

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Погружной
блендер
ВН-340

Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

Новинка от компании Zigmund & Shtain –
погружной блендер ВН-340.



Zigmund & Shtain

Погружной блендер **ВН-340**



МОЩНОСТЬ РЕШАЕТ ВСЕ



Погружной блендер Zigmund & Shtain ВН-340 – это мощный многофункциональный блендер с расширенным комплектом насадок и аксессуаров. Его мощность составляет **1200 Вт**, благодаря чему, он за считанные секунды измельчает и обрабатывает как твердые, так и мягкие продукты: овощи, фрукты, мясо, сыр, яйца и др. С его помощью можно также легко приготовить супы-пюре, соусы, тесто, напитки и коктейли.

Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340



Расширенная комплектация и максимальная функциональность



В комплекте идут: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-терка для измельчения, насадка-шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, **погружной блендер ВН-340** представляет собой **компактный и функциональный кухонный комбайн**, который станет вашим незаменимым помощником на кухне.

Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

МОЩНОСТЬ
1200 Вт

- Высокая мощность 1200 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 12 скоростей с плавной регулировкой от 13 000 до 17 000 об/мин
- Прецизионный переключатель скоростей
- Мощный DC-мотор с пониженным уровнем шума
- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- Насадка-блендер «Easy Blend» из высококачественной нержавеющей стали

12
**ПРЕЦИЗИОННЫЙ
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
СКОРОСТЕЙ**

РЕЖИМ
«ТУРБО»



Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное нескользящее покрытие корпуса Soft Touch – удобство и элегантный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съёмная силиконовая накладка на днище чаши - устойчивость и стиль!

Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 1200 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240В, 50/60Гц
- Тип двигателя: DC
- Количество режимов работы: 2 (I/II «Турбо»)
- Количество скоростей работы: 12
- Скорость вращения двигателя: 13 000 – 17 000 об/мин
- Объем чаши измельчителя: 1250 мл
- Габаритные размеры: 6,5 x 6,5 x 40,5 см
- Вес: 2,04 кг
- Длина сетевого шнура: 1,2 м
- Материал корпуса: нержавеющая сталь/пластик
- Покрытие корпуса: прорезиненное нескользящее покрытие Soft Touch
- Цвет: черный



Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

В КОМПЛЕКТЕ:



1. Блок электродвигателя - 1 шт.
2. Насадка-блендер из нержавеющей стали - 1 шт.
3. Насадка-венчик - 1 шт.
4. Чаша измельчителя объемом 1250 мл - 1 шт.
5. Крышка чаши измельчителя - 1 шт.
6. Комплект насадок для чаши «4 в 1»:
 - Насадка-терка - 1 шт.
 - Насадка-терка для измельчения - 1 шт.
 - Насадка-шинковка - 1 шт.
 - Нож-измельчитель - 1 шт.
7. Держатель насадок терки и шинковки - 1 шт.
8. Стакан для смешивания (600 мл) - 1 шт.
9. Держатель насадки-венчика для взбивания - 1 шт.
10. Толкатель - 1 шт.
11. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
12. Гарантийный талон - 1 шт.

Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340

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

Инструкция с книгой рецептов в комплекте



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Погружной блендер ВН-340М от компании Zigmund & Shtain – это многофункциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд и жизнь любой хозяйки. Он заменяет на кухне сразу несколько самых необходимых приборов, таких как измельчитель, миксер и мультирезку, а значит сильно экономит Ваше время и место для хранения.

В комплекте идут различные насадки, терки и шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, за короткое время можно обработать большое количество продуктов и придать им идеальную форму и консистенцию.

Погружной блендер ВН-340М – незаменимый помощник на кухне. Благодаря ему, все Ваши блюда будут иметь аккуратный и эстетичный вид. Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!

Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!



Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность 1200 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 12 скоростей с плавной регулировкой/ Прецизионный переключатель скоростей
- Скорость вращения: 13 000 – 17 000 об/мин
- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- DC-мотор с пониженным уровнем шума
- Насадка-блендер Easy Blend из нержавеющей стали
- Расширенная комплектация и максимальная функциональность: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-терка для измельчения, насадка-шинковка
- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное нескользящее покрытие Soft Touch корпуса – удобство и эlegantный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съёмная силиконовая накладка на днище чаши – устойчивость и стиль!



Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340



Производитель также предлагает оригинальные рецепты салатов, выпечки, напитков и других блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Инструкция с книгой рецептов в комплекте



Крутая терка
Куриный пирог

Ингредиенты:

- Курица вареная – 250 г
- Картофель – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.

Тесто:

- Мука – 200 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Вода – 250 мл
- Майонез – 200 г
- Соль – 7 г

Приготовление:

Для теста в отдельной емкости смешать яйцо, майонез, воду и соль. Добавить муку и забить всё до однородной массы. Для начинки отварную курицу разделить на небольшие кусочки, лук и картофель натереть в блендере на крутой терке. В форму для запекания влить половину теста, затем выложить курицу, лук и картофель. Добавить соль и перец по вкусу. На начинку вылить оставшееся тесто. Пирог выпекать в духовке при температуре 180°C 40 минут.

Совет:

Перед запеканием тесто можно посыпать кунжутом, это придаст блюду особый вкус.



Терка для измельчения
Фруктовое пюре

Ингредиенты:

- Банан – 1 шт.
- Персики – 1 шт.
- Лимонный сок – 15 мл

Приготовление:

Фрукты измельчить в блендере при помощи насадки-терки для измельчения, добавить сок лимона. Получившееся пюре тщательно перемешать, при подаче украсить дольками свежих фруктов.

Совет:

Чтобы пюре получилось более вкусным, для его приготовления следует брать сочные и спелые фрукты.



Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-340



Товарный вид

Стильная качественная упаковка



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**