Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 06:04

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/suszarka-do-grzybow-warzyw-owocow-gb190-p-406462.html



Suszarka do grzybów, warzyw, owoców GB190

Cena brutto	**124,99 zł**
Cena netto	**101,62 zł**
Numer katalogowy	**HDGEEMOGREGB190**
Kod producenta	**GB190**
Kod EAN	**5902211110255**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Stopnie suszenia	**8**
Maksymalna wysokość sita	**4.5**
Liczba sit / tac	**5**
Moc	**250**
Waga	**2.56**
Wymiary	**280 x 340 mm**
Kolor AGD	**biały**

Opis produktu

Suszarka do grzybów, warzyw i owoców GreenBlue GB190 Moc 250W - bardzo cicha, wysokie sito 4,5cm

Przy pomocy suszarki do owoców GreenBlue GB190 możecie przygotować na zimę duży zapas suszonych warzyw, owoców i grzybów które idealnie nadadzą się do przygotowania smacznych zup czy zdrowych kompotów z jabłek, śliwek czy gruszek. Z kolei z suszonych pomarańczy i mandarynek można przygotować piękne dekoracje nie tylko na Boże Narodzenie.
Ponadto możesz poczuć smak domowej ziołowej herbaty z własnoręcznie nazbieranej i wysuszonej mięty, lipy czy bzu..

Najważniejsze cechy:

- Suszenie produktów to skuteczny i łatwy sposób na konserwację, zatrzymanie smaku i zapachu oraz wartości spożywczych 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 250W i wbudowany wentylator dzięki czemu produkty zostaną szybko, dokładnie i równomiernie wysuszone zachowując wszystkie walory zapachowe i smakowe
- Jeśli prawidłowo wysuszymy nasze letnie zbiory, to w pełni zachowają one wszelkie biopierwiastki, garbniki, kwasy i karoten oraz, co bardzo ważne dla pracy naszych jelit, błonnik i pektyny
- Ich walory smakowe i zapachowe również pozostaną bez zmian
- Szybko i skutecznie suszy grzyby, zioła, owoce i warzywa
- Dzięki szczegółowo opracowanym parametrom suszenia pozwala zachować wartości odżywcze i smakowe produktów
- Wielowarstwowe ustawianie sit zwiększa wydajność suszenia