

# 健康へのこだわり。 それは自然を 丸ごと抽出すること！

## ●ビタミン・ミネラルを壊しません

一般的のジューサーやミキサーは、高速回転による熱と空気の影響で酸化しやすいビタミン類の損失が大きく、栄養価が低下しますが、しぶるくんは、低速回転で材料をすりつぶし、圧力で押し搾りますので、大事なビタミン・ミネラルの分解も殆どありません。

## ●水は一切不要、搾汁率は85%以上

独自のカッティングによるギア式ローラーと、強力モーターのパワーで、繊維素が多い青野菜やニンジン・果物は勿論、硬い野草からも水を加えることなく多量のジュースが搾汁できます。

## ●搾りカスを分離・随时排出

搾り汁と搾りカスを完全に分離し、それぞれ別々に排出します。搾りカスが本体内に溜まらないので、一度にたくさんのジュースを作る時も連続して野菜を入れられます。

## ●多彩な調理機能

3種類のフィルターを使い分けることで、多機能調理器としてジュース作り以外にも食材のすりつぶしなど多彩な機能を発揮します。



## 世界が認めた優れた搾汁機能

- '93米国・ピツバーグ国際発明品展大賞受賞
- '92スイス・ジュネーブ国際発明品展銀賞受賞
- '92ドイツ・ニュールンベルグ国際発明品展銀賞受賞

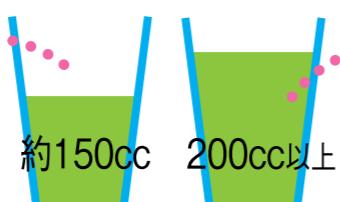
※写真はイメージです。一部仕様と異なる場合があります。

## 掃除はもちろん簡単

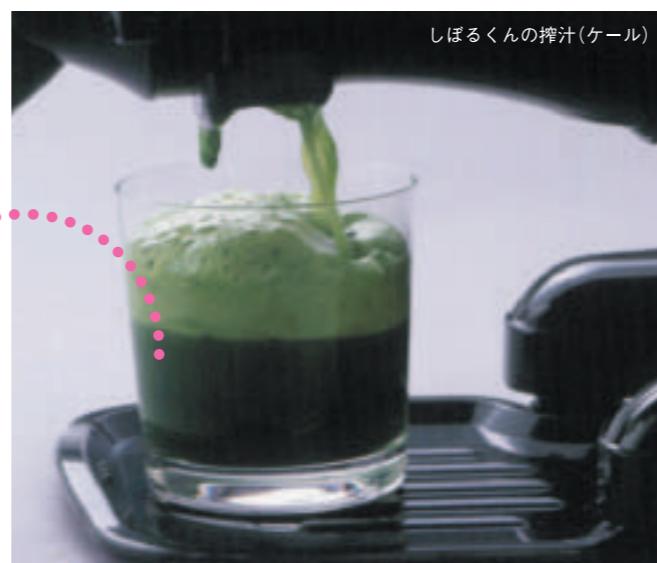
搾りカスが本体内に溜まらないため、使用後の掃除は大変楽になりました。特にフィルターは目詰まりしにくく、しかもコンパクト設計ですので、専用ブラシで簡単に掃除できます。

- 標準附属品
- 標準フィルター ● 粗目フィルター
- 窓あきフィルター
- プラスチックコップ ● コップ用フタ
- 掃除用ブラシ ● 投入口フタ
- 安全盤 ● 木製押し棒

## 一般ジューサーとの比較 【ケール300gの搾汁】



しぶるくんは一般ジューサーに比べ高い搾汁率はもちろん、ビタミン・ミネラル・生きた酵素をたっぷり含んだ栄養価の高いジュースが搾れます。



自然のエキスを  
更にパワーアップ  
クリーンギア



- 独特のギアカット…… ダブルカッティング技術により高い搾汁率(85%~90%)を可能にしました。
- ステンレス & 新素材…… ギア本体はステンレス製でサビません。2本のギアが噛み合う部分には新素材を採用している為、金属粉の発生がありません。
- 強力磁石内臓…… 4,000ガウスの磁気パワーが、野菜ジュースの分子(クラスター)をより小さくし、栄養素の体内吸収を早めってくれます。
- 遠赤放射内臓…… ギアの内部に特殊セラミックの粉末が内蔵されており、体に良い遠赤外線を放射して、次のような効果があります。
- 酸化防止効果…… 搾ったジュースの鮮度を保ってくれる為にジュースの保存が出来ます。
- 脱臭効果…… 搾ったジュースをイオナライズさせるので、生臭さを消し、味も円やかになります。
- 新陳代謝効果…… 血液の循環を良くし、体に溜まっている老廃物を排出してくれます。