

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 «Есо+»

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.

0%
ВРА



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

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

Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

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)

Zigmund & Shtain

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

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



Производитель также предлагает оригинальные рецепты различных блюд с красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами



Тонизирующий суп

Ингредиенты:

- Масло – 100 г
- Помидоры – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Болгарский перец – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Вода/бульон – 500 г
- Соль – 10 г
- Перец – 10 г
- Зелень – 10 г

Приготовление:

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Перец нарезать кубиками. Чеснок нарезать мелко. В кастрюле разогреть масло, добавить лук, перец, чеснок. Обжарить до золотистого цвета. Добавить помидоры, бульон, соль, перец. Варить 10-15 минут. Добавить зелень.

Советы:

Для приготовления супа можно использовать бульон из курицы или говядины.

Куриные котлеты с грибами

Ингредиенты:

- Курное филе – 200 г
- Шампиньоны – 200 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Тесто для котлет – 100 г
- Соль – 10 г
- Перец – 10 г

Приготовление:

Куриное филе нарезать кубиками. Шампиньоны нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Яйцо взбить. Тесто для котлет размять. Смешать курицу, грибы, лук, яйцо, тесто, соль, перец. Сформировать котлеты. Обжарить на сковороде.



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Стильная качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**