

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР
ВН-341 М



Zigmund & Shtain

Погружной блендер
BH-341 M

Мощный
многофункциональный блендер

с расширенным комплектом
насадок и аксессуаров



Zigmund & Shtain

Погружной блендер
BH-341 M



Мощность решает все

1200 Вт

Мощность 1200 Вт позволяет измельчать и обрабатывать любые овощи, фрукты, мясо, сыр, яйца и др. продукты, приготовить супы-пюре, соусы, тесто, напитки и коктейли

Zigmund & Shtain

Погружной блендер
BH-341 M

Расширенная комплектация и
максимальная функциональность «6 В 1»:



Насадка-блендер «Easy Blend»
из нержавеющей стали



Насадка-терка



Насадка-шинковка



Насадка-венчик



Терка для измельчения



Насадка-измельчитель

Преимущества

 **12**
скоростей

 ТУРБО
РЕЖИМ

- **Высокая мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **12 скоростей** с плавной регулировкой
- **Скорость вращения:**
13 000 - 17 000 об/мин
- **Прецизионный переключатель скоростей**
- **Режим Турбо** для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- **Мощный DC-двигатель с пониженным уровнем шума**



Преимущества

- **Насадка- блендер Easy Blend** из высококачественной н/ж стали
- **LED-подсветка переключателя скоростей**
- **Кнопочная система крепления насадок** – надежная фиксация
- **Прорезиненное нескользящее покрытие корпуса Soft Touch** – удобство и элегантный дизайн
- **Съемная антискользящая накладка на днище чаши** для дополнительной устойчивости
- **В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания**



Zigmund & Shtain

Технические характеристики

- Мощность: 1200 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
- Тип двигателя: DC
- Кол-во режимов: 2 (I/II Турбо)
- Кол-во скоростей: 2
- Объем чаши: 1250 мл
- Объем стакана: 600 мл
- Габаритные размеры: 6.5x6.5x40.5 см
- Вес (нетто/брутто): 0.9/2.2 кг
- Материал корпуса: н/ж сталь/ABS-пластик
- Покрытие корпуса: прорезиненное Soft Touch
- Длина сетевого шнура: 1.2 м
- Цвет: красный

Погружной blender
BH-341 M



В комплекте



1. Блок электродвигателя - 1 шт.
2. Насадка-блендер из нержавеющей стали - 1 шт.
3. Насадка-венчик - 1 шт.
4. Чаша измельчителя объемом 1250 мл – 1 шт.
5. Крышка чаши измельчителя – 1 шт.
6. Комплект насадок для чаши «4 в 1»:
 - Насадка-терка – 1 шт.
 - Насадка-терка для измельчения – 1 шт.
 - Насадка-шинковка – 1 шт.
 - Нож-измельчитель – 1 шт.
7. Держатель насадок терки и шинковки - 1 шт.
8. стакан для смешивания (600 мл) - 1 шт.
9. Держатель насадки-венчика для взбивания – 1 шт.
10. Толкатель – 1 шт.
11. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
12. Гарантийный талон - 1 шт.



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.

Инструкция с книгой рецептов в комплекте

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Погружной blender BH-341 M от компании Zigmund & Shtain – это многофункциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд и жизнь любой хозяйки. Он заменяет на кухне сразу несколько самых необходимых приборов, таких как измельчитель, миксер и мультирезку, а значит сильно экономит Ваше время и место для хранения.

В комплекте идут различные насадки, терки и шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, за короткое время можно обработать большое количество продуктов и придать им идеальную форму и консистенцию.

Погружной blender BH-341 M – незаменимый помощник на кухне. Благодаря ему, все Ваши блюда будут иметь аккуратный и эстетичный вид. Zigmund & Shtain - готовьте быстро и с удовольствием!
Zigmund & Shtain - готовьте быстро и с удовольствием!



Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность 1200 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 12 скоростей с плавной регулировкой/ Прецизионный переключатель скоростей
- Скорость вращения: 13 000 – 17 000 об/мин
- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- DC-мотор с пониженным уровнем шума
- Насадка-блендер Easy Blend из нержавеющей стали
- Расширенная комплектация и максимальная функциональность: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-терка для измельчения, насадка-шинковка
- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное нескользящее покрытие Soft Touch корпуса – удобство и элегантный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съемная силиконовая накладка на днище чаши - устойчивость и стиль!





Инструкция содержит оригинальные рецепты различных блюд и напитков с красочными иллюстрациями.

Инструкция с книгой рецептов в комплекте



Крупная шинковка Французская шарлотка

Ингредиенты:

- Яблоки – 1 кг
- Мука – 250 г
- Яйца – 1 шт.
- Масло сливочное – 120 г
- Ореховая паста – 150 г
- Сметана – 100 г
- Мед – 40 г
- Сок лимона – 20 г

Приготовление:

В отдельной емкости смешать муку, яйца, масло и соль. Получившееся тесто поместить в холодильник на 30 минут. Яблоки очистить от кожуры и удалить сердцевину. При помощи насадки-шинковки нарезать яблоки крупными кусочками.

Раскатать тесто, и положить его в форму для запекания таким образом, чтобы оно закрывало дно и боковые поверхности формы. Смешать ореховую пасту и сметану, получившуюся смесь равномерно распределить по дну формы для выпечки. Сверху выложить нашинкованные яблоки и сбрызнуть их лимонным соком.

Пирог запекать в духовке в течение 40 минут при температуре 180°C.

Совет:

После запекания яблоки следует обильно смазать медом.

30



Крупная тёрка Морковные оладьи

Ингредиенты:

- Морковь – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Манка – 60 г
- Молоко – 150 г
- Масло сливочное – 10 г
- Сахар – 15 г
- Соль – 10 г

Приготовление:

Морковь натереть в блендере на тёрке, добавить к ней яйца, манку и молоко. Затем добавить сахар и соль, всё тщательно перемешать. Оладьи обжарить до золотистой корочки.



31

Zigmund & Shtain

Погружной блендер
BH-341 M



Товарный вид

Стильная
качественная упаковка



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!