

# Cloer 1431 Kekszsütő



**Gyártó:** Cloer  
**Cikkszám:** 1431

9 db keksz egyszerre  
Különös forma, nyomat  
Tapadásmentes bevonat  
Egyszerű kezelés  
Jelzőfény

**Eredeti ár:** 19990 Ft  
**Akciós ár:** 18990 Ft

(2019-08-26)

## Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.  
E-mail: [info@bonair.hu](mailto:info@bonair.hu)  
Tel.: +36 1 253-7285  
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51  
Web: [www.bonairshop.hu](http://www.bonairshop.hu)

## Kinek ajánljuk

Gyermekei odavannak a kekszékért, tallérokért, és szeretné egészségesen táplálni őket még az édességek terén is? Esetleg lisztérzékeny vagy cukorbeteg van a családban, és nem szeretné, hogy a nassolásból ő is kimaradjon? Mindezt akkor tudja gazdaságosan megvalósítani, ha házilag készíti szeretteinek, vendégeinek a különleges finomságokat! Ismerje meg a Cloer 1431 kekszsütőt, mellyel egészséges keksz, ostya, tallér készíthető az egész család részére!

## A Cloer 1431 kekszsütőt Önnek ajánljuk, ha:

1. szeretne egy olyan háztartási készüléket ajándékozni, ami nem mindennapi eszköz a háztartásban
2. szeretne egy olyan ostyasütőt, mellyel szögletes tallérok, kekszeket készíthet
3. nemcsak édes, hanem sós kekszet is tálalhat rövid idő alatt, s könnyen elkészül
4. szeretné adalékanyag mentes édességgel, nassolni valóval etetni családját, gyermekeit
5. előnyben részesíti a házi készítésű finomságokat, tudni akarja a keksz valódi összetevőit
6. ételallergiája miatt csak válogatott alapanyagokból, házilag készíti az ételeit, szívesen a változatosságot
7. ismeri a német adventi fahéjas keksz készítési szokást, s saját fahéjas kekszet szeretne Karácsonyra

+1 szereti, ha a különleges tartalom esztétikus, tündöklő formával párosul, mely a konyhája díszé is lehet

Szeretne egy kellemes családi reggelit, vagy vacsorát, amikor friss sajtos tallért ken meg avokádó krémmel és a tetejére uborka és paradicsom karikákat helyez?

Ez nem álom, könnyen megvalósítható valóság!

Süssön sajtos tallért a Cloer kekszsütőben és tálalja magában vagy kőrözöttel, padlizsán krémmel. Figyelje meg családjá vagy vendégei elismerő pillantását, jóízű majszolását.

Az egész család jó étvágyal fogyaszthatja az egyszerű, ám mégis különleges fogást, s elragadó tekintetük és étvágyuk örömmel töltheti el Önt is.

## Kb 2-3 mm vastag kekszet süthetünk a Cloer kekszsütővel.

Valami különleges fogást tálalna gyermekeinek a gyerekszíron? Lepje meg őket házi készítésű fahéjas-mandulás keksszel! Tehet a tetejére tejszínhabot, s színes tortadarát is, s figyelje, amikor a friss, omlós keksz együtt olvad szét a szájukban. Mosolyt csalhat az Ön arcára is a sok csillogó szempár és maszatos arcocska.

Vendégeket vár, s nem tudja mivel lepje meg őket, amit könnyen és gyorsan elkészíthet? Készítsen sós és édes ostyákat, tallérok a Cloer kekszsütőben. A sajtos tallérok nemcsak melegen finomak, hanem jól tárolhatók, később is fogyaszthatók.

Gluténmentesen étkezik, netán candida diétát tart? Készítsen olyan nassolnivalót, mely az Ön által összeválogatott és megengedett alapanyagokat tartalmazza. Ismerje meg a gluténmentes kekszet, mely az emésztési problémásoknak is megengedett finom nasi.

Mandulás-kókuszos kekszet is készíthet házilag reform alapanyagokból, szem előtt tartva szénhidrát diétáját vagy candida problémáját.

Ismerje meg a Cloer kekszsütő műszaki hátterét, működését is!

## Hogyan működik

1. Tapadásmentes, öntvény lapjai jól rásimulnak az alapanyagra, s szépen kirajzolódik a keksz mintázata.
2. Egyszerre 9 db előre formázott kekszet süthet benne.
3. Jelzőfény figyelmezteti Önt, ha a keksz elkészült.
4. Megválaszthatja, hogy világosabb, puhább vagy netán ropogósabb, aranybarna kekszet sütné, ötféle sütési hő- fokozat közül

választhat.

5. A keksz sütő fogantyúja retesz kialakítású, fokozatosan állíthatja, igazíthatja a változó vastagsághoz

Készítsen olyan nassolnivalót, mely az Ön által összeválogatott és megengedett alapanyagokat tartalmazza.

A kekszek általában frissen és néhány hét elteltével fogyaszthatók, mert a frissen omlós keksz megkeményedik, s kb 3 hét elteltével válik újra omlóssá.

Észak-Németországban az adventhez kapcsolódik a fahéjas keksz készítés hagyománya, amikor is december első napjaiban elkészítik már a Cloer keksz sütővel a tradicionális karácsonyi kekszet. Mi is kipróbáltuk, de első alkalommal nem állt el Karácsonyig, mert elfogyott. Úgyhogy háromszor kellett megsütni, hogy maradjon e nevezetes ünnepre.

**Önnek azt ajánljuk, hogy mielőbb ismerje meg a Cloer keksz sütőt, s egyből nagyobb adaggal kezdje.**

Az édes nassolnivalókon kívül készíthet sósat, sajtosat, engedje el fantáziáját, élje ki konyhaművészeti hajlamait, s gyártson saját készítésű házi kekszeket.

Élvezze mielőbb a keksz sütés örömét, a kekszek fenséges ízvilágát, s kínálja meg barátait is.

Rendelje meg a Cloer keksz sütőt -raktárról azonnal - 2 év garanciával!

Súly: 2,5 kg

Teljesítmény: 930W

Sütőfelület mérete: 16 x 16 cm

Az elkészült keksz vastagsága: 2-3mm