

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Кухонная машина
De Luxe ZKM-960

Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-960

Профессиональные
технологии на Вашей кухне

1000 Вт
4.5 л



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.



3 НАСАДКИ

для замешивания теста/
взбивания/смешивания



Яйца



Белки/Безе



Сливки



Крем



Мусс/Суфле



Соусы



Дрожжевое
тесто



Плотное
тесто



Паста



Хлеб



Пельмени/
Вареники



Пицца



Песочное
тесто



Заварное
тесто



Бисквитное
тесто



Блинное
тесто



Пюре



Салаты



Преимущества

8 скоростей + ТУРБО режим

- **Мощность 1000 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Высокая частота вращения насадок миксера 45 – 200 об/мин**
- **Стальная чаша** для смешивания объёмом 4.5 л



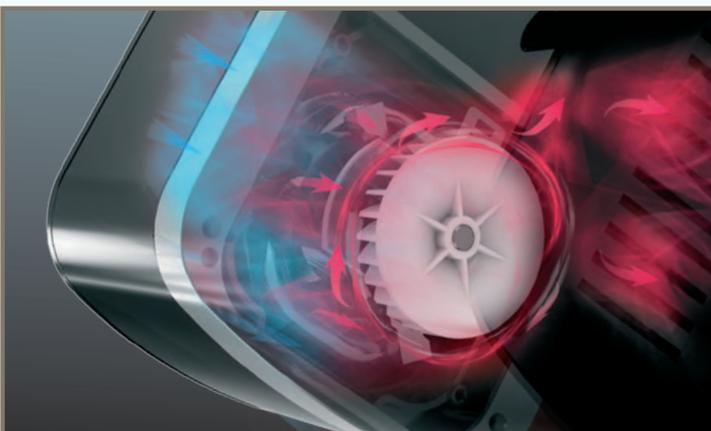
Преимущества



Планетарный металлический редуктор –
надежный и долговечный механизм



Мощный АС-двигатель с усиленной
медной обмоткой



Инновационная система
охлаждения двигателя



Плавное переключение
скоростей

Преимущества

- **Материал корпуса - высококачественный ABS-пластик, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью**
- **Прозрачная защитная крышка чаши с отверстием для добавления ингредиентов**
- **Автоотключение при перегреве**
- **Автоблокировка при поднятом откидном блоке**
- **Прорезиненные фиксирующие ножки для дополнительной устойчивости**



Технические характеристики

Мощность (макс.):	1000 Вт
Напряжение:	~220-240 В, 50/60 Гц
Система смешивания:	планетарная
Объем чаши:	4.5 л
Кол-во насадок:	3
Кол-во скоростей:	8
Импульсный режим (Турбо):	да
Тип двигателя:	АС (с усиленной медной обмоткой)
Плавный запуск двигателя:	да
Уровень шума двигателя:	≤82 дБ
Скорость вращения насадок:	45 – 200 об/мин
Материал корпуса:	ABS-пластик
Материал чаши/насадок:	н/ж сталь
Автоотключение при перегреве:	да
Автоблокировка при поднятом откидном блоке:	да
Прорезиненные фиксирующие ножки:	4
Габаритные размеры:	38.5x20x33 см
Вес (нетто/брутто):	4.1/4.8 кг
Длина сетевого шнура:	1 м
Цвет:	черный



Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-960

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

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Кухонная машина De Luxe ZKM-960 от компании Zigmund & Shtain – это многофункциональный прибор нового поколения, который максимально облегчает и выводит на профессиональный уровень приготовление кулинарной выпечки. De Luxe ZKM-960 представляет собой планетарный миксер с 3-мя съемными насадками для замешивания теста, взбивания крема и жидких смесей, а также для смешивания ингредиентов.

Планетарная система смешивания, воплощенная в кухонной машине De Luxe ZKM-960, предполагает не только вращение насадок вокруг своей оси, но и дополнительные движения внутри чаши по «планетарной» траектории. Насадки быстро и плавно скользят по всему периметру чаши, полностью собирая со дна и стенок все ингредиенты, что обеспечивает их тщательное смешивание и качественное взбивание. Планетарный тип движения насадок является чрезвычайно эффективным и гарантирует идеальную консистенцию блюда и превосходный результат. Основное преимущество планетарного миксера перед обычным ручным – это отсутствие необходимости длительного время держать тяжелый миксер в руке, т. к. все работы осуществляются автоматически – остается только загрузить в чашу ингредиенты и нажать кнопку. За короткое время прибор обработает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, смешает различные смеси, приготовит мусс, пюре или соус.

С кухонной машиной De Luxe ZKM-960 Вы будете работать с близким изумительной выпечкой и любимыми домашними блюдами, а также наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!



Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Высокая мощность 1000 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарная система смешивания ингредиентов** – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **3 насадки** для качественного замешивания всех видов теста, эффективного взбивания крема и жидких смесей, тщательного смешивания ингредиентов
- **8 скоростей + Импульсный режим Турбо**
- **Высокая скорость вращения насадок 45 – 200 об/мин**
- **Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой:**
 - длительный срок эксплуатации
 - большой запас прочности и ресурса использования
 - меньше риск поломки и возгорания
- **Планетарный металлический редуктор** – надежный долговечный механизм
- **Инновационная система принудительного охлаждения двигателя** защищает его от перегрева, а продукты в чаше от нагрева
- **Плавный запуск двигателя**
- **Пониженный уровень шума** двигателя <82 дБ
- **Стальная чаша** для смешивания (объем 4,5 л)
- **Прозрачная защитная крышка чаши** с отверстием для добавления ингредиентов
- **Материал корпуса** - высококачественный ABS-пластик, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- **Автоматическое отключение** при перегреве
- **Автоматическая блокировка** при поднятом откидном блоке
- **Прорезиненные фиксирующие ножки** для дополнительной устойчивости





Инструкция содержит рецепты, используя которые, Вы приготовите восхитительную и разнообразную домашнюю выпечку, побалуете себя и своих близких вкусными и полезными блюдами.

Подробная инструкция
с рецептами



Zigmund & Shtain

Кухонная машина
De Luxe ZKM-960

Стильная
качественная упаковка



Товарный вид



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!