

Sigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Zigmund & Shtain

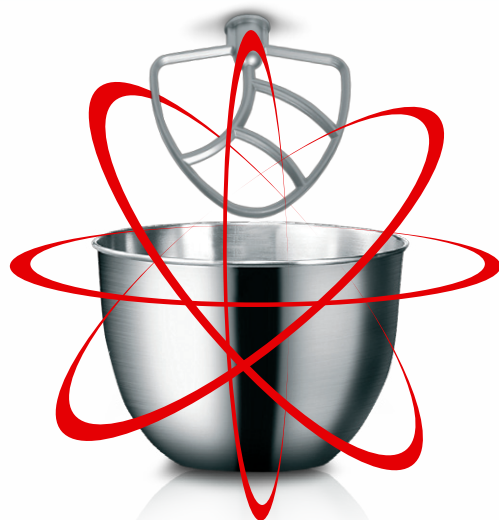
Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Профессиональные
технологии на Вашей кухне

1200 Вт
5 л



Планетарная система смешивания



ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ



Планетарный тип движения насадок – это идеальная консистенция блюда и превосходный результат! Насадки вращаются вокруг своей оси, а также по всему периметру чаши по «планетарной» траектории, полностью собирая со дна и стенок все ингредиенты, что обеспечивает их тщательное смешивание и качественное взбивание.

Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Многофункциональное
использование 3 в 1



3 в 1

МИКСЕР
МЯСОРУБКА
БЛЕНДЕР

Планетарный миксер

3 насадки для замешивания всех видов теста, взбивания крема и жидких смесей, смешивания ингредиентов



Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Расширенная функциональность 3 в 1

В комплекте – БЛЕНДЕР



0%
ВРА

СТЕКЛО
ECO+

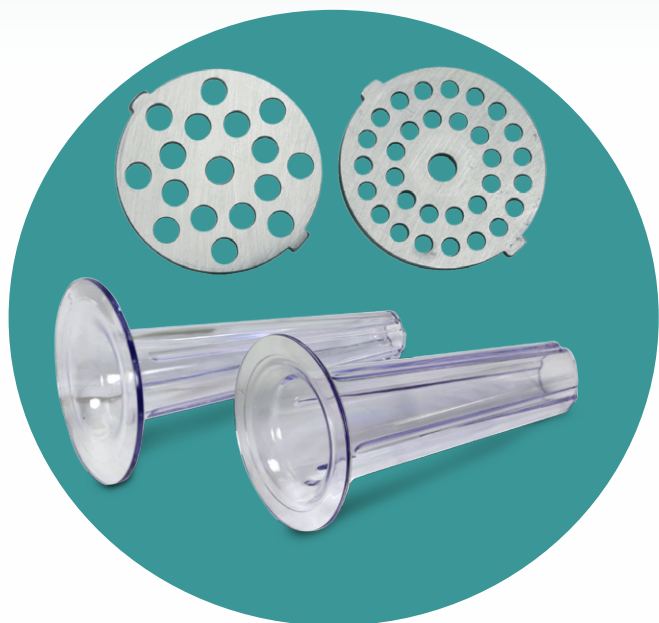


Измельчает, взбивает, готовит коктейли, смузи, соусы, супы-пюре, а также блюда детского питания, за считанные секунды доводит их до нежнейшего пюреобразного состояния.



Расширенная функциональность 3 в 1

В комплекте – МЯСОРУБКА



Компактная мясорубка позволяет быстро и качественно перекрутить мясо, приготовить котлеты, пельмени, голубцы и пр. В комплекте идут 2 насадки для приготовления колбас, сосисок и сарделек

Преимущества

3 в 1

МИКСЕР
МЯСОРУБКА
БЛЕНДЕР



ПЛАНЕТАРНАЯ
СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

10
СКОРОСТЕЙ + ТУРБО
РЕЖИМ

- **Мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарный миксер с уникальной системой смешивания ингредиентов** – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **10 скоростей + Импульсный режим Турбо**
- **Высокая частота вращения насадок миксера 55 – 250 об/мин**

Преимущества

- Чаша из н/ж стали SUS 304 для смешивания 5 л
- Прозрачная защитная крышка чаши с большим отверстием для добавления ингредиентов
- Материал корпуса - **высококачественный ABS-пластик**, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- Материал чаши блендера - **закаленное стекло «Есо+» (0%BPA)**



Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Преимущества

- **Мощный АС-двигатель**
- **Плавный запуск** двигателя
- **Пониженный уровень шума** двигателя ≤ 85 дБ
- **Автоотключение** при перегреве
- **Автоблокировка** при поднятом откидном блоке
- **Прорезиненные фиксирующие ножки** для дополнительной устойчивости



Технические характеристики

Максимальная мощность:	1200 Вт
Номинальное напряжение	~220-240 В, 50/60 Гц
Система смешивания (миксер):	планетарная
Объем чаши:.....	5 л
Объем чаши блендера:	1.5 л
Кол-во скоростей:.....	10
Импульсный режим (Турбо):	да
Тип двигателя:	АС
Плавный запуск двигателя:.....	да
Уровень шума двигателя:.....	≤ 85 дБ
Частота вращения миксера:.....	55-250 об/мин
Материал корпуса:.....	ABS-пластик
Материал чаши миксера:	н/ж сталь SUS 304
Материал крышки чаши:	SAN-пластик
Материал чаши блендера:	стекло
Автоотключение при перегреве:	да
Автоблокировка при поднятом откидном блоке:	да
Прорезиненные фиксирующие ножки:.....	5
Габаритные размеры:.....	37x20x35 см
Вес (нетто/брутто):	8.9/9.8 кг
Длина сетевого шнура:.....	1.2 м
Цвет:.....	белый (De Luxe ZKM-995)/бежевый (De Luxe ZKM-996)





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.

Подробная инструкция с рецептами

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



С помощью **стационарного блендера** можно быстро и качественно измельчить, взбить, смешать любые продукты, приготовить молочные и фруктовые коктейли, смузи, различные десерты, соусы, супы-пюре и многое другое. Он также позволит приготовить разнообразные блюда детского питания, за считанные секунды доведет их до нежнейшего пюреобразного состояния. В комплекте объемная **чаша из закаленного стекла [1.5 л]** - экологически безопасного материала, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет **BPA (бисфенол)** и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами.



Компактная эффективная мясорубка позволяет быстро и качественно перекрутить мясо, приготовить котлеты, пельмени, голубцы и пр. В комплекте идут специальные насадки для приготовления колбас/сарделек и сосисок.

С кухонной машиной De Luxe ZKM-995/ZKM-996 Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми домашними блюдами, а также наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления.
Zigmund & Shtain - готовьте с удовольствием!

Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарный миксер** с уникальной системой смешивания ингредиентов – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **3 насадки** для качественного замешивания всех видов теста, эффективного взбивания крема и жидких смесей, тщательного смешивания ингредиентов
- **Расширенная функциональность - возможность подключения блендера и мясорубки**
- В комплекте:
 - ✓ Стационарный блендер
 - ✓ Мясорубка с насадками для приготовления колбасных изделий
- **10 скоростей** + Импульсный режим **Турбо**
- Высокая частота вращения насадок миксера 55 – 250 об/мин
- **Мощный АС-двигатель**
- Плавный запуск двигателя
- Пониженный уровень шума двигателя ≤ 85 дБ
- Чаша из **н/ж стали SUS 304** для смешивания объемом 5 л
- Прозрачная защитная крышка чаши с большим отверстием для добавления ингредиентов
- Материал корпуса – высококачественный **ABS-пластик**, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- Материал чаши блендера - закаленное стекло «Eco+» [0%BPA]
- Автоотключение при перегреве
- Автоблокировка при поднятом откидном блоке
- Прорезиненные фиксирующие ножки для дополнительной устойчивости





Инструкция содержит книгу рецептов, используя которые, Вы легко и просто приготовите восхитительную и разнообразную домашнюю выпечку, побалуете себя и своих близких другими вкусными и полезными блюдами.

Подробная инструкция
с рецептами



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
Насадка для замешивания теста

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ

Ингредиенты:

- Молоко – 500 мл
- Мука пшеничная – 5 стаканов
- Дрожжи сухие – 2 ст. л.
- Масло подсолнечное – 2 ст. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу

Приготовление:

В чашу кухонной машины всыпать 4 стакана муки и дрожжи. Затем, постепенно наливая теплое молоко, перемешать с помощью насадки для замешивания теста, добавить сахар, соль и масло. Перемешать все ингредиенты, постепенно добавляя 1 стакан муки. Замесить тесто до состояния, пока оно не перестанет приставать к рукам. Готовое тесто выложить в целлофановый пакет и убрать в холодильник для охлаждения и хранения. Использовать тесто можно через 2 часа.

32



ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
Насадка для замешивания теста

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое
- Варенье
- Масло сливочное – 50 г

Приготовление:

Приготовить дрожжевое тесто, как описано в рецепте «Дрожжевое тесто на молоке». Форму для запекания смазать сливочным маслом. Тесто разделить на 2 части: 1 часть теста использовать для основы пирога, из оставшейся сформировать жгутики. Равномерно распределить ягодное варенье по основе, сверху украсить жгутами. Выпекать в духовке 20-30 минут до румяной корочки при температуре 180°C.



33

Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-995/ZKM-996

Стильная
качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!