

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/suszarka-do-grzybow-owocow-warzyw-i-ziol-125-w-p-2572.html>



Suszarka do grzybów, owoców, warzyw i ziół 125 W

Cena	107,00 zł
Numer katalogowy	P1-801003
Kod producenta	P1-801003
Kod EAN	5908277701352

Opis produktu

Suszarka do żywności to produkt pozwalający na przyrządzenie zdrowych, pełnych wartości odżywczych suszonych owoców, warzyw, grzybów, mięs czy ziół bez potrzeby dodawania konserwantów, soli czy cukrów. Poznaj suszenie — jedną z najlepszych metod konserwacji żywności pozwalającą zachować maksimum naturalnych walorów produktów spożywczych!

- **Susz na zdrowie!** - suszarka do owoców, warzyw, grzybów, mięs i ziół pozwala na utrwalenie żywności i przedłużenie jej terminu do spożycia, bez ztracania witamin i cennych mikrośladków, a także dodawania zbędnych konserwantów!
- **5 sit** - dzięki konstrukcji suszarki, składającej się z pięciu okrągłych sit, z tą suszarką jednorazowo, jesteś w stanie ususzyć większą ilość żywności!
- **Zabudowana spirala grzejna i moc 125 W** - gwarantuje ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkulujące wewnątrz urządzenia.
- **Minimalistyczny design** - biała podstawa oraz przezroczyste sita sprawiają, że suszarka zaprezentuje się świetnie zarówno w nowoczesnych, jak i tradycyjnych kuchniach, a także pozwoli na kontrolowanie procesu suszenia bez potrzeby zdejmowania sit!
- **Suszenie na okrągło** - posiadając suszarkę do żywności we własnej kuchni, pozwalasz sobie na przygotowywanie pysznych dodatków do dań obiadowych, sałatek, owsianek i deserów przez cały rok - wykorzystując wszystkie sezonowe skarby natury!

Suszenie żywności to jedna z doskonalszych metod konserwacji. Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkulujące wewnątrz urządzenia pomiędzy spiralą grzejną a poszczególnymi warstwami ułożonych na sitach produktów, sprawia, że są one idealnie pozbawione wody, a jednocześnie tracą minimum witamin i substancji odżywczych. Urządzenie z naszej oferty sprawdzi się do suszenia każdej żywności sezonowej. Bez problemu dzięki tej metodzie przygotujesz zapasy suszonych warzyw, owoców, grzybów, mięs oraz ziół! Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych. W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe.

Budowa Suszarki

1. Zabudowana spirala grzejna.
2. Komplet 5 sit
3. Pokrywa z regulowanymi otworami wentylacyjnymi
4. Przewód zasilający z wtyczką i włącznikiem

Użytkowanie

Przed przystąpieniem do suszenia należy umyć produkty, następnie wytrzeć do sucha.

UWAGA: Nie kłaść sit z produktami nad spiralą grzejną, jeśli znajduje się w nich woda. Podzielić produkty na mniejsze części

lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach. Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych sitach są mniej wysuszone, zaleca się w trakcie suszenia zamieniać je kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi produktami znalazły się na dole, bliżej spirali grzejnej. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, które spowalniają proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia, zaleca się wrzucić produkty do gorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć.

Napełnione produktami sita ustawić nad spiralą grzejną i przykryć pokrywą.

Ustawić otwory wentylacyjne w pokrywce w zależności od pożądanego stopnia przewietrzania.

Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 125 W.

Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyć do pojemnika, w którym będą przechowywane. Podgrzane powietrze przechodząc przez sita, powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czas suszenia zależy od zawartości wody w produktach i ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyć w plastrach nie grubszych niż 5 mm. W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego suszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzyby wymaga znacznie dłuższego czasu.

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA WARZYW

Nazwa / Przygotowanie / Stan po wysuszeniu / Czas

- Bakłażan obrać i pokroić w plasterki o grubości 6-12 mm kruchy 6-18 h
- Brokuły podzielić na części, zaparzyć przez 3-5 min kruchy 6-20 h
- Brukselka przekroić na pół chrupki 8-30 h
- Burak odciąć korzeń i liście, obgotować, wystudzić, pokroić w plasterki chrupki 8-26 h
- Cebula pokroić w krążki chrupki 8-14 h
- Czosnek obrać, pokroić w okrągłe plasterki chrupki 6-16 h
- Fasola szparagowa pokroić i zagotować, aż stanie się szklista kruchy 8-26 h
- Grzyby pokroić w kawałki, małe suszyć w całości twarde / chrupkie 3-10 h
- Kabaczek pokroić na plasterki o grubości 6 mm kruchy 6-18 h
- Kalafior podzielić na części i zagotować aż zmięknie twarde 6-16 h
- Kapusta pokroić w paski o grubości 3 mm, usunąć trzon twarde 6-14 h
- Karczoch pokroić w paski o grubości 3-mm kruchy 5-13 h
- Marchew zagotować aż zmięknie, poszatkować lub pokroić w plasterki chrupki 8-14 h
- Ogórek obrać i pokroić w plasterki o grubości 12 mm twarde 6-18 h
- Ostra papryka (chili) nie wymaga krojenia twarde 8-14 h
- Pieczarki pokroić w plasterki, małe suszyć w całości twarde 6-14 h
- Pietruszka korzeń obrać i pokroić w plasterki, natkę ułożyć na sicie chrupki / kruchy 2-10 h
- Pomidor obrać, pokroić na kawałki lub okrągłe plasterki twarde 8-24 h
- Rabarbar obrać, pokroić w plasterki o grubości 3 mm pozbawiony wilgotności 8-38 h
- Seler pokroić w plasterki o grubości 6 mm chrupki 6-14 h
- Słodka papryka usunąć nasiona, pokroić w paski o grubości 6 mm chrupki 4-14 h
- Szcypiorek poszarpać na kawałki chrupki 6-10 h

-
- Szpinak zagotować aż straci kolor chrupki 6-16 h
 - Ziemniak pokroić na plasterki, zagotować przez 8-10 min chrupki 8-30 h.

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA OWOCÓW

- Ananas świeży obrać i pokroić w plasterki lub w kostkę twarde 6-36 h
- Ananas z puszki odlać sok i osuszyć miękki 6-36 h
- Banany obrać, pokroić w krążki o grubości 3-4mm chrupki 8-38 h
- Brzoskwinia kiedy owoc jest częściowo wysuszony przekroić i wyjąć pestkę miękki 10-34 h
- Daktyle wyjąć pestkę twarde 6-26 h
- Figi pokroić w plasterki lub przekroić na pół twarde 6-26 h
- Gruszki obrać pokroić w plasterki miękki 8-30 h
- Jabłka obrać, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić w krążki lub plasterki miękki 8-30 h
- Morele wyjąć pestkę i pokroić w plasterki miękki 13-28 h
- Skórka pomarańczowa pokroić w długie paski kruchy 8-16 h
- Winogrona nie wymagają krojenia miękki 8-38 h
- Wiśnie nie wymagają krojenia, kiedy owoc jest częściowo suchy usunąć pestkę twarde 8-36 h
- Żurawina nie wymaga krojenia miękki 6-26 h

Parametry techniczne:

moc: 125 W

5 sit o wymiarach 23 cm x 27 cm

kolor: biały

Wymiary urządzenia:

szerokość: 25 cm

długość: 31 cm

wysokość: min. 23 cm, max 29,5 cm

długość przewodu: 90 cm

Wymiary opakowania:

szerokość: 32 cm

głębokość: 28 cm

wysokość: 25 cm