



Der **Revoblend Standmixer** unterscheidet sich durch seine extreme Umdrehungszahl, seine Profi-Qualität und seinen Fokus auf Rohkost von klassischen Haushaltsmixern. [i Revoblend +2](#)

Hier sind die wichtigsten Unterschiede im Detail:

- **Extrem hohe Drehzahl:** Mit bis zu **38.000 Umdrehungen pro Minute** zerkleinert der Revoblend die Zellwände von Pflanzen . Dadurch werden Nährstoffe besser für den Körper verfügbar . [🌱 Slowjuice.de +2](#)
- **Spezielles Messersystem:** Die Klingen sind nicht nur besonders scharf, sondern auch so geformt, dass sie die Zutaten in den Mixstrudel ziehen . So entsteht eine extrem feine, cremige Konsistenz ohne Stückchen. [🌱 Slowjuice.de +2](#)
- **Profi-Motor:** Der Motor bietet starke **1500 Watt Leistung** und ist für den Dauerbetrieb in der Gastronomie ausgelegt . Das Gerät überhitzt nicht so schnell wie günstige Haushaltsmixer . [🌱 Slowjuice.de +1](#)
- **Keine Oxidation (Rohkost-Qualität):** Durch den speziellen Aufbau erhitzt sich das Mixgut kaum . Wichtige Vitamine und Enzyme bleiben erhalten . [🌱 Slowjuice.de](#)

Ein Revoblend Standmixer ist gut für Ihre Gesundheit, weil er harte Pflanzenfasern extrem fein zerkleinert. Dadurch kann Ihr Körper wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien leichter aufnehmen . Die sehr hohe Drehzahl sorgt in nur wenigen Sekunden für eine cremige Konsistenz, ohne die Nährstoffe durch zu viel Hitze zu zerstören.

[i Revoblend +3](#)

Hier sind die wichtigsten Vorteile:

- **Aufschluss von Zellstrukturen:** Viele gesunde Nährstoffe sitzen tief in den Pflanzenzellen. Der Revoblend bricht diese Wände auf . Ihr Magen-Darm-Trakt muss weniger arbeiten, und Ihr Körper nutzt das Essen optimal . [i Revoblend](#)
- **Schnelle Zubereitung:** Ein Revoblend schafft bis zu 38.000 Umdrehungen pro Minute . Er mixt gesunde grüne Smoothies oder Suppen in nur 30 Sekunden . Das spart Zeit im Alltag. [i Revoblend +1](#)
- **Mehr Nährstoffe:** Durch den schnellen Mixvorgang bleibt die Nahrung "lebendig" und frisch . Vitamine oxidieren (verderben) nicht durch lange Zubereitung. [i Revoblend](#)



☆☆☆☆☆
revoblend
& Gesundheit



Hier sind die wichtigsten Unterschiede im Detail:

- **Extrem hohe Drehzahl:** Mit bis zu **38.000 Umdrehungen pro Minute** zerkleinert der Revoblend die Zellwände von Pflanzen . Dadurch werden Nährstoffe besser für den Körper verfügbar . [🌱 Slowjuice.de +2](#)
- **Spezielles Messersystem:** Die Klingen sind nicht nur besonders scharf, sondern auch so geformt, dass sie die Zutaten in den Mixstrudel ziehen . So entsteht eine extrem feine, cremige Konsistenz ohne Stückchen. [🌱 Slowjuice.de +2](#)
- **Profi-Motor:** Der Motor bietet starke **1500 Watt Leistung** und ist für den Dauerbetrieb in der Gastronomie ausgelegt . Das Gerät überhitzt nicht so schnell wie günstige Haushaltsmixer . [🌱 Slowjuice.de +1](#)
- **Keine Oxidation (Rohkost-Qualität):** Durch den speziellen Aufbau erhitzt sich das Mixgut kaum . Wichtige Vitamine und Enzyme bleiben erhalten . [🌱 Slowjuice.de](#)
- **Vielseitigkeit:** Er kann nicht nur **cremige grüne Smoothies** mixen, sondern auch harte Zutaten wie **Getreide mahlen** oder **Nussmus herstellen** . [i Revoblend +1](#)
- **Vielseitige Rohkost:** Sie können Nüsse zu feinem Mus mahlen oder Getreide schroten. Das hilft Ihnen, auf Fertigprodukte zu verzichten. [i Revoblend +1](#)

Analogie zum Verständnis:

Stellen Sie sich rohes Gemüse wie eine Festung vor. Die wichtigen Nährstoffe sind sicher im Inneren. Ihr normaler Kaumusapparat schafft es nicht, jede "Festung" zu knacken. Der Revoblend öffnet diese Festungen mit seiner extremen Kraft. So gelangen die Nährstoffe direkt in Ihren Blutkreislauf .

[i Revoblend](#)

Weitere Details zur Technik finden Sie direkt auf der [Revoblend Technik Seite](#) oder Sie können sich die Ernährungs-Vorteile auf der [Revoblend Lebensqualität Seite](#) durchlesen. [🔗](#)