

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/suszarka-spozywcza-do-grzybow-warzyw-i-owocow-5-sit-gb195-p-406463.html>

BRAK
ZDJĘCIA

Suszarka spożywcza do grzybów, warzyw i owoców 5 sit GB195

Cena brutto	100,99 zł
Cena netto	82,11 zł
Numer katalogowy	HDGEEMOGREGB195
Kod producenta	GB195
Kod EAN	5902211130567
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Minimalna wysokość sita	3
Średnica sita	27
Liczba sit / tac	5
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Moc	250
Akcesoria w zestawie	Suszarka do grzybów, warzyw i owoców GreenBlue GB195 Instrukcja obsługi Opakowanie producenta
Funkcje	Rodzaj suszonych produktów i zalecana temperatura suszenia Kwiaty: 35-40°C Zioła: 40°C Produkty pieczone: 40-50°C Warzywa: 50-55°C Owoce (jabłka): 55-60°C Owoce (gruszki): 55-60°C Owoce (morele, brzoskwinie, śliwki): 55-60°C Mięso, ryby: 65-70°C G
Wymiary	Średnica sit: 27 cm Wysokość sit: 3 cm Długość przewodu: 100 cm
Kolor AGD	biały

Opis produktu

Suszarka do grzybów, warzyw i owoców GreenBlue, moc 250W, bardzo cicha, 5 sit, GB195

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. Przy pomocy suszarki do owoców GreenBlue GB195 możesz 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..

Suszarka ma 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



PS COMPUTER Sp. z o.o.

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.