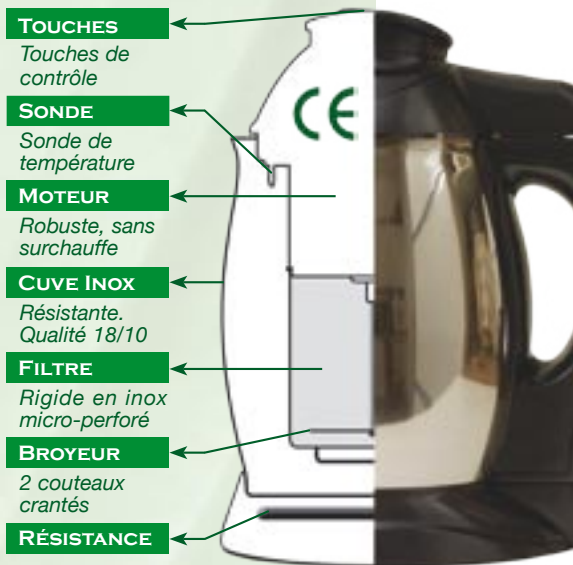


# > à votre service



## L'ENSEMBLE COMPREND

- LE SOJAMAX • 2 MICRO-FILTRES EN ACIER INOX • 1 MESURETTE • 1 RÉCIPIENT D'ÉGOUTTAGE GRADUÉ JUSQU'À 800 ML • 1 FAISSELLE AVEC COUVERCLE • 1 ÉTAMINE • 1 BROSSA ET UN CHIFFON GRATTOIR • 100 G DE NIGARI • 1 CÂBLE D'ALIMENTATION • LA NOTICE D'UTILISATION.

## > CARACTÉRISTIQUES

- UNE PETITE CONSOLE À 3 TOUCHES PERMET DE GÉRER 3 PROGRAMMES : MILK (100°C) - PASTE (85°C) - MILL (TEMPÉRATURE AU CHOIX).
- DEUX COUTEAUX CRANTÉS BROYENT TRÈS FINEMENT LES INGRÉDIENTS.
- DEUX FILTRES MICRO-PERFORÉS NE LAISSENT PASSER QUE LES PARTICULES LES PLUS FINES. GRÂCE À CES CARACTÉRISTIQUES, **LES LAITS SONT ONCTUEUX ET LES QUALITÉS PRÉSERVÉES.**

## > SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

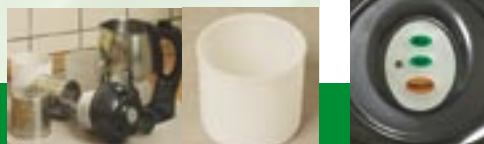
POIDS : 1,8 KG - TAILLE : 22 X 16 X H 29 CM  
SECTEUR : 220-230 V - 50 HZ. COULEUR ANTHRACITE.  
CONSOMMATION : 250W, ET 750W DURANT LA PÉRIODE DE CHAUFFE. NORME CE.

## > GARANTIE SUR L'APPAREIL

PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE : 2 ANS.

## > SATISFAIT OU REMBOURSÉ

VOIR CONDITIONS SUR LE COUPON



> produisez vous-même votre lait de soja, tofu, lait de riz, ...

# > simplicité



> POUR DES RAISONS DE SANTÉ, LE TREMPAGE DES FÈVES DE SOJA EST FORTEMENT CONSEILLÉ.

> NETTOYAGE TRÈS SIMPLIFIÉ PAR L'ABSENCE DE RÉSISTANCE CHAUFFANTE APPARENTE.



## > FONCTIONNEMENT (EXEMPLE SOJA)

VERSEZ LES FÈVES DANS LE FILTRE FIN, FIXEZ CELUI-CI SOUS LE MOTEUR, VERSEZ L'EAU FROIDE DANS LA CUVE, REMPLACEZ LE BLOC-MOTEUR SUR LA CUVE, BRANCHEZ LE CÂBLE D'ALIMENTATION, ET APPUYEZ SUR LE BOUTON PROGRAMME "MILK", C'EST TOUT. UNE SUCCESSION DE BIPS VOUS PRÉVIENT DE LA FIN DU PROCESSUS.

- LE PROGRAMME EST PILOTÉ PAR UN MICROPROCESSEUR ET SE DÉROULE AUTOMATIQUEMENT (DURÉE 15 MINUTES).
- LA CUISSON SE FAIT EN DEUX TEMPS, À TEMPÉRATURE OPTIMALE CONTRÔLÉE. D'ABORD À 85°C JUSQU'À LA FIN DES CYCLES DE BROYAGE, PUIS À 100°C DURANT 5 MINUTES, PERMETTANT L'EXTRACTION DES PROTÉINES TOUT EN PRÉSERVANT LEURS QUALITÉS.

AUTRES INGRÉDIENTS : LE BOUTON "MILL" (SANS CHAUFFE - VOUS AJOUTEZ L'EAU À LA TEMPÉRATURE SOUHAITÉE) EST CONÇU POUR FAIRE DES LAITS D'OLÉAGINEUX. LE BOUTON "PASTE" PERMET DE FAIRE DES LAITS DE CÉRÉALES ET DES BOUILLIES.

imaginaction - Photos non contractuelles

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF EN FRANCE & DOM - TOM  
**style2vie** • 33 rue du Gal Leclerc • 67202 WOLFISHEIM  
www.style2vie.fr - Email : info@style2vie.fr - Tél. : 03 88 78 82 35

## > BON DE COMMANDE à renvoyer à style2vie

- **MA COMMANDE** • Délai de livraison : 7 jours
- 1 SojaMax VS DR280 au prix **TOTAL TTC** (frais d'envoi compris) de **217 €**
- **MA GARANTIE** : si je ne suis pas satisfait(e), je dispose d'un délai de 15 jours pour renvoyer l'appareil complet, neuf, avec ses accessoires, dans son emballage d'origine. Je serai alors remboursé(e) sous huitaine.
- **MON RÈGLEMENT** : par chèque joint, libellé au nom de Style2vie

Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Code postal : ..... Ville : .....  
 Adresse e-mail : .....  
 Signature : ..... Date de naissance (facultatif) : .....

# Soja

## MAX

Vegan-Star  
DR280

- + économique >
- + authentique >
- + écologique >



## PRODUISEZ VOUS-MÊME

VOTRE LAIT DE SOJA  
VOTRE TOFU  
VOTRE LAIT DE NOISETTE  
VOTRE LAIT DE RIZ  
...

## > authentique

**D**ÉCOUVREZ OU RETROUVEZ LA SAVEUR AUTHENTIQUE DU LAIT DE SOJA ET DU TOFU. SOYEZ ASSURÉ DE LA TOTALE PURETÉ DE VOS PRODUITS ET PROFITEZ PLEINEMENT DE TOUTE LA FORCE DE LA NATURE.

EN COMPARAISON AVEC LE LAIT DE VACHE ENTIER (3,5 % DE M.G.), LE LAIT DE SOJA CONTIENT :

- MOINS DE GRAISSES ET MOINS DE CALORIES,
- MOINS DE CALCIUM,
- PLUS DE FER ET PLUS DE GRAISSES NON-SATURÉES,
- DE LA LÉCITHINE,
- DES ISOFLAVONES (OESTROGÈNE VÉGÉTAL).

SELON LES DERNIÈRES RECHERCHES MÉDICALES, L'UTILISATION DE LAIT DE SOJA ET DE TOFU, PRÉVIENT :

- L'ARTÉRIOSCLÉROSE, LES MALADIES CORONAIRES,
- LES PROBLÈMES DE MÉNOPAUSE,
- L'OSTÉOPOROSE,
- LE CANCER (SURTOUT LE CANCER DU SEIN, DE LA PROSTATE ET INTESTINAL),
- L'ALLERGIE AU LACTOSE ET À LA CASÉINE.

**E**COLOGIQUE EN SUPPRIMANT LA CONSOMMATION D'EMBALLAGES (BOUTEILLES - PACKS).

*La Santé est un Bien précieux*

## > économique



PRIX DE REVIENT EN BIO

# 0,26 €/L

LE PRIX DE REVIENT DE 1,3 LITRE DE LAIT DE SOJA OU DE 200 G DE TOFU, EN TENANT COMPTE DES INGRÉDIENTS, DE L'EAU AINSI QUE DE L'ÉNERGIE, EST D'ENVIRON 0,26 € (EN BIO). 80 À 100 G DE FÈVES DE SOJA SÈCHES PERMETTENT DE PRODUIRE 1,3 L DE LAIT DE SOJA.

GRÂCE À L'ABSENCE DE RÉSISTANCE CHAUFFANTE APPARENTE, IL NE VOUS FAUDRA QUE QUELQUES MINUTES POUR LE NETTOYAGE, ET VOUS AUREZ LE PLAISIR DE RÉALISER VOUS-MÊME DES PRODUITS SAINS ET À VOTRE GOÛT.



DÉPENSE AMORTIE EN

# 4 À 6 MOIS

POUR UNE CONSOMMATION D'UN LITRE DE LAIT DE SOJA PAR JOUR, COMPTE TENU DU PRIX DU MARCHÉ EN BIO (1,5 €), VOTRE INVESTISSEMENT EST AMORTI DANS UN DÉLAI D'ENVIRON 4 À 6 MOIS, ET PLUS RAPIDEMENT SI VOUS FAITES DU LAIT DE NOISETTE OU DU TOFU.



## > usage multiple

### LAIT DE SOJA

PRODUCTION DE LAIT DE SOJA NATURE OU AROMATISÉ, SUCRÉ OU NON.

### TOFU

PRODUCTION DE TOFU NATURE OU AROMATISÉ SELON VOS GOÛTS.

### LAIT DE RIZ ...

PRODUCTION DE LAIT DE RIZ NATURE, RIZ & COCO, RIZ & AVOINE ..., AROMATISÉ, SUCRÉ OU NON.

### LAIT DE NOISETTE...

PRODUCTION DE LAIT DE NOISETTE, D'AMANDE, DE CAJOU...

### POTAGES

PRÉPARATION DE POTAGES DE LÉGUMES, DE CÉRÉALES ...

### NOURRITURE POUR BÉBÉ

PRÉPARATION DE BOUILLIES DE LÉGUMES OU DE CÉRÉALES.

- > LA PULPE DE SOJA RÉSIDUELLE (ET CELLE D'AUTRES PRODUITS) CONTIENT ENCORE BEAUCOUP D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS. VOUS POUVEZ PAR EXEMPLE L'UTILISER COMME INGRÉDIENT POUR EN FAIRE D'EXCELLENTE GALETTES.
- > LES DIVERSES PRÉPARATIONS PEUVENT ÊTRE PARFUMÉES SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES.

