

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Измельчитель
CH-12R/CH-14R/
CH-15R

Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Рубит. Смешивает. Измельчает.

Измельчает мясо, сыр, овощи, фрукты, травы, грецкие орехи, миндаль и мн. другое



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Колка льда

Высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лед для приготовления различных напитков и коктейлей



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Чаша (1 л) из
закаленного
стекла «Есо+»

Стекло – экологически безопасный материал, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет ВРА (бисфенол) и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами.

0%
ВРА



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Функциональность

- 2 импульсных режима вращения двигателя для измельчения различных продуктов
- Универсальный нож из нержавеющей стали с 4-мя лезвиями для высокой эффективности работы
- DC-мотор с пониженным уровнем шума и вибрации во время работы
- Защита от перегрузки



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Удобство

Управление легким нажатием
на крышку прибора



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



Комплектация

В комплекте крышка для удобного хранения и лопатка для извлечения продуктов из чаши

Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Технические характеристики



Максимальная мощность	500 Вт
Номинальное напряжение	~220-240В, 50/60Гц
Количество режимов работы	2
Тип двигателя	DC-мотор с пониженным уровнем шума и вибрации
Защита двигателя от перегрузки.....	есть
Объем чаши	1000 мл
Материал чаши.....	закаленное стекло
Материал корпуса	пластик
Габаритные размеры.....	18,6 x 16 x 23,7 см
Длина сетевого шнура	1,2 м
Вес	1,66 кг
Цвет	
.....	зеленый (для модели CH-12R)
.....	белый (для модели CH-14R)
.....	бежевый (для модели CH-15R)

Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R



Производитель также предлагает оригинальные рецепты различных блюд с красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами



Томатно-базиллиновый суп

Ингредиенты:

- Масло – 50 г
- Помидоры – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Батунный лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Вода – 1 л
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу

Приготовление:

Помидоры вымыть, удалить плодоножки и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, чеснок – мелко. В кастрюле разогреть масло, добавить лук и чеснок, обжарить до золотистого цвета. Добавить помидоры, батунный лук, воду, соль и перец. Варить на среднем огне до готовности. Суп можно подавать горячим или холодным, украсив свежими помидорами и базиликом.

Совет:

Для приготовления супа можно использовать замороженные помидоры. В этом случае время варки увеличится.

Куриные котлеты с грибами

Ингредиенты:

- Курочка – 200 г
- Шампиньоны – 200 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Тесто – 2 шт.
- Творожный сыр – 100 г
- Мука – 10 г
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Соль – по вкусу
- Перец – по вкусу

Приготовление:

Курицу вымыть, удалить кожу и нарезать кубиками. Шампиньоны вымыть, нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Творожный сыр нарезать кубиками. В кастрюле разогреть масло, добавить лук и чеснок, обжарить до золотистого цвета. Добавить курицу, шампиньоны, сыр, соль и перец. Варить на среднем огне до готовности. Котлеты можно подавать горячими или холодными, украсив свежими помидорами и базиликом.



Zigmund & Shtain

Измельчитель CH-12R/CH-14R/CH-15R

Стильная качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**