

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

Миксер с чашей
ZHM-159



Zigmund & Shtain

Миксер с чашей
ZHM-159

Многофункциональное
использование 2 в 1



700 Вт

3 л



Zigmund & Shtain

Миксер с чашей
ZHM-159

Преимущества



ABS
пластик

ECO+



- **Мощный DC двигатель с низким уровнем шума (700Вт/75Дб)**
- **Планетарный металлический редуктор двигателя – надежный и долговечный механизм**
- **Материал корпуса – пищевой ABS-пластик**



2 насадки



Насадка-венчик
для взбивания



Крюки
для замеса теста

Технические характеристики

- Мощность: 700 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
- Тип двигателя: DC
- Кол-во режимов работы: 2
- Кол-во скоростей работы: 5
- Объем чаши: 3 л
- Материал корпуса: ABS-пластик
- Материал чаши: н/ж сталь
- Уровень шума: ≤75 дБ
- Габаритные размеры: 30.2x21.3x35.9 см
- Вес (нетто)/(брутто): 2.12/2.56 кг
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: белый



Zigmund & Shtain

Миксер с чашей
ZHM-159



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке, практические рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция
с рецептами

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Миксер с чашей ZHM-159 позволяет легко и быстро взбить крем, смешать ингредиенты или замесить тесто. В комплекте идут 2 венчика для взбивания и 2 крюка для замешивания теста. Миксер отличается 2 скоростями для различных видов ингредиентов, 5 скоростей для интенсивной обработки продуктов. Режим Turbo для интенсивной обработки продуктов. Насадки стильный дизайн и компактные размеры. Насадки надежно фиксируются на корпусе и легко снимаются при помощи специальной кнопки. Миксер можно использовать как ручной, так и стационарный. Основное преимущество перед обычным ручным миксером – это отсутствие необходимости длительное время держать его в руке – необходимо только загрузить в чашу ингредиенты, установить прибор на подставку и нажать кнопку. За короткое время прибор обработает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, приготовит мусс, пюре или соус. Он оснащен подставкой с откидным кронштейном и вращающейся подставкой с откидным кронштейном и вращающейся во время работы чашей, что обеспечивает равномерное смешивание ингредиентов и получение быстрого и идеального результата.

Миксер ZHM-159 – незаменимый помощник на кухне. Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми блюдами, а сами наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain – готовите быстро и с удовольствием!

2 в 1

ручной + стационарный миксер

АВТОМАТИЧЕСКОЕ КРОШЕНИЕ ЧАШИ

5 скоростей

Турбо



- Высокая мощность 700 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 5 скоростей для различных видов ингредиентов
- Режим Turbo для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- Мощный DC-двигатель с пониженным уровнем шума
- 4 хромированные насадки: венчики и крюки для замешивания теста
- Корпус из высококачественного ABS-пластика:
 - устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, появлению царапин и загрязнений
 - имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид
- Устойчивая подставка для особого удобства в работе
- Автоматически вращающаяся чаша для равномерного смешивания ингредиентов
- Кнопка освобождения насадки: надежная фиксация на корпусе и легкое снятие после работы
- Автоотключение при перегреве



Взбить вилкой или сахарной пудрой мучу. В отдельной жарной пудрой до

густой пены. В фиски стакан перелить взбитые с ягодами желтки и сверху выложить взбитый белок.
Совет: При подаче гоголь-моголь украсить свежими ягодами.



Приготовление: Сыр натереть на терке для измельчения, петрушку промыть и измельчить. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. В сковороде или огнеупорной форме разогреть оливковое масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить нарезанный небольшими кубиками помидор и томить под закрытой крышкой 5 минут. При помощи венчиков взбить яйца, добавить соль, перец и еще раз тщательно перемешать. Натертый сыр и петрушку добавить к яйцам. Получившуюся яичную массу залить в сковороду с овощами. Жарить на небольшой огне 5-7 минут, после чего блюдо следует поместить в духовку и запекать при температуре 180 °C 15 минут.



Zigmund & Shtain

Миксер с чашей
ZHM-159

Стильная качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!