

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Электрическая сушилка
ZFD-404/ZFD-405

ЛУЧШИЙ СПОСОБ СОХРАНИТЬ УРОЖАЙ



Фрукты и овощи, ягоды и грибы, прошедшие обработку в электросушилке, сохраняют естественный вкус и аромат.



Пять поддонов обеспечивают этой модели хорошую вместительность 8 литров



ДВА ВАРИАНТА ЦВЕТА

Современный внешний вид, два варианта цвета
черный и бежевый, новая сушилка станет стильным
дополнением интерьера вашей кухни.



ZFD-404



ZFD-405

РЕГУЛИРОВКА



Регулировка
температуры
35~70°C



**КОНВЕКЦИОННАЯ
СУШКА**



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность 250 Вт
- Номинальное напряжение:
~220-240 В, 50/60 Гц
- Регулировка температуры:
35-70°C
- Рабочий объем: 8 л
- Кол-во поддонов: 5
- Размер поддона: Ø 26см /
высота 3,3 см
- Габаритные размеры:
28x28x22,5 см
- Вес (нетто/брутто): 2,2/1,9 кг
- Материал корпуса/
поддонов: пластик
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: ZFD-404 (бежевый) /
ZFD-405 (черный)



Zigmund & Shtain

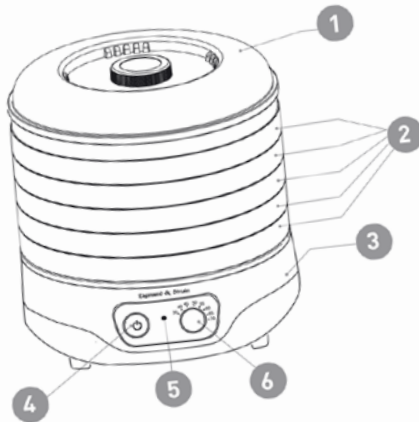
Электросушилка для продуктов
ZFD-404/ZFD-405



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке. Её отличает печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная ИНСТРУКЦИЯ

ОБЩИЙ ВИД



1. Крышка
2. Съемные поддоны
3. Корпус (основание) со встроенным двигателем и вентилятором
4. Сетевая кнопка [Вкл./Выкл.]
5. Индикатор включения
6. Регулятор температуры

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

- Перед началом работы подготовьте продукты: хорошо промойте их и подсушите, удалите толстую кожуру и нарежьте на кружочки или дольки толщиной не более 2-10 мм.
- Разрезанные продукты необходимо укладывать в поддон срезом вверх, т. к. влага лучше испаряется со срезов.
- Мелкие ягоды и грибы можно сушить целыми.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для обеспечения равномерного прогрева и одновременного высушивания продуктов рекомендуется нарезать их на одинаковые по размеру плоские дольки, кружки или пластины. Кожуру также лучше удалить, т. к. она значительно увеличивает время сушки.

БЛАНШИРОВАНИЕ

- Перед сушкой некоторые продукты рекомендуется бланшировать, т.е. провести их кратковременную термическую обработку в кипятке или на пару. Это позволит уничтожить болезнетворные микроорганизмы и инактивировать окислительные ферменты, что способствует сохранению цвета и аромата продуктов во время сушки. Также бланширование сокращает время сушки, т. к. способствует быстрой влагоотдаче продуктов в процессе сушки.
- Бланшируйте обработанные и нарезанные продукты на пару 5-10 минут или в кипящей воде 1-5 минут, после чего обдайте их холодной водой.

Zigmund & Shtain

Электросушилка для продуктов
ZFD-404/ZFD-405

Стильная
качественная
упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!