

Steba ED5 Aszalógép - digitális



Gyártó: Steba
Cikkszám: ED5

Gyümölcs aszalás
Zöldség szárítás
Nyerskonyhai ételkészítés
Digitális termosztát
Automata 1-36 órás időzítő
5 aszaló tálcával
Bővíthető plusz tálcákkal

Ár: 43990 Ft

(2024-03-02)

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

Szívesen csemegézne télen aszalt meggyet, aszalt szilvát vagy barackot? Kóstolta már a szárított epret? Netán a nyerskonyha híve, s a gyümölcsöket, zöldségeket nyersen, illetve 60°C körüli hőmérsékleten történő kezelés után fogyasztja?

Ismerje meg a német STEBA aszaló készülékét, mely az étel tartósításban a szolgálatára lesz.

Egészséges nassolnivalót szeretne télen fogyasztani? Aszaljon gyümölcsöt nyáron, tartósítsa a nyári ízeket, s fogyasszon szárított gyümölcsöt a téli időszakban. A gyümölcsök íze intenzívebbé válik, s nemcsak a mennyei ízeket, hanem kellemes élményeket is visszaidézhet pl. az eperszedését, barackszedését...

Eper télire, aszalva

A sok hajlogatás a piros kis formás eperért, megéri, mivel a nyár első gyümölcsként mennyei epres salátákat, süteményeket fogyaszthatunk, sőt, még télre is tartalékolhat belőle, ha lefagyasztja vagy kiszárítja.

A szárított epret úgy készítse el, hogy félbe vágja vagy felszeleteli, s a STEBA ED 5 aszaló tálcáira helyezi.

Kipróbáltuk, s egy alkalommal kb egy kilónyi epret tudtunk a tálcákra helyezni.

A műanyag tálcák között jár a meleg levegő, érdemes néhány óránként megfigyelni a gyümölcsök állapotát, s cserélni az aszaló tálcákat.

Miért legyen egy saját STEBA aszaló készüléke?

A gyümölcsök, többsége szárítással jól tartósítható. Ezáltal vitamindús, ízes gyümölcsöket fogyaszthat a sötét téli időszakban is, kicsit visszacsempészve a nyár hangulatát, melegét és ízvilágát.

Mennyei nyári ízek tudnak télen előkerülni! A gyümölcsök, mint pl. az eper és a meggy íze sokkal intenzívebbé válik, amikor a nedvességtartalmát elvonjuk, kiszárítjuk.

Mit lehet aszalni?

Mondhatnánk, hogy bármit, ám nem minden zöldség és gyümölcs nyújt megfelelő élvezeti értéket kiszárítva. A leggyakrabban az almát, meggyet, barackot, paradicsomot, sárgarépat, zellert, fehérrépat szárítják, ám mi próbára tettük az epret, s kíváncsian várjuk a málna szezon, hogy kipróbáljuk a málna vagy szeder aszalását is. A déligyümölcsöket is tartósítják így, kiváló édes csemege a banán, mangó, kiwi, stb. A gyümölcsökön, zöldségeken kívül a fűszernövények szárítására is ideális.

Eláll-e a szárított gyümölcs?

Amennyiben sikerül jól kiszárítania, úgy sokáig eltartható szobahőmérsékleten is.

Az élelmiszer iparban vegykezelést szoktak alkalmazni, ám mi inkább azt javasoljuk, hogy a natúr gyümölcsöt fogyassza, s ha a tartósságában nem bíz meg, úgy a kiszárított gyümölcsöt helyezze papír zacskóban vagy dobozban a fagyasztóba. Kisebb helyet foglal, s más ízvilág, mint a csupán fagyasztott változat.

A STEBA aszaló főbb jellemzői:

- Elektronikus hőmérséklet szabályzóval rendelkezik
- 40-70°C között állítható 5°C-os lépésekben
- Beépített elektronikus időzítője van 1-36 óra időtartam között
- 5 aszaló tálca, melyek egymásra állíthatók
- Egy fűszernövény aszalására alkalmas tálca
- Opcióként bővíthető a tálcák mennyisége, 2 db-os szetben vásárolható
- Középen kerek nyílás – levegő keringtetés
- LCD kijelző
- Nagy tálca méret: 5*32*25 cm

Ismerje meg, használja a praktikus aszaló készüléket!

A STEBA ED 5 technikai adatai:

Méret: 28,5 x 33,5 x 26,5 cm

Aszaló tálcák mérete: 32 x 25 cm

Teljesítmény: 350 W

Súly: 2,5 kg

1 év garancia
