

A close-up photograph of a person with long dark hair, wearing a bright yellow t-shirt. They are holding a clear plastic cup filled with a vibrant green smoothie. A white straw is inserted into the cup and goes up to the person's mouth. The person's hand is visible, gripping the cup. The background is a plain, light-colored wall.

Мы – то

ЧТО МЫ ПЬЕМ

Здоровый Образ Жизни

ТРЕНД 21 ВЕКА

- Для жителя мегаполиса становится крайне сложно поддерживать себя в тонусе, сохранять здоровье, молодость и энергичность для выполнения сотни разных дел.
- Одним из способов сохранения долголетия и красоты является правильное питание и увеличение дозы витаминов, поступающих в ваш организм.
- Витамины в таблетках не являются добытыми вашим организмом естественным путем, поэтому не действуют полноценно для поддержания здоровья, тонуса и молодости.
- Однако же если бы Вы могли «пить» овощи, зелень и фрукты, Вы бы насыщали себя всеми необходимыми микроэлементами...

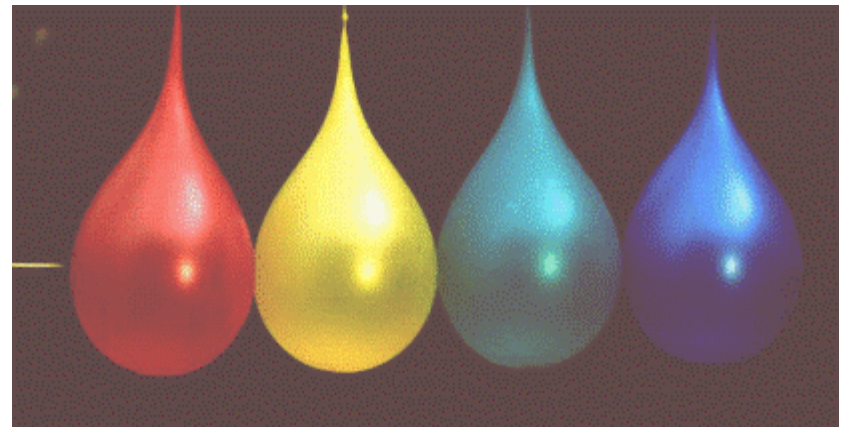
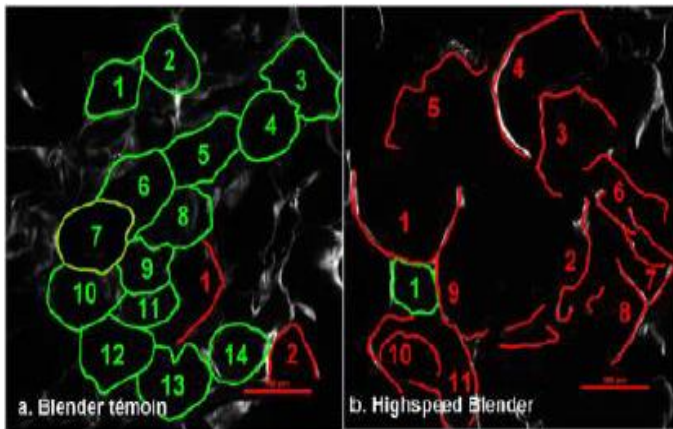
И ТЕПЕРЬ ОВОЩИ И ФРУКТЫ МОЖНО ПИТЬ!



ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ БЛЕНДЕРЫ

измельчение на клеточном уровне

- Традиционные блендеры просто измельчают ингредиенты на маленькие кусочки
- Высокая производительность высокоскоростных блендеров делает гораздо больше:
=> они измельчают овощи и фрукты в ультра мелкие частицы, разбивая соединительные волокна и высвобождая питательные вещества



⇒ Размер частиц изменяет вкус продуктов, пример: сахарная пудра кажется слаще сахара



ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX: формула успеха.



Мотор, до 45 000 об/мин,
развивает скорость более
460 км/ч.

Система ножей Triplic'Ax Pro
– 6 профессиональных
лезвий из нержавеющей
стали

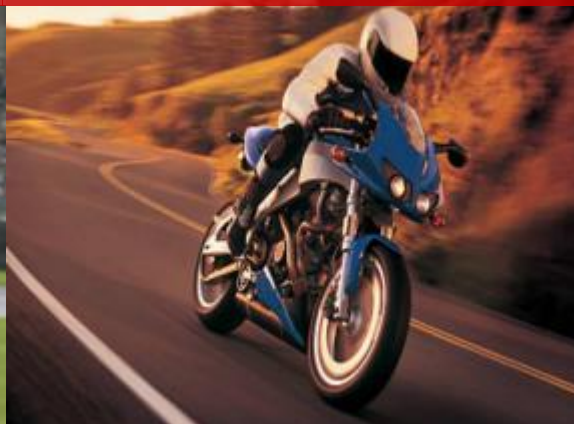
Уникальная форма чаши
не позволяет продукту
перегреться, тепло
равномерно
распределяется по смеси

СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ до 45 000 ОБ/МИН

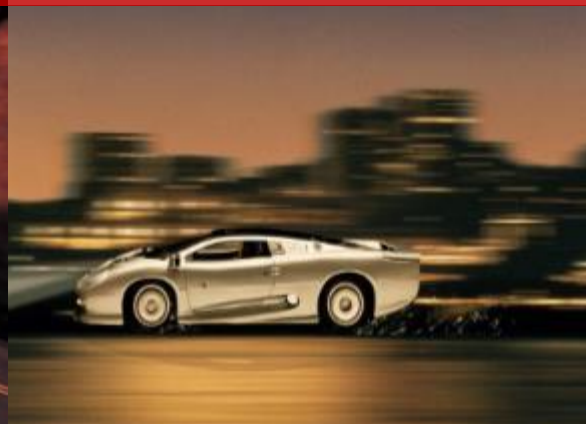
20 000 об/мин



10 000 об/мин



7 000 об/мин



3 300 об/мин

в 2.25 раза
быстрее, чем
двигатель
болида
Формулы 1



500 об/мин

Способы измерения числа оборотов/мин

Мощный высоко оборотистый мотор – это то, без чего не может обойтись настоящий высокоскоростной блендер! Однако, количество оборотов можно посчитать по-разному:

Способ измерения	Как производятся измерения?	Обычные	Высокоскоростные	Сверхмощные высокоскоростные
Макс число оборотов мотора	Максимально возможное число оборотов, без нагрузки, вне корпуса	<28 000	28 000 – 40 000	> 40 000 об/мин
Число оборотов привода	Число оборотов привода, меньше, чем «голового» мотора за счет нескольких видов нагрузки: Нагрузка вентилятора (охлаждение необходимо, вентилятор должен преодолевать сопротивление воздуха при вращении) Нагрузка передаточного механизма и ножей (подшипник и ножи необходимо вращать, и они также имеют собственный вес)	< 20 000	20 000 – 30 000	> 30 000 об/мин

Высокоскоростные блендеры Moulinex имеют число оборотов по первому способу 45 000 об/мин; по второму – 32 000 об/мин

Основная коммуникация – 45 000 об/мин

TRIPL'AX PRO® ЛЕЗВИЯ - максимальная производительность



Уникальная технология **Tripl'Ax®** с циклоническим принципом работы разбивает ингредиенты на мельчайшие частицы, чтобы освободить все легко усваиваемые питательные вещества и волокна



Технология **Tripl'Ax®**: 6 ножей из нержавеющей стали,двигающихся одновременно в трех направлениях:

- на 60% толще
- на 25% надежнее
- на 40% крепче*

Профессиональный класс стали
Противостоит коррозии

1. РЕЖИМ «ЦИКЛОН»

2 ножа направленных вверх, создают эффект циклона и позволяют добиться однородной консистенции

2. ИДЕАЛЬНОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

2 горизонтальных ножа (острый и зубчатый) для тщательного измельчения любых продуктов, в т.ч. кубиков льда

3. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ БЕЗ КОМОЧКОВ

2 ножа направленных вниз, гарантируют отсутствие комков на дне чаши – отсутствие слепых зон

* - по сравнению с ножами в блендере LM233

Ультра-прочная чаша из ТРИТАНА

Тритан – полимер нового поколения.

Даже после двух тысяч моечных циклов чаша сохраняет свой первозданный блеск и прозрачность (для сравнения: хрусталь высшего сорта после тысячи моек становится мутным).

Тритан

- В отличие от стекла **не бьется**
- Прочнее, чем поликарбонат
- Безвреден, **BPA-Free**
- Не впитывает запахи и вкусы
- В отличие от поликарбоната не мутнеет и **не меняет цвет** со временем
- Можно мыть в посудомоечной машине



Объем 2,9 л., полезный объем 2 л.

Высокоскоростные блендеры vs обычные блендеры



The image shows two blenders side-by-side. On the left is a high-speed blender with a silver base and a clear pitcher containing green vegetables. On the right is a standard blender with a grey base and a clear pitcher. A large green circle with the text 'VS' is placed between them.

-  45 000 об/мин
-  Измельчение на клеточном уровне
-  Горячий суп
-  Нежная однородная текстура
-  20 000 об/мин*
-  Клетки остаются целыми
-  Только холодные супы
-  Жидкость с кусочками

*средняя скорость классического блендера

ПОЛУЧИТЕ **СУПЕРСИЛУ** ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Высокоскоростные блендеры позволяют измельчить **80%** ингредиентов до частиц, размером **<100 мкрн**, по сравнению с 37% в обычных блендерах

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX LM936

**Возможность
контролировать процесс
во время смешивания
пушером**



**Безопасность:
Блендер не будет
работать, если чаша
установлена неправильно**



**Легко использовать:
LCD-дисплей для
удобства выбора
программы**



**Ультра-стойкая 2,9 л чаша
(материал тритан)**



**Ручной режим для полного
контроля над вашими
рецептами**



**6 автоматических
программ: Смузи,
Измельчение льда,
Горячий суп, Сорбет,
Измельчение орехов,
Автоочистение**



ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX LM935

Возможность
контролировать процесс
во время смешивания
пушером



Безопасность:
Блендер не будет
работать, если чаша
установлена неправильно



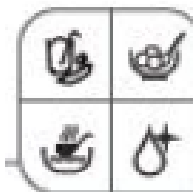
Легко использовать:
LCD-дисплей для
удобства выбора
программы



Ультра-стойкая 2,9 л чаша
(материал тритан)



Ручной режим для полного
контроля над вашими
рецептами



4 автоматические
программы: Смузи,
Горячий суп, Сорбет,
Автоочистление

ВЫСОКОСКОРОСТНЫЕ БЛЕНДЕРЫ MOULINEX

Технические характеристики:

- **TriplAx® Blades** – ножи, выполненные из стали профессионального класса, противостоящие коррозии
- скорость вращения лезвий – **45 000 об/мин** (более 460 км/ч)
- **LM936: 6 автоматических программы:** Смузи, Измельчение льда, Горячий суп, Сорбет, Измельчение орехов, Автоочистление
- **LM935: 4 автоматических программы:** Смузи, Горячий суп, Сорбет, Автоочистление
- Ультра термостойкая чаша блендера, выполненная из тритана
- Общий объем чаши 2.9л, полезный объем 2л, BPA free
- **LCD дисплей**
- Мощный мотор (**1500 Вт**)
- Безопасность: блендер не запустится без установленной чаши
- Пушер позволяет ускорить процесс
- Ручной режим: регулировка времени и скорости вращения для полного контроля над процессом



LM936



LM935

ВОЗМОЖНОСТИ ВЫСОКОСКОРОСТНОГО БЛЕНДЕРА



СМУЗИ ЧЕЛЛЕНДЖ ИЛИ ТОП-7 ФАКТОВ О СМУЗИ

1 Впервые
приготовили
в США

2

ЭТО НЕ СОК

3



ЭТО ПОЛЕЗНО

4

Быстро и
просто
готовить!!!

5

ЭТО
ВКУСНО И
ВЕСЕЛО!!!

6

ЭТО
МИРОВОЙ
ТРЕНД



ЖИДКОСТЬ



ФРУКТ / ЗАМОРОЖ ЯГОДЫ



ЧТО-ТО ПОЛЕЗНОЕ: ШПИНАТ,
БАЗИЛИК, МЯТА



ЧТО-ТО СЛАДКОЕ



ЧТО-ТО ХРУСТЯЩЕЕ:
ЗЛАКИ, ОРЕХИ



ENJOY!!!



7

ЭТО
ЛЮБЯТ
ВСЕ

Что такое СМУЗИ?

Смузи – смесь из перемолотых в блендере овощей, фруктов, ягод, трав, сухофруктов, или орехов с добавлением молока (в т.ч. растительного происхождения)/йогурта/воды или льда

Благодаря смузи вы:

- ✓ Получаете необходимую дневную норму витаминов и микроэлементов, и чувствуете себя здоровым и сильным
- ✓ Питаетесь правильно и следите за своей фигурой
- ✓ Готовите простой и быстрый, вкусный и полезный завтрак/перекус/ужин – а значит, экономите время
- ✓ Получаете заряд энергии и бодрости на весь день
- ✓ Можете максимально разнообразить свое меню
- ✓ Экспериментируете

Получите суперсилу овощей и фруктов... и не только!



Рацион здоровья

Для удовлетворения полной суточной потребности в витаминах человеку необходимо съедать ок. 1,5 кг фруктов и овощей в день!



Витамины и микроэлементы

Витамин	Где содержится	Для чего служит	Примечание
А (бета-каротин)	Морковь Зелень (укроп, петрушка, сельдерей)	Для иммунитета, зрения, здоровья кожи. Является мощным антиоксидантом	Чтобы бета-каротин эффективно усваивался употреблять с растительным или животным жиром (масло, молоко/сливки)
Группы В	Гречка, цельное зерно, бобовые, орехи, субпродукты, мясо, яйца, молочные продукты Печень	Обеспечивают нормальное функционирование нервной системы и отвечают за энергетический обмен	При недостатке: психологическая неуравновешенность, сонливость, хроническая усталость, онемение, сердечные боли, ухудшение состояния кожи, зубов, волос. Особенно остро нехватка витаминов группы В ощущается в холодное время года
С	Ягоды, цитрусовые, сладкий перец, киви, капуста	Отвечает за синтез белка – нужен для мышц, повышает сопротивляемость инфекциям	При недостатке – частые простуды, снижение иммунитета
Д	Жирная рыба (лосось, угорь), орехи и семена подсолнечника, растительное и сливочное масло	Поддерживает тонус кожи, замедляет процесс старения кожи Отвечает за здоровье костей и суставов	В солнечное время года организм самостоятельно синтезирует витамин D, в зимний период его недостаток необходимо восполнять из пищи

Витамины и микроэлементы

Витамин	Где содержится	Для чего служит	Примечание
Е	Шпинат, брокколи, растительные масла, неочищенные зерновые, отруби, орехи	Витамин красоты. Отвечает за состояние кожи, ускоряет процесс регенерации	Особенно в этом витамине нуждаются женщины, тем более в период беременности и лактации
К	Зелень (особенно петрушка, листовой салат, базилик) зелёные овощи и фрукты (киви), клубника	Витамин крови	
Р	Виноград, яблоки и фрукты, зеленый чай	Антиоксидант	Отлично сочетается с витамином С
Железо	Шпинат, яблоки, орехи, зерновые, бобовые, мясо	Отвечает за транспортировку кислорода к клеткам, метаболизм	Сочетается с витамином С и не сочетается с Кальцием
Кальций	Молочные продукты, особенно творог и сыр	Отвечает за формирование костной ткани, работу сердца и мышц	При недостатке может развиваться остеопороз, появляются судороги в мышцах, раны долго заживают Усвоение кальция происходит только в совокупности с витамином D
Магний	Гречка, орехи, овсянка, горох, фасоль, яблоки, зелень (шпинат)	Отвечает за обменные процессы	Кальций и магний должны содержаться в правильной пропорции в организме

Принцип создания смузи

Для спорта

Белок: молочные продукты, кокос, орехи, семена
Что-то сытное и питательное: авокадо, банан, манго.

Для похудения

Ускорение метаболизма: специи (корица, перец, бадьян), имбирь, овсянка, зеленый чай
Жиросжигатели: грейпфрут, лимон, зелень, овощи
С осторожностью: сладкие фрукты, особенно бананы

Очищение организма (детокс)

Яблоки, сельдерей, свекла, капуста, лимон, морковь, имбирь

Для иммунитета: цитрусовые, ягоды, зелень, розмарин, специи, суперфуды: спирулина, годжи/асаи, морская капуста, киви, проростки бобовых

Для лечения

Продукты, богатые тем или иным витамином или микроэлементом



СМУЗИ в высокоскоростном блендере

- **До 3-х раз больше полезных** веществ для моментального усвоения по сравнению с обычным блендером
- Никаких кусочков и комков! Смузи хочется пить, а не жевать. Ультра-гладкая консистенция – более приятный вид и вкус. **В 15 раз более нежная консистенция**, чем в обычном блендере
- Полнота вкуса. За счет ультра-тонкого измельчения на клеточном уровне вкус продуктов становится более ярким и насыщенным. Полезные блюда могут быть вкусными!



Преимущества смузи перед соками



- ✓ **Клетчатка остаётся внутри** – для пищеварения и очищения организма
- ✓ Измельчение на клеточном уровне – **больше витаминов** высвобождаются, усвоение быстрее
- ✓ **Смузи – это полноценный прием пищи или перекус.** Сок не утоляет голод, в то время как смузи питательнее и сытнее
- ✓ **Нет ограничений в составе** – любые добавки: богатые белком и кальцием орехи, семена, хлопья, ростки бобовых, молочные продукты. Любые волокнистые травы, зелень. Можно использовать замороженные продукты
- ✓ Фруктовый сок – концентрат кислот. Людям с проблемами ЖКТ стоит с осторожностью употреблять свежие соки, особенно на голодный желудок
- ✓ **Смузи – это быстро!** Меньше деталей, проще уход, самоочистка ножей. Меньше времени тратится на подготовку продуктов.

Смузи дома vs. в кафе на 1 человека



VS



Средняя стоимость смузи в кафе:
250 руб. = 300 мл

Средняя стоимость смузи дома
25-35 руб. = 300 мл

Итого: при употреблении 2-х смузи в неделю экономия составит $250 \cdot 2 - 30 \cdot 2 =$ **440 руб.**

Т.о. за год экономия составит $440 \cdot 52 =$ **22 880 руб.**

Блендер полностью окупается за 18 месяцев, или 1 год и 4 месяца!

При этом вы можете добавлять любые ингредиенты на ваш вкус, и контролировать их свежесть и качество

Смузи дома vs. в кафе на семью из 3-х человек



VS



Средняя стоимость смузи в кафе:
250 руб. = 300 мл

Средняя стоимость смузи дома
25-35 руб. = 300 мл

Итого: при употреблении 6-ти смузи в неделю экономия составит $1500 - 180 = 1320$ р.
Т.о. за год экономия на смузи составит $1320 * 52 = 68\ 640$ руб.

Блендер полностью окупается за **7 месяцев!**

При этом вы можете добавлять любые ингредиенты на ваш вкус, и контролировать их свежесть и качество

СМУЗИ и КОКТЕЙЛИ

Супер-блендер для супер-воздушной консистенции смузи или коктейля



- Благодаря уникальной форме чаши, движение жидкости внутри блендера происходит по особой траектории, поэтому образуются мельчайшие пузырьки воздуха. Происходит обогащение кислородом смеси
- Именно так коктейли и смузи приобретают такую воздушную, нежную и кремовую консистенцию

Горячий суп

- Автоматическая программа Hot Soup позволяет всего за **7 минут** приготовить горячий суп-пюре БЕЗ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА! **Экономия времени.**
- Высокая скорость вращения + трение лезвий о продукт = горячий суп с сохранением большего числа полезных веществ
- Температура достигает **75 C°** - суп не кипит, а значит и **полезные вещества не разрушаются**. То, что нужно, для ежедневного правильного питания!
- Приготовьте суп из помидоров, зеленый суп, сливочный или сырный суп с цветной капустой, кабачком или брокколи – простой, полезный и удивительно вкусный!
- На этой программе можно приготовить: **супы, горячие соусы, сиропы, фруктовые и ягодные джемы, пюре и даже заварной крем!**



Приготовление ореховой пасты

- Автоматическая программа «Измельчение орехов»
- Теперь дома можно готовить настоящую ореховую пасту (без масла и примесей), или сделать домашнюю «Нутеллу», которую так любят дети. **Вкусно, просто, быстро и полезно!**
- **Экономия** средств, т.к. магазинные аналоги обычно дороже

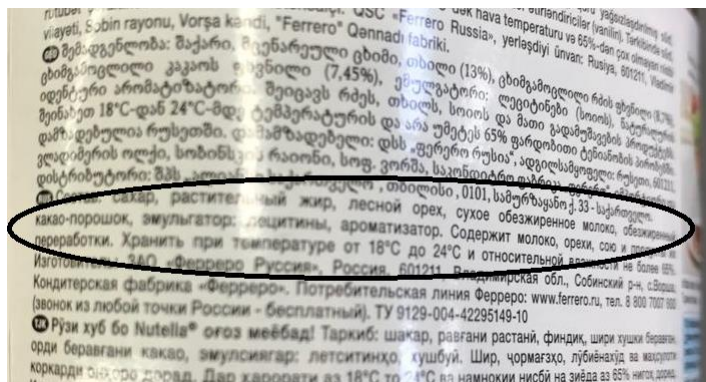


Ореховая паста

«Нутелла» – любимое лакомство многих детей и взрослых.

Из магазина:

Сахар, растительный жир, эмульгаторы, ароматизаторы, орехи, какао-порошок, орехи, соя...

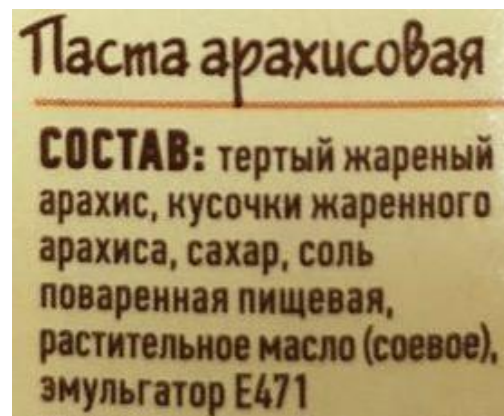


Домашняя:

- Орехи обжаренные (фундук)
 - Какао-порошок/темный шоколад
 - Подсластители: мед/сироп
 - Программа «Измельчение орехов».
- Время приготовления – 5 минут

Арахисовая паста – основа многих азиатских блюд, питательное лакомство. Может заменять животные жиры

Из магазина:



Домашняя:

- Арахис обжаренный
 - Соль (при необходимости)
- Программа: «Измельчение орехов», или на максимальной скорости 2:15 минут

Вкусно, быстро и полезно!. Без масла, красителей и лишнего сахара

Приготовление домашней безглютеновой муки

Почему безглютеновая диета становится все популярнее?

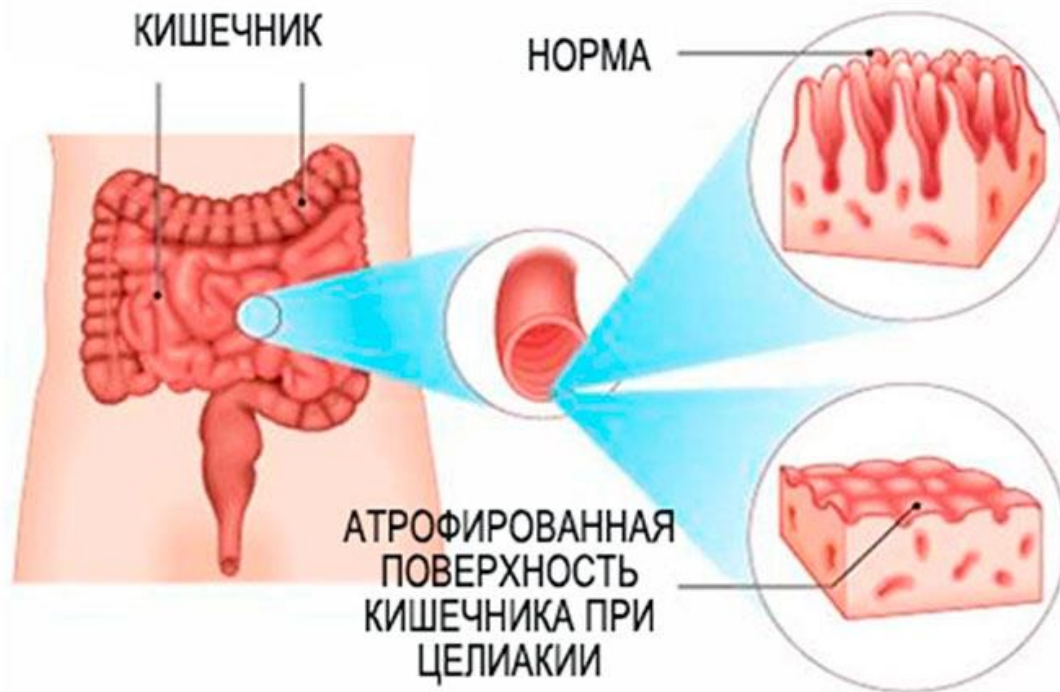
- Все больше людей в мире страдают непереносимостью глютена
- Безглютеновая мука из гречки или риса более диетическая и питательная, чем пшеничная мука
- Глютен может замедлять работу ЖКТ, и вместе с тем снижать усвояемость питательных веществ
- Снижение потребления глютена позволяет заботиться о фигуре



Безглютеновая мука в магазине:

- производители не гарантируют 100% без глютена, так как пшеница там все равно есть.
- дорого стоит.

Знакомьтесь, Глютен



Глютен — белковый компонент клейковины, склеивающей составной части некоторых злаков (пшеницы, ржи, ячменя, овса). Содержание глютена в пшенице — более 80% от массы зерна. Латинское название gluten означает «клей» — именно поэтому глютен иногда называют «клейковиной».

Больные **целиакией** имеют непереносимость глютена, им предписано пожизненно придерживаться безглютеновой диеты

Приготовление домашней безглютеновой или миндальной муки

Приготовление домашней гречневой или рисовой муки стало доступно с помощью высокоскоростного блендера



- Приготовьте гречневую или рисовую лапшу для азиатских блюд, диетические оладьи или блинчики, кексы, домашний безглютеновый хлеб, макаруны, фитнес-десерты (смесь орехов и сухофруктов вместо теста), морковный торт
- Программа «Измельчение орехов»

https://youtu.be/YrGf5hG4qns?list=PLa4hpQVB5qg_eonwt96EzIzr6bPQtDt8f

Сорбет

Сорбет – итальянский десерт. Фруктовое мороженое из замороженных ягод или фруктов.



- Натуральный продукт без вредных красителей качество ингредиентов
- Можно приготовить диетический вариант без подсластителей, или использовать вместо сахара мед
- Автоматическая программа «Сорбет»
- Пушер поможет ускорить процесс при работе с замороженными ягодами и фруктами

https://youtu.be/qex58hz7_VI?list=PLa4hpQVB5qg_eonwt96EzIzr6bPQtDt8f

Колка льда

Автоматическая программа «измельчение льда».
Приготовьте освежающие и бодрящие напитки или коктейли для вечеринки.



Совет: мы рекомендуем использовать лед или замороженные продукты при приготовлении смузи, чтобы смесь была приятно прохладной



https://youtu.be/47thMsWvJts?list=PLa4hpQVB5qg_eonwt96EzIzr6bPQtDt8f

Автоочищение

Программа «Автоочистка».

Теперь мыть чашу блендера стало еще проще благодаря программе «Автоочистка».



1



2



3

Высокоскоростные блендеры имеют ножи профессионального качества и заточки, они очень острые. Чтобы сделать очистку безопасной, ножи высокоскоростных блендеров несъемные, и автоматически очищаются с помощью программы «Автоочистка»

https://youtu.be/kMDaEzbwpmU?list=PLa4hpQVB5qg_eonwt96EzIzr6bPQtDt8f

Ручной режим

9 скоростей + режим HOT/Pulse

- 9 основных скоростей позволят добиться качественного результата, и максимально разнообразить рацион.

Что можно делать с помощью ручного режима:

Скорость	Назначение
1-2	Перемешивание , замес легкого теста
3-4	Смешивание, приготовление эмульсий, домашнего майонеза
5-6	Измельчение мягких и средне твёрдых продуктов (сыра, фруктов)
6-7	Взбивание
8-9	Помол: семян, специй, приготовление орехового молока, сахарной пудры, взбивание сливок
HOT\Pulse	Измельчение льда/ горячие смеси (пюре, соусы, суп нажатием одной кнопки)

Таймер обратного отсчета.

- Удобная опция для приготовления по рецептам
- Нет риска перегреть продукт или получить не ту консистенцию, что Вы хотите

Так как прибор работает на сверхвысоких оборотах, время обработки продукта чрезвычайно важно.

Если Вы отвлеклись, и смесь измельчается слишком долго (при отсутствии таймера), продукты могут перегреться и потерять полезные свойства.

Вы выбираете скорость и время работы и по истечении заданного времени прибор автоматически отключается.



Кому подходит высокоскоростной блендер?

- **Тем, кто придерживается особого питания:**
 - Вегетарианцем, веганам, сыроедам. Акцент: полезные блюда из сырых или термически обработанных овощей и фруктов; Заменители животных жиров (ореховое или кокосовое молоко, ореховые/кунжутное масло и паста)
 - У кого аллергия на глютен.
 - Людям с непереносимостью лактозы
 - Спортсменам, худеющим
- **Тем, кому нравятся эксперименты на кухне:** новые блюда, или традиционные продукты, приготовленные новым способом.
- **Людям, стремящимся сэкономить время**
- **Семейным людям с детьми.** Акцент: Полезные и вкусные коктейли, разнообразные десерты, смузи, домашний сорбет, ореховая паста
- Всем, кто в тренде – ведь здоровое питание, смузи, красивая еда – это модно!
- **Всем, кто хотел бы быть более здоровым и энергичным, питаться более правильно и разнообразно**



ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX

Основные выгоды

- Хотелось бы Вам извлекать больше полезных и питательных веществ из привычных овощей, фруктов и не только? С этим блендером Вы сможете каждый день начинать со стакана вкусного и полезного смузи, идеальной консистенции без комочков
- Вы сможете приготовить горячий суп-пюре из сырых ингредиентов всего за 7 минут! Суп не кипит, а значит сохраняется больше полезных веществ.

- Вы бы хотели разнообразить свое меню, готовить вкусные и полезные блюда без вредных примесей, красителей и консервантов? Представьте, с помощью этого блендера Вы сможете приготовить домашний сорбет, ореховую натуральную пасту, или миндальное молоко, безглютеновую муку и многое другое.»

- Чаша не теряет свою прозрачность и блеск даже после 2000 циклов мытья в посудомоечной машине. Ваш высокоскоростной блендер будет выглядеть как новый, на протяжении всего срока службы

Основные USP/достоинства

- **измельчение ингредиентов на клеточном уровне: нежная однородная текстура.**
- больше полезных и питательных веществ из привычных овощей, фруктов и не только.
- возможность приготовления горячего супа без термической обработки.

- **приготовление неограниченного количества рецептов.**
- пить овощи и фрукты, есть без глютена и лактозы

- **чаша не мутнеет и не меняет цвет со временем**
- чаша не впитывает запахи и вкусы

Как сформировать потребность на высокоскоростной блендер?

Выгода: Здоровое питание

«Вы любите соки и смузи? А как обычно завтракаете? Вам бы хотелось каждое утро получать мгновенный заряд бодрости на целый день, чувствовать себя лучше? Благодаря этому прибору вы сможете получать максимальную пользу из любимых овощей, фруктов, орехов и пр., ведь он измельчает продукты на клеточном уровне, высвобождая все полезные вещества для лучшего их усвоения»

«Ваши дети любят ореховую пасту/«Нутеллу»? А мороженное? А знаете ли вы сколько вредных примесей содержат эти продукты, если покупать их в магазине? Высокоскоростной блендер Moulinex позволит вам приготовить домашнюю ореховую пасту, фруктовое или ягодное мороженное без сахара и вредных красителей»

«Вы любите выпечку? А хлеб? А вам бы хотелось сделать сдобу и десерты более полезными? В этом приборе есть возможность приготовить домашнюю безглютеновую муку из гречки, или риса, а затем на их основе делать домашнюю пасту, блинчики, кексы и даже хлеб»

«Наверняка вы бы хотели, чтобы члены вашей семьи питались более правильно, были здоровыми, бодрыми и успешными? Такой прибор имеет целый комплекс программ для вкусного и здорового питания»

Как сформировать потребность на высокоскоростной блендер?

Выгода: Экономия времени

«Бывает ли такое, что у вас нет времени для того, чтобы полноценно позавтракать или перекусить?»

Приготовьте полезный и вкусный завтрак за считанные минуты!»

«Сколько времени в среднем вы тратите на приготовления ужина?»

А хотели бы менее чем за 10 минут получить полноценное горячее блюдо с сохранением всех полезных веществ? Программа «Горячий суп» в высокоскоростном блендере Moulinex позволит вам сэкономить массу времени и при этом питаться полноценно и правильно»

«Выбирая блендер (соковыжималку) задумывались ли вы о том, сколько времени вы потратите на подготовку продуктов – чистку, удаление семян из фруктов и овощей, нарезку? А о том, что нужно будет очищать прибор каждый раз после использования? Высокоскоростной блендер Moulinex позволит затратить минимум усилий благодаря тому, что продукты практически не требуют предварительной обработки, а программа «автоочищение» позволит быстро и безопасно очистить все элементы, включая острые ножи»

Как сформировать потребность на высокоскоростной блендер?

Выгода: Разнообразие меню

«Вы любите эксперименты? Наверняка вам понравится возможность готовить разнообразные вкусные и полезные блюда, и при этом тратить минимум усилий и времени? Этот прибор позволит вам разнообразить ваш рацион благодаря исключительным возможностям... (смузи, коктейли, изделия из гречневой и рисовой муки, ореховый соус и паста, и пр..)»

«Вы любите азиатскую кухню? У нас есть для вас уникальный прибор, который позволит делать домашнюю лапшу из гречки, кокосовое молоко (как основа азиатских супов), чили-пасту, ореховый соус и многое другое»

«Вам нравится разнообразие в еде? А хотите удивлять вашу семью и гостей необычными и разнообразными сочетаниями? Таким прибором с удовольствием будут пользоваться все - ведь он позволяет готовить каждый день новые необычные блюда, такие как смузи из фруктов и овощей, трав и орехов; домашний сорбет и другие интересные десерты, и многое другое»

Когда предложить высокоскоростной blender?

Клиент пришел за:



«Вы бы хотели получить больше чем... соковыжималку\блендер? Вы планируете готовить...(смузи, супы- пюре...)? А знаете, что все это можно сделать еще полезнее, вкуснее...»



**Формируем потребность
на высокоскоростной
блендер!**

К чему предложить высокоскоростной блендер?



Когда предложить высокоскоростной блендер?

Вы продаете



+

Высокоскоростной блендер тоже:

- экономит время
- несет пользу для здоровья
- новинка/новый способ

.....



**Формируем потребность
на высокоскоростной
блендер!**

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX VS Philips

Moulinex LM 936
29 990 руб.



Philips HR365
11 990 руб.



Почему сравнивает блендеры из разных ценовых сегментов?

Предыстория: Компания Philips выпустила блендер HR365, который производитель позиционирует как высокоскоростной, при этом заявляет, что число оборотов мотора составляет до 35 000 об/мин. **Это не так!!!**

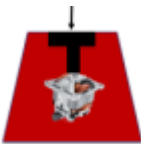
Ссылка на продукт:

https://www.philips.ru/c-p/HR3655_00/avance-collection-blender#see-all-benefits

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX VS Philips



Метод измерения	Moulinex LM 93*	Philips HR365
Мах оборотов мотора/мин	47 000	32 000
Число оборотов привода (в корпусе)/мин	31 500	22 100

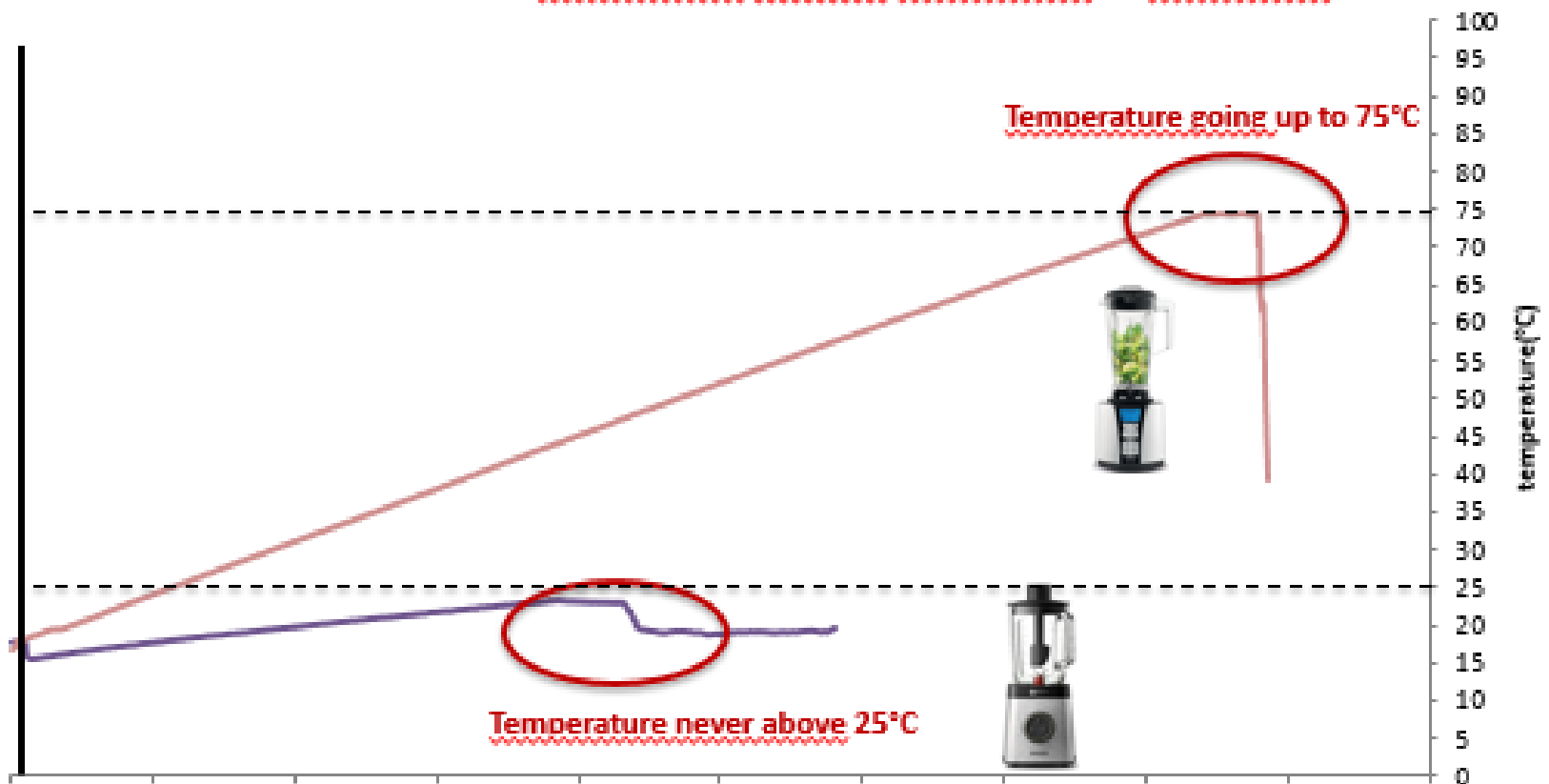


При приготовлении зеленого смузи, при одновременном включении блендеров Moulinex и Philips за 40 секунд работы Moulinex полностью переработал продукт, Philips – только частично (на фото)
Даже при более длительном измельчении Philips HR 365 не дает такой консистенции, как высокоскоростные блендеры

ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX VS Philips

- У Philips HR365* нет программы для приготовления горячего супа
- Через 3 минуты Philips автоматически выключается, при этом температура не выше 25 °C

Power and Temperature increase comparison on soup recipe



ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ БЛЕНДЕР MOULINEX VS Philips

- ✓ Привод **Moulinex** – металл. Philips – пластик!
- ✓ Гайка **Moulinex** – металл. Philips – пластиковая прокладка!
- ✓ Основание чаши внутри **Moulinex** – металл. Philips – пластик!
- ✓ Moulinex программа **Autoclean**. Philips – нет



Philips HR365 – не высокоскоростной блендер



MOULINEX LM936 Сравнение с конкурентами



Модель	Moulinex LM 93	Bork B802	Bosch MMBH6P6B	KitchenAid 5KSB8270ECA
Мощность, Вт	1500	2200	1600	1800
Число оборотов/мин привода (в корпусе)	32 000	32 000	>30 000	До 24 000
Материал чаши	тритан	тритан	тритан	тритан
Автоматические программы	6: Смюзи, сорбет, колка льда, горячий суп, автоочистка, измельчение орехов	6: Смюзи, зеленый смюзи, колка льда, горячий суп, сорбет, автоочистка	6: Смюзи, коктейли, сорбет, горячий суп, соусы, автоочистка	4: сок, фруктовые коктейли, суп, автоочистка
Полезный объем	2 л.	2 л.	2 л.	2,6 л.
Таймер	да	да	нет	Нет
Темпер	да	да	да	да
Мах температура при приготовлении супа	75 C°	60 C°	?	?
Гарантия	2 года	1 год	1 год	10 лет
Цена, руб	29 990	48 880	29 990	73 990

MOULINEX LM936 VS BORK B802

ВЫВОДЫ

- Мощность у **Bork** выше, но это означает лишь то, что он потребляет больше электроэнергии. Самое важное – число оборотов. Число оборотов привода одинаково.
- У **Moulinex** температура приготовления супа выше – до 75 °C (у Bork до 60 °C). Согласно общемировым стандартам температура подачи первых блюд (супов) составляет не менее 75 °C. Таким стандартам следуют все шеф-повара.



MOULINEX LM936 VS BORK B802

Измерение температуры супа



MOULINEX LM936 VS Bosch MMBH6P6B, KitchenAid 5KSB8270ECA

ВЫВОДЫ

Moulinex – электронное управление + ТАЙМЕР



Таймер обратного отсчета позволяет полностью автоматизировать процесс. Не нужно следить –
удобная опция, всегда качественный результат, без риска перегрева.

Bosch и KitchenAid – механическое управление, **НЕТ ТАЙМЕРА**



При использовании ручного режима необходимо постоянно контролировать процесс приготовления визуально, чтобы избежать перегрева смеси и потери питательных веществ.

ПОДДЕРЖКА



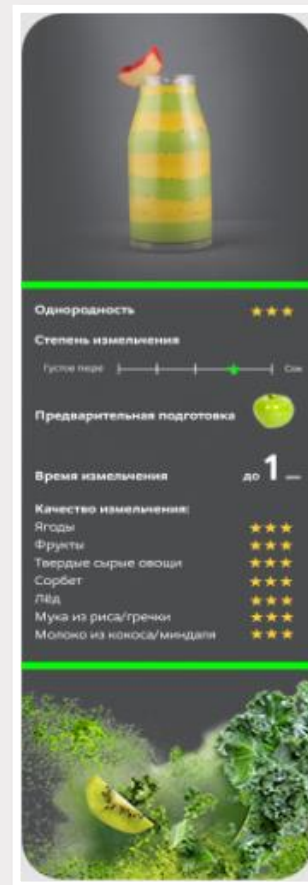
Новая книга рецептов

Содержание



Смузи	Соусы	Выпечка	Коктейли	Для детей	Супы
Доброе утро 9	Домашний кетчуп 33	Пицца-пепперони 47	Клубничный дайкири 69	Пицца из цветной капусты 91	Сырно-картофельный суп 113
Зеленый смузи 11	Томатное песто 35	Блинчики без глютена 49	«Тирамису» 71	Суп с фрикадельками 93	Мисо-суп с креветками 115
Смузи цвета пурпур 13	Хумус из зеленой гречки 37	Киш лорен 51	Ананасовая бомба 73	Разноцветная паста 95	Пряный суп из чечевицы 117
Шот с витграссом 15	Морковный хумус 39	Ореховые тарталетки 53	Арбузное лето 75	Трехцветное мороженое 97	Тыквенный суп с имбирем 119
Солнечный бриз 17	Ореховый соус 41	Миндальное печенье 55	Айс-мокко 77	Творожный пудинг 99	Грибной крем-суп 121
Годжи коктейль 19	Заправка для салата 43	Арахисовое печенье 57	Манго ласси 79	Энергетические конфеты 101	Кокосовый карри-суп 123
Розовый смузи 21		«Чизкейк» из орехов 59	Джин с киви и лаймом 81	«Ешь кокосы, жуй бананы» 103	
Двухцветный смузи 23		Сырное печенье на пиве 61	«Красный бархат» 83	Миндальное молоко 105	
Зеленый смузи с кефиром 25		Морковный торт 63	«Малиновый кекс» 85	Разноцветное пюре 107	
Салатово-розовый смузи 27		Брауни с печеной свеклой 65	Джин-джер-тоник 87	Полосатый смузи 109	
Смузи «Детокс» 29					

POSM



M.Video. Landing



Формула идеального смузи

Советы

... представленного на российском рынке Moulinex Ultrablend+ **LM936** скорость вращения лезвий достигает



Великий пост: какие микроэлементы должны быть в рационе постящегося?

Советы

..., с помощью в высокоскоростного блендера **LM936**. Убедиться насколько хорошо этот гаджет ...

Как приготовить обед для школьника за пять минут



Адская кухня!



ОТЛИЧНЫХ ПРОДАЖ!

