

Zigmund & Shtain

техника со вкусом



Измельчитель
**CH-12R/CH-14R/
CH-15R**

Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Рубит. Смешивает. Измельчает.

Измельчает мясо, сыр, овощи, фрукты, травы, грецкие орехи, миндаль и мн. другое



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Колка льда

Высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лед для приготовления различных напитков и коктейлей

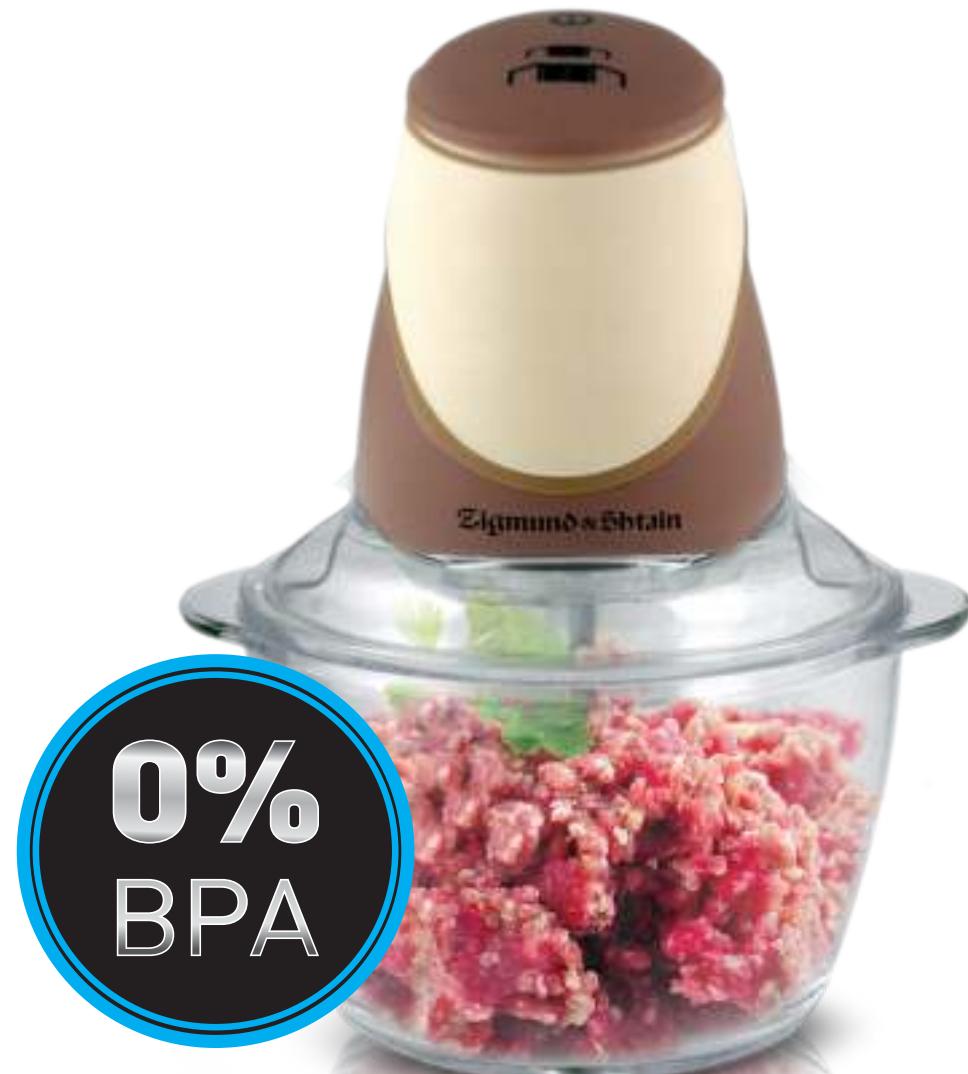


Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Чаша (1 л) из
закаленного
стекла «Eco+»

Стекло – экологически безопасный материал, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет ВРА (бисфенол) и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами.



Функциональность

- 2 импульсных режима вращения двигателя для измельчения различных продуктов
- Универсальный нож из нержавеющей стали с 4-мя лезвиями для высокой эффективности работы
- DC-мотор с пониженным уровнем шума и вибрации во время работы
- Защита от перегрузки



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Удобство

Управление легким нажатием
на крышку прибора



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



Комплектация

В комплекте крышка для
удобного хранения и лопатка для
извлечения продуктов из чаши

Технические характеристики



Максимальная мощность	500 Вт
Номинальное напряжение	~220-240В, 50/60Гц
Количество режимов работы	2
Тип двигателя	DC-мотор с пониженным уровнем шума и вибрации
Защита двигателя от перегрузки.....	есть
Объем чаши	1000 мл
Материал чаши.....	закаленное стекло
Материал корпуса	пластик
Габаритные размеры.....	18,6 x 16 x 23,7 см
Длина сетевого шнура	1,2 м
Вес	1,66 кг
Цвет	зеленый (для модели CH-12R) белый (для модели CH-14R) бежевый (для модели CH-15R)

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



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

Измельчитель CH-14R/CH-15R
имеет многофункциональные
функции: чopper, пропарочный
жареный блок и гранулятор для
измельчения сыпучих продуктов.
С помощью специальных
чашек можно измельчить мясо
и овощи, а также приготовить
различные соусы и пюре, а
также засушливые салаты для
холодных.

Измельчитель идеально подходит
для приготовления мясного фарша,
наполняния сыра, пастерии, яиц
и т.д., чикки, пасты, пюре,
приготовления мини-пиццы и т.д. Благодаря
тому, измельчитель способен готовить
различные продукты в процессе
сушки, чтобы создать готовые
блюда для различных кулинарных
искусств и столовых.



Zigmund & Shtain

принцип действия

- Высокая мощность 300 Вт – идеальный
комбайн для измельчения сыпучих
продуктов.
- Легко снимается разъемный пропарочный
блок для грануляции различных продуктов.
- Измельчитель также подходит для
засушливания салатов и других кулинарных
изделий.
- Установка очень легкая и не занимает
много места.
- Быстро и легко.
- Общий объем чаши – 1200 мл, что делает
измельчение продуктов более быстрым.
- Доступ к измельченному продукту
легко и просто.
- Функция отсрочки
- Специальная резиновая крышка для
избежания проникновения влаги для длительного
изделия хранения.





Производитель также предлагает оригинальные рецепты различных блюд с красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами

Томатно-базиликовый суп

Ингредиенты:

- Лук-шалот – 1 шт.
- Чеснок – 2 шт.
- Базилик – 1 пуч.
- Бекон – 10 г.
- Оливки – 10 шт.
- Маслины – 50 г
- Виноград – 10 г
- Чеснок – 10 г
- Сливочное масло – 15 г
- Соль – 10 г
- Сода – 2 г
- Петрушка – 2 г

Приготовление:

Лук-шалот и чеснок измельчите в блендере. Выложите на сковороду в кастриле, добавьте базилик и соль. Тушите на медленном огне, пока не испарится вся жидкость. Добавьте сливочное масло и варите еще 10–15 минут. Добавьте соду и соль, чтобы суп был более кислым.

Хранение:

Храните суп в холодильнике в течение 3–4 дней. Для хранения используйте герметичные контейнеры. Шоколадные конфеты можно хранить в холодильнике в течение 1–2 недель. Для хранения супа лучше использовать герметичные контейнеры, чтобы избежать испарения.

Куриные котлеты с грибами

Ингредиенты:

- Курица грудка – 500 г
- Шампиньоны – 150 г
- Лук репчатый – 1 лук.
- Приправы – 2 лож.
- Соль – 10 г
- Чеснок измельченный – 10 г
- Сода – 5 г
- Петрушка – 10 г

Приготовление:

Курицу режем на куски и измельчаем в блендере. Выложите на сковороду в кастриле, добавьте грибы, лук и соль. Тушите на медленном огне, пока не испарится вся жидкость. Добавьте сливочное масло и варите еще 10–15 минут. Добавьте соду и соль, чтобы котлеты были более кислыми.



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



Товарный вид

Стильная качественная упаковка

Zigmund & Shtain
техника со вкусом



**Спасибо за
внимание!**