1.안녕하세요 이 제품은 공기를 제거해서 층 분리 없이 갈아주는 진공 블랜더 입니다

Halo alat ini adalah vacuum blender yang dapat memindahkan udara dan mengubahnya tanpa pemisahan lapisan.

2.공기가 있고 없고의 차이가 이렇게 큰 차이를 보여줍니다.

Perbedaan antara ada tidaknya udara menunjukkan bahwa ada perbedaan besar.

공기안에 주스가 얼마나 녹아 있느냐가 중요합니다.

Seberapa banyak jus yang larut dalam udara adalah suatu hal yang penting.

3.보통 공기에 노출된 상태로 블랜딩을 하면

Biasanya pada saat blending dengan udara normal

첫번째로 블랜딩 할때 많은 거품이 생기고 조각난 재료들이 산소와 빨리 만나게 되면서 영양소가 파괴가 됩니다.

Pertama, ketika terjadi pencampuran banyak gelembung yang dihasilkan, dan nutrisi dihancurkan begitu serpihan bersentuhan dengan oksigen.

두번째로 블랜딩 할때 주스에 남아있는 공기들의 부력으로 시간이 지나서 섬유질과 함께 떠오르게 되면서 층 분리가 생깁니다.

Kedua, saat blending dilakukan daya apung udara yang tersisa dalam jus menyebabkan lapisan itu terpisah seiring dengan waktu ketika ia mengapung dengan serat.

세번째로 주스를 보관하게 되었을때 계속 산화 반응이 발생되어 부폐가 이루어 집니다.

Ketiga, ketika jus disimpan terjadi reaksi oksidasi yang dilanjutkan dengan adanya (???)

우리가 블랜딩한 주스를나중에 열었을때 “펑”하는 소리가 나며 가스가 빠지는데 이것이 그 증거입니다.

Ketika kita membuka jus yang sudah di blending, ketika keluar suara ‘Pong’ maka itu tandanya bahwa gas nya telah terbuang.

4.하지만 이 진공 주스는 만들때도 재료와 공기가 만나지 않아서 영양 파괴가 적어지고 거품도 생기지 않습니다.

Namun, ketika membuat jus dengan vacuum ini, walaupun bahan dan udara tidak bertemu pun kerusakan nutrisi akan berkurang dan tidak akan menciptakan gelembung.

그리고 주스 안에 공기가 거의 없기 때문에 보관할때도 영양소 파괴가 적어집니다.

Dan karena sangat sedikitnya udara di dalam jus, penghancuran nutrisi akan berkurang ketika disimpan.

보통 주스 뚜껑을 열었을때 가스 빠지는 소리가 나지 않고 보통 최소 3일에서 최대 5일까지 보관해도 신선한 상태로 주스를 먹을 수 있습니다.

Biasanya ketika Anda membuka tutup jus tidak akan muncul suara gas dan Anda biasanya dapat meminum jus dalam keadaan segar bahkan jika Anda menyimpannya setidaknya selama 3 sampai 5 hari.

5.이제 제품 시연을 통해서 어떻게 작동하는지 소개 하겠습니다.

Sekarang mari kita tunjukkan cara kerjanya melalui demonstrasi produk.

6.블랜더의 가장 큰 장점은 과일과 아채 껍질과 섬유질을 곱게 갈아 먹을수 있다는 점입니다.

Keuntungan utama dari sebuah blender adalah dapat menghaluskan serat buah dan bahkan kulit sayuran.

7.이런 잎으로 된 채소를 과일과 함께 블랜딩해 먹으면 섬유질이 많아서 식사 용으로도 좋습니다. 또한 파괴되지 않은 영양소를 다양하게 섭취 가능합니다.

Sayuran hijau ini jika dicampur dengan buah-buahan sangat baik untukdimakan karena mereka memiliki banyak serat. Selain itu, Anda juga dapat mengonsumsi berbagai nutrisi non-destruktif.

8.톱날 같은 특수 칼날로 얼음도 잘 블랜딩 됩니다. 얼음을 같이 넣어 먹으면 칼날의 마찰에 의해 발생하는 영양소 파괴도 줄어듭니다.

Es pun dapat di blending dengan mudah menggunakan pisau khusus seperti pisau gergaji. Memasukkan es dan memakannya bersamaan dapat mengurangi kerusakan nutrisi yang disebabkan oleh gerakan pisau.

-진공 원리를 설명 하겠습니다. Saya akan menjelaskan prinsip dari vacuum ini.

9.진공은 뚜껑과 손잡이를 통해 본체로 공기가 빠져 나가게 됩니다.

Vacuum akan terlepas dari udara melalui penutup dan pegangan.

공기가 빠지면서 컵 안의 압력이 빠지고 진공 상태가 됩니다.

Saat udara tertiup keluar, tekanan di dalam cangkir dilepaskan dan akan berubah kedalam keadaan vacuum.

10. 진공 작동으로 공기를 빼고 원하는 속도로 블랜딩 하면 됩니다.

Anda dapat mengilangkan udara dengan pengoperasian vacuum dengan kecepatan yang diinginkan.

11.칼날 설명을 하겠습니다. 보통 블랜더의 칼날은 위 아래로 두가지의 각도를 가지고 있습니다. 하지만 이 블랜더의 칼날은 세계 최초의 4 방향의 비대칭 칼날입니다. 그래서 더 효율적으로 곱게 블랜딩 할수 있습니다.

Saya akan menjelaskan mengenai pisaunya. Biasanya pisau blender memiliki dua sudut ke atas dan kebawah. Namun pisau blender ini merupakan pisau asimetris pertama di dunia yang memiliki 4 arah. Jadi Anda dapat mencampurkan dengan lebih halus dan lebih efisien.

12. 이 컵은 젖병 소재의 트라이탄 재질이고 환경 호르몬이 없고 가벼우며 떨어트려도 깨지지 않아서 안전합니다.

Cangkir ini berbahan tritan yang ringan tanpa hormon lingkungan dan juga aman karena tidak pecah ketika terjatuh.

13. 스트렌스 추로 컵 밑의 무게 중심을 잡아주어 안정적인 블랜딩이 가능합니다.

Menahan pusat gravitasi di bawah cangkir adalah suatu hal yang sangat mungkin untuk memastikan pencampuran yang stabil

14.최종 제품의 디자인은 빙산에서 모티브를 가져왔으며 여러번 업그레이드 되었습니다.

Desain dari produk final diangkat dari model gunung es dan telah ditingkatkan beberapa kali.

15 작동 방식은 매우 쉽습니다. 모든 버튼은 터치 식으로 작동 됩니다

Sangat mudah untuk mengoperasikannya. Semuanya tombol dioperasikan dengan sentuhan.

-속도 조절 , 작동 정지 , 순간 작동은 하나의 버튼 입니다.

- Ini adalah satu tombol untuk mengotrol kecepatan, operasi berhenti, dan operasi instan.

-오토 모드는 진공과 블랜딩이 연속적으로 작동되도록 프로그램 되어 있습니다.

- Mode auto diprogram untuk mengoperasikan vacuum untuk mem-blending secara terus menerus

-얼음 모드는 단단한 얼음을 고운 가루로 만들때 사용하면 좋습니다.

- Mode es dianjurkan untuk penggunaan mengubah es padat menjadi bubuk halus.

16. 이 소리는 빠졌던 공기가 다시 채워지는 소리입니다.

Suara ini adalah suara dari udara yang telah terlepas kembali.

17.시음 해보세요! 주스를 따를때 공기를 만나지 않냐는 질문을 하시는 경우가 있는데 그것은 관계가 없습니다.

Ayo dicoba! Ketika anda membuat jus, Anda mungkin ditanya apakah ada udara atau tidak dan itu tidak masalah!

콜드 프레스(착즙) 주스는 영양소를 같이 짜버리게 되고 청소도 불편합니다.

Cold Press Juice akan memeras nutrisi bersama dan membuat pembersihan menjadi sulit.

또한 보통 블랜더는 100프로 갈아먹을 수는 있지만 영양소가 많이 파괴되고 보통 바로 먹어야 합니다.

Dan juga biasanya blender dapat hingga 100% tetapi akan mennghancurkan banyak nutrisi yang biasanya langsung dimakan.

하지만 이 제품은 섬유질도 100프로 갈아 먹을수 있고 영양소 파괴도 막아줍니다. 그리고 오랫동안 신선하게 마실수 있습니다.

Namun, produk ini juga dapat mengubah hingga 100% tanpa adanya mencebah kerusakan nutrisi. Dan Anda dapat meminumnya dengan kondisi segar dalam waktu yang lama.

더 궁금하신 점은 상담 직원들에게 물어봐 주세요.

Jika Anda masih penasaran dan memiliki pertanyaan lebih lanjut, silahkan datangi Staff.