts und vieles mehr.

- Komfortabler, ergonomisch geformter, weicher Griff
- Der Stößel hilft, Zutaten mit dickflüssiger Konsistenz zu verarbeiten. Er ist auf die Größe des 2,0 Liter Behälters ausgelegt und verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert.
- Der dichte Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe ermöglicht das wohldosierte Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorganges.
- Behälter mit Mengenangaben
- Maße: Höhe 34 cm
- Material: Eastman Tritan Copolyester
- Lasergeschnittene Klingen aus gehärtetem Edelstahl
- 3 Jahre Garantie.

Niedrig-Behälter für Nasszubereitungen

VTX WET 200 LP

Der 2.0 Liter Niedrig-Behälter ist so konstruiert, dass auch große Mengen perfekt zu den Klingen rotieren. In diesem Behälter bereiten Sie Smoothies, Suppen, gefrorene Desserts, Teige, Aufstriche und alles Andere zu. Auch z.B. Körner oder Kaffee mahlen Sie mit diesem Behälter zu Pulver in der gewünschten Textur. Der 2.0 Liter Behälter hat die ideale Größe für die Zubereitung von Mahlzeiten für Ihre ganze Familie.

Dank des niedrigen Profils des Low Profile Behälters passt er unter fast jeden Küchen-Hängeschrank.

- Eine abnehmbare Verschlusskappe ermöglicht das Hinzufügen von Zutaten während des Mixvorgangs.
- Praktische Mengenangaben direkt am Behälter.
- Lasergeschnittenen Klingen aus gehärtetem Edelstahl.
- Die Behälter sind aus BPA-freiem Eastman Tritan gefertigt.
- 3 Jahre Garantie.

Behälter für Trockenzubereitungen

VTX DRY 90

Der 0,9 Liter Trockenbehälter mahlt Vollkorn zu frischem Mehl, mixt Teig und übernimmt sogar das Kneten.

Damit können Sie Ihren Teig für das Backen vollständig vorbereiten. Mit dem Behälter erhalten Sie zusätzlich unser Vollkorn-Kochbuch mit vielen Rezepten für selbstgemachte Brote, Müslis und Desserts.

- Klingen sind speziell für die Verarbeitung von Getreide zu Mehl konzipiert.
- Dichter Deckel mit abnehmbarer Verschlusskappe
- Behälter mit Mengenangaben
- Perfekt für Herstellung von selbstgemachten Broten und Müslis.
- Mit dem mitgelieferten handlichen Spatel lässt sich beispielsweise Teig ganz leicht von der Behälterinnenseite lösen.
- 3 Jahre Garantie.

Nur für den Gebrauch mit Geräten der EXPLORIAN Series, PROFESSIONAL Series 300/750 und TNC!



Tamper Holder Explorian
VTX 065471

- Kompatibel mit Explorian



Tamper Holder Ascent
VTX 064585

- Kompatibel mit Ascent



Stößel Classic
VTX 000760

- Kompatibel mit 2.0 L TRITAN Behälter (TNC 5200 oder Pro 500)



Stößel
VTX 016041

- Kompatibel mit 2.0 L NiedrigBehälter (Pro750/300 und Ascent Series) sowie mit dem 1.2 L S30 Behälter



Mini Stößel
VTX 015033

- Kompatibel mit 0.9 L und 1.4 L Behälter



Spatel
VTX 015482



Under Blade Scraper
VTX 064584



Tamper Holder Explorian

VTX 065471

Der Tamper Holder passt ideal auf die rechte oder linke Seite der Vitamix Explorian Motorbasis und ermöglicht eine übersichtliche Anordnung und Handhabung des Stößels während der Verwendung. Der Stößel ist nicht mit inbegriffen.

- Kompatibel mit Explorian
- BPA-frei

Tamper Holder Ascent

VTX 064585

Der Tamper Holder passt ideal auf die rechte oder linke Seite der Vitamix Ascent Motorbasis und ermöglicht eine übersichtliche Anordnung und Handhabung des Stößels während der Verwendung. Der Stößel ist nicht mit inbegriffen.

- Kompatibel mit Ascent
- BPA-frei

Stößel Classic

VTX 000760

Kompatibel mit 2.0 L TRITAN Behälter (TNC 5200 oder Pro 500) Der Stößel ist speziell für die Verarbeitung von Produkten mit dickflüssiger Konsistenz geeignet, da Luftblasen entfernt werden, die sich während des Mixens bilden können. Er verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert.

- BPA-frei
- Mit Stopper-Funktion für den sicheren Gebrauch
- Länge: 30 cm

Stößel

VTX 016041

Kompatibel mit 2.0 L Niedrig-Behälter Der Stößel ist speziell für die Verarbeitung von Produkten mit dickflüssiger Konsistenz geeignet, da Luftblasen entfernt werden, die sich während des Mixens bilden können. Er verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert

- BPA-frei
- Mit Stopper-Funktion für den sicheren Gebrauch

Mini Stößel

VTX 015033

Kompatibel mit 0.9 und 1.4 L Behälter. Der Mini Stößel ist speziell für die Verarbeitung von Produkten mit dickflüssiger Konsistenz geeignet, da Luftblasen entfernt werden, die sich während des Mixens bilden können. Er verfügt über eine integrierte Stopper-Funktion, die eine Berührung mit den Klingen verhindert

- BPA-frei
- Mit Stopper-Funktion für den sicheren Gebrauch
- Länge: 25 cm

Spatel

VTX 015482

Der handliche Spatel ist so konzipiert, dass er in jede Nische des Vitamix Behälters gelangt. Dadurch lässt dich das Mischgut mit dickflüssiger Konsistenz ganz leicht von den Klingen lösen.

- BPA-frei
- Set mit 25 Stück
- Länge: 28 cm

Under Blade Scraper

VTX 064584

Spatel zum Erreichen der schwierigsten Stellen im Vitamix-Behälter.