

Link do produktu: <https://mjpg.pl/suszarka-do-grzybow-owocow-warzyw-5-tac-regulacja-p-263.html>

SUSZARKA do GRZYBÓW OWOCÓW WARZYW 5 TAC REGULACJA

Cena	169,90 zł
Liczba sit	5
Przeznaczenie	grzyby, owoce, warzywa, zioła, ryby, mięso
EAN	8433325207052
Funkcje	regulacja temperatury, regulacja wysokości sit, pakietowanie sit
Moc	240 W
Głębokość produktu	21.4 cm
Wysokość produktu	21.6 cm
Szerokość produktu	29.9 cm
Kolor dominujący	srebrny/szary
Kod producenta	MODEL:30INI
Model	Crispy
Marka	Aigostar

Opis produktu

SUSZARKA SPOŻYWCZA do GRZYBÓW i OWOCÓW 5 POZIOMÓW

- Suszenie produktów to skuteczny i łatwy sposób na konserwację, zatrzymanie smaku i zapachu oraz wartości odżywczych suszonych produktów.
- Dzięki temu, przez cały rok, można delektować się smakiem owoców, warzyw czy grzybów bez dodatku konserwantów i innych sztucznych składników.
- Urządzenie to zachowuje smak i aromat ulubionych produktów na dłużej. Jest niezbędne w każdej nowoczesnej i zdrowej kuchni.
- Posiada dużą moc 240W i wbudowany wentylator dzięki czemu produkty zostaną szybko, dokładnie i równomiernie wysuszone zachowując wszystkie walory zapachowe i smakowe.
- Jego kompaktowy rozmiar wpasuje się nawet do najmniejszej kuchni, a przechowywanie nie będzie już sprawiało problemu.



Cechy produktu:

- Regulacja czasu
- Regulacja temperatury
- Materiał do kontaktu z żywnością
- Wyjmowane tacki
- 5 tacek
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- System obiegu gorącego powietrza
- Rozmiar □L299*W216*H214mm
- Długość kabla □0.8m
- Programator □0.5-99 h
- Moc □200-240W



Urządzenie o wielu zastosowaniach, dzięki czemu potrawy są zdrowe i smaczne

Samodzielnie przygotowane zdrowe przekąski to bułka z masłem. Aby odblokować najprostszy sposób przygotowywania jedzenia, możesz suszyć owoce, warzywa, mięso i inne składniki oraz cieszyć się smacznymi przekąskami bez żadnych dodatków spożywczych.



5 poziomów

5 tacek można regulować według potrzeb, można dodać lub wyjąć tackę, dzięki czemu urządzenie jest łatwe w obsłudze i spełnia wymagania całej rodziny



System cyrkulacji gorącego powietrza zapewnia równomierne suszenie

Gorące powietrze krąży od góry do dołu, równomiernie podgrzewając i skutecznie osuszając potrawy, aby zachować ich oryginalny smak



Timer suszenia do 99 godzin

Automatyczne suszenie bez nadzoru, nie ma potrzeby częstego sprawdzania jedzenia, co pozwala zaoszczędzić siły.



Regulacja temperatury od 30°C do 70 °C spełnia różne potrzeby związane z suszeniem





Zdejmowane tacki, łatwe czyszczenie



