

Steba ED6 Digitális aszaló



Gyártó: Steba
Cikkszám: ED6

Gyümölcsök, zöldségek, fűszer és gyógynövények szárítására, tartósítására, Hőmérsékletszabályzás, Elektronikus időzítő, 6 db nemesacél tálca 800 Wattos teljesítmény Nyerskonyhához

Ár: 89990 Ft

(2025-03-26)

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

A német Steba legújabb terméke, amivel biztosan sikerélménye lesz

Felejtse el a kiszámíthatatlanságot, többé nem kell a villanysütője mellett álldogálnia, vagy őriznie a napon szárítandó gyümölcsöket, zöldségeket. Megérkezett az ED6 aszaló, mellyel nagyobb adagokat is gyorsabban tud szárítani és aszalni.

Olyan sok gyümölcs van otthon, hogy már nem fér be a fagyasztószekrénybe sem? A lekvár helyett kipróbálna más tartósítási módokat? Szívesen enne saját készítésű aszalványokat a cukrozott bolti helyett?

A STEBA ED6 digitális aszaló nem csak a bogyós gyümölcsök aszalására, zöldségek aszalására használható, azon túlmutat, mivel aszalványlapok is készíthetők benne, s a nyerskonyha hívei számára praktikus eszköz.

Önnek javasoljuk a Steba ED6 digitális aszalógépet ha

- rengeteg gyümölcs, zöldség van vagy esetleg gyógy-és fűszernövénye is, és megoldást keres ezek tartósítására, szárítására,
- egy precíz eszközt keres, mellyel nem lesz nyűg az aszalás, az ételek dehidratálása,
- szívesen készítené alma, banán csipszet, vagy más zöldséges ropogtatni valót, gyorsan és egyszerűen
- egyszerre több, nagyobb adag zöldséget, gyümölcsöt szárítana aszalógép segítségével
- szögletes aszalót keres, amit elhelyezhet a konyhában bárhová, akár egy sarokba is,
- ódzkodik a műanyag tálcás aszalógépektől és inkább nemesacél tálcat aszalna,
- fél attól, hogy nem egyenletesen fog az étel megszáradni, és később tönkre mehet,
- a napon való szárítás helyett könnyebb, gyorsabb megoldást keres, mely nem függ az idő viszontagságaitól,
- kipróbált már más alternatív módszereket, de az eredmény nem volt az igazi
- az egyenletes hőeloszlás, aránylag alacsony hőfok beállítási lehetőség fontos az Ön számára, mert szeretné, hogy az értékes enzimek és vitaminok megmaradjanak az aszalt gyümölcsben, aszalt zöldségben.
- a nyerskonyha híveként aszalványlapokat készítené, magokat szárítana, netán a magokból aszalvány kekszet fűszernövényes ízesítéssel.

Mitől olyan különleges a Steba ED6 aszalógép?

A háztartási aszalógépek között talán az egyik legnagyobb szárítási felülettel rendelkező aszaló. A szögletes formának köszönhetően, bárhová könnyen beilleszthető, akár a konyha sarkába is, a gyümölcsöket, zöldségeket is könnyebben tudja elhelyezni a tálcákon, a kerek aszalókkal ellentétben.

A műanyagtálcás aszalógépekkel ellentétben, a Steba ED6 digitális aszalóban 6 darab 37x30 cm-es nemesacél tálca van, melyet akár mosogatógépben is elmoshat. A tálcák mellett egy speciális műanyag fűszeres laptálcat is találhat az aszaló csomagjában, melyen gyógy- vagy fűszernövényeket is száríthat.

A hat darab tálcának köszönhetően összesen 6660 cm² összfelületet tud kihasználni akár paradicsomok, paprikák szárítására, vagy akár eper, barackok aszalásáról legyen szó.

A Steba ED6 aszalógép ajtaja egyszerűen oldalra nyíló, forgópántos, mely mágnessel záródik, így sínjeibe könnyen behelyezhetőek a nemesacél tálcák rajta a szárítandó finomságokkal. Az ED6 aszalógéppel az egyenletes szárítás közben kipárolgó nedvességre sem lesz gondja, mert a lecsöpögést egy műanyag tálcában gyűjti össze.

A 800 Wattos teljesítménynek köszönhetően, a Steba ED6 aszalógép gyorsabban szárít elődjéhez képest.

Egyszerű aszalás, gyors szárítás

A Steba ED6 aszalógép könnyen kezelhető, a készülék tetején elhelyezett nyomógombok segítségével.

Önnek csupán a nyomógombok segítségével, léptetésével az aszalási hőfokot és az időtartamot kell kiválasztania. A hőmérséklet 1°C-onként állítható.

Gyümölcsök és zöldségek aszalásánál az alacsony (46°C alatti) hőmérsékleten a vitamin és enzimentartalom nagy része megmarad, ám az aszalás időtartama hosszabb.

Magasabb hőfokon gyorsabban aszalhat, ám a zöldség aszalványok, gyümölcs aszalványok veszítenek a vitamin-és enzimtartalmukból. Ön é a döntés, hogy milyen hosszan tartson, milyen hőfokon száradjanak ki a gyümölcssei, zöldségei.

Precíz, pontos hőmérséklet beállítás a Steba ED6 aszalóval

A különböző ételek szárításához, más és más hőmérséklet szükséges, legyen szó húsról, vagy zöldségről, esetleg gombáról. Az aszalás hőmérsékletének beállításához, tehát 1°C-os lépésekben adhatja meg a kívánt hőfokot 35°C-75°C-ig.

Mindent a megfelelő ideig aszaljunk

A hőmérséklet mellett az aszalás időtartama is fontos. Ha túl korán abba hagyjuk a szárítást, nem megfelelő eredményt kapunk, ami megpenészedhet, ha túl sokáig szárítunk egyes zöldségek, rágósak lehetnek, a fűszerek pedig elveszíthetik értékes aromájukat. Az ideális időtartam beállításához 30 perces lépésekben beállítható az aszalás ideje 1-24 óra között.

Minden ételhez más aszalási idő és hőmérséklet szükséges, így ezeket a Steba ED6 aszaló felhasználói kézikönyvében is közzétettük.

Most, hogy már megismerte a Steba ED6 aszalót, nincs más hátra, rendelje meg és élvezze a digitális aszalás minden előnyét, otthonában is! 2 év jótállással.

A Steba ED6 aszalógép paraméterei:

- Digitális kijelző
 - Beállítható hőfok: 30-70°C
 - Időzítő: 1-24 óra
 - Méret: 29x36,5x47,5 cm
 - Aszaló tálcák mérete:
 - 6db 37 x 30 cm inox fém tálca
 - 1db 26 x 34 cm műanyag rács, fűszernövényekhez
 - Teljesítmény: 800 W
 - Súly: 7,2 kg
-