

Cloer 1431 Kekszsütő



Gyártó: Cloer
Cikkszám: 1431

Cloer elektromos keksz sütő
Sajtos tallér sütő
9 db keksz egyszerre
Különleges forma, nyomat
Tapadásmentes bevonat
Egyszerű kezelés
Jelzőfény

Ár: 36990 Ft

(2024-10-16)

Elérhetőségeink

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

Kinek ajánljuk

Gyermekei odavannak a kekszért, 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 keksz sütőt, mellyel egészséges keksz, ostya, tallér készíthető az egész család részére!

A Cloer 1431 keksz sütő gép Önnek ideális 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, szszereti 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 sajtós tallért ken meg avokádó krémmel és a tetejére uborka és paradicsom karikákat helyez?

Ez nem álom, könnyen megvalósítható valóság!

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

Az egész család jó étvágygal 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 keksz sütővel

Valami különleges fogást tálalna gyermekeinek a gyerekzsúron? 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 arcoska.

Vendégeket vár, s nem tudja mivel lepje meg őket, amit könnyen és gyorsan elkészíthet? Készítsen sós és édes ostyákat, tallérok a Cloer keksz sütőben. A sajtós 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.

Sajtos tallér sütő

Manapság népszerű a sajtós tallér sütés. Ez a keksz sütő egyszerre 9 db kis golyóból vagy kinyújtott lapból segíti a haladós sajtós tallér sütést.

Azonban fontosnak tartjuk tudatni, hogy a sajtós tallérok aránylag kicsik, szögletesek, lekerekített formájúak lesznek, nem kis kerek korongok. Az ostyasütőben készülő sajtós ostyához képest ducibb, vastagabb sajtós tallér lesz a végeredmény.

Ám élvezetes, finom sós kekszeket készíthet, melyek már nagyon sok háziasszonynak sikerélményt jelentettek.

1 kg lisztből egy nagy tál sajtós tallér

Varázsolja el vendégeit, munkatársait, kínáljon nekik a Cloer keksz sütőben készült sajtós kekszet, sajtós tallért!

Egyből egy nagy táj sajtos tallér legyen a kezében, mert hamar rájön, hogy az első falat után megkívánják még a másodikat, harmadikat, sokadikat. Aztán azt mondják, hogy még, még, még, ennyi nem elég. Süss és hozz sajtos tallért holnap is!

Ezekre a tapasztalatokra alapozva javasoljuk, hogy a kezdő sajtos tallér sütőknek, hogy bátran számoljanak 1 kg liszthez kapcsolódó alapanyaggal.

Szánjon rá 2-3 órát, közben hallgasson zenét, podcasteket, önfelkészítő anyagokat, s lelje örömét abban, hogy hamarosan elbűvölheti családtagjait, barátait amikor megmutatja nekik a finom sajtos tallért.

Ismerje meg a Cloer elektromos keksz sütő gép műszaki hátterét, működését is!

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 sütni, 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 - 1 év garanciával!

Súly: 2,5 kg
Teljesítmény: 930W
Sütőfelület mérete: 16 x 16 cm
Az elkészült keksz vastagsága: 2-3mm

Garancia 1 év
