

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/suszarka-do-grzybow-owocow-warzyw-i-ziol-350-w-z-regulacja-temperatury-p-984.html>



Suszarka do grzybów, owoców, warzyw i ziół, 350 W, z regulacją temperatury

Numer katalogowy	BR-801008
Kod producenta	BR-801008
Kod EAN	5908277713416

Opis produktu

Suszenie - doskonały sposób na utrwalenie smaków i zapachów, które są bogactwem polskich lasów i sadów.

Duże sita o średnicy 32cm i mocy 350 W. Wydajna i trwała spirala grzejna doprowadzająca powietrze bezpośrednio na każde piętro. Powierzchnia odporna na zarysowanie. Termostat pozwalający na regulację temperatury w zakresie 40C-70C.

Suszenie jest doskonałym sposobem przedłużenia trwałości produktów spożywczych. Powietrze ogrzane do pożądanej temperatury przepływa równomiernym strumieniem przez warstwy produktów ułożonych na sitach. Suszone w tych warunkach owoce i grzyby nie tracą witamin i zachowują wartości odżywcze przez cały rok. Urządzenie można również wykorzystać do suszenia ziół i kwiatów. Możliwość regulacji temperatury ułatwia nie tylko kontrolowanie procesu lecz również zwiększa obszar produktów, które można wysuszyć. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji obsługi znajdującej się wewnątrz pudełka. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa. Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) - 2006/95/WE

Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - 2004/108/WE

Typ BY1101 - suszarka 5-sitowa; Pojemność: 13,5L.

Moc urządzenia 350W

Częstotliwość 50 Hz

Napięcie 220-240 V

Suszarka posiada atest dopuszczający do kontaktu z żywnością. Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Suszarka składa się z:

- 1.Podstawy suszarki
- 2.Kompletu 5 sit
- 3.Pokrywy z rdzeniem zawierającym spiralę grzejną, włącznika oraz pokrętła umożliwiającego modyfikacje temperatury grzania
- 4.Przewodu zasilającego z wtyczką

PRZEPISY

Jabłkowe kółka w cynamonie

2 kg jabłek i 5 łyżek cynamonu

Jabłka umyć, obrać i wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić w krążki o grubości około 6mm. Obsypać z dwóch stron cynamonem. Rozłożyć na sitach, suszyć 4 do 15 godzin

Suszone śliwki

Do suszenia najlepiej nadają się śliwki węgierki. Owoce przeznaczone do suszenia powinny być bardzo dojrzałe - znakiem tego będzie lekko już pomarszczona skórka u nasady ogonka. Śliwki należy lekko zblanszować - około 1 min we wrzątku. Można suszyć je z pestką lub bez pestki. Czas suszenia to 5 do 25 godzin

Suszone cytrusy

1,5 kg pomarańczy, 5 cytryn, 4 twarde grejpfruty

Owoce umyć, nie obierając ze skórki, pokroić w plastry o grubości około 5-6mm. Ułożyć na sitach i suszyć 8 do 24 godzin. Oprócz walorów smakowych z wysuszonych owoców cytrusowych można stworzyć przepiękne ozdoby świąteczne.

Suszone pomidory

2-3 kg bardzo dojrzałych pomidorów, 3 główki czosnku, łyżka suszonej bazylii, ? łyżki suszonego tymianku, 2 szklanki oliwy, ? łyżki grubo zmielonego pieprzu, łyżka gruboziarnistej soli Pomidory umyć, przepołować, usunąć nasiona. Rozłożyć na sitach i suszyć około 8-24 godzin. Czosnek podzielić na ząbki, nie obierać i w połowie suszenia rozłożyć na sitach tuż obok pomidorów. Gotowe pomidory powinny być elastyczne i miękkie. Ułożyć kawałki suszonych pomidorów w słoikach, przekładając ząbkami czosnku, ziołami i solą. W trakcie układania zalewać kolejne warstwy oliwą, tak aby dostała się ona w każdy zakamarek. Pełnym słoikiem stuknąć kilka razy w stół, by pozbyć się pęcherzyków powietrza. Zakręcić słoik i wstawić do lodówki na około 2 tygodnie.