Steba IC20 Fagylaltgép



Gyártó: Steba
Cikkszám: IC20

Egészséges fagylalt
1,5 literes tégely
30 perces időzítő
Fagylalt adagoló kanállal
Kivehető motor
Könnyen tisztítható

Eredeti ár: 31990 Ft
Akciós ár: 29990 Ft

(2024-03-28)

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

Szeretné lehűteni magát a nyári melegben egy finom fagylalttal? Vendégeket vár és készítene egy ínycsiklandó fagyi kelyhet? Meglepné gyermekét? Ezentúl ki sem kell mozdulnia és otthonában készítheti el kedvenc fagylaltját!

Legyen Ön Bagaméri, ki a fagylaltját maga méri! :)

5 + 1 ok, amiért a német STEBA fagylaltgépet Önnek ajánljuk:

1. Mesterséges- és adalékanyagok nélkül, természetes, frissen válogatott gyümölcsökből készítene hűsítő édességet, maga válogatná meg az összetevőket?
2. Laktóz érzékeny? Laktózmentes fagylaltot ehet csak?
   Olyan édességet készítene, amit különféle ételallergia, étel intolerancia esetén is panaszmentesen fogyaszthat? Készítse el az Ön által preferált összetevőkből a STEBA fagylaltgépével! Laktózmentes, gluténmentes, szójatejes, mandulatejes fagylalt készülhet házilag
3. Imádja a csokoládét? Készítse el különleges házi fagylaltját tejcsokoládéból vagy nagy kakaó tartalmú étcsokoládéból! Netán chilis vagy narancsos csokifagyira vágyik? A STEBA fagyigéppel azt is elkészítheti.
4. Szereti a könnyen kezelhető, tisztítható konyhai gépeket? A STEBA IC20-as teljesen szétszedhető, ezáltal könnyen tisztítható.
5. Szeretne családja, vendégei számára gyorsan, egyszerűen elkészíthető, természetes összetevőkből előállított édességet készíteni? Ezentúl akár 30 perc alatt varázsolhat örömet családja arcára! (a tartály előhűtése szükséges azért hozzá)

   +1 . Gyerekzsúron vagy nyári grillpartikon örvendeztetné meg barátait, csemetéit? Jó ötletnek tartja egy ínycsiklandó fagyi kehely vagy egy hűsítő frappé elkészítését?

Házi készítésű fagylaltra vágyik már régóta?

Ezért már régóta vágya egy minden szempontból tökéletes, könnyen kezelhető, praktikus gép?
Fedezze fel milyen élmény házilag készíteni édességeit! A Bonair választékában a német STEBA fagyigéppel finom hűsítő édességet készíthet, s akár a fagyi mellé saját készítésű tölcsért, saját készítésű ostyát vagy kekszet is adhat.

Házilag készült tölcsér a házi készítésű fagyi mellé. Készítsen tölcsért a fagyi mellé az ostyasütő géppel.

- Nyári konyhába STEBA fagyigépet Nyári /Kerti konyhájának is váljon részévé a fagyigép.
  Higgye el sikere lesz kicsik és nagyok körében egyaránt! :)
- Fagylaltból készült torta- parfétorta – STEBA fagyigéppel
  Szülinap lesz? Valami különlegest szeretne? Lepje meg gyermekét egy csodás fagyi tortával! Több ízben és színben pompázhat ,meglátja gyermekét teljesen elkápráztatja!
- Fagylaltos kanál, fagyi receptek: A STEBA fagyigép dobozában egy adagoló kanalat is talál, s a használati utasításhoz néhány fagylalt receptet is mellékelünk.

Bonair által kipróbált fagyi recepteket a recept gyűjteményben talál még.

Rendelje meg most a STEBA fagylaltkészítőjét!
Most akár azonnal az Öné lehet – 1 év garanciával!

Űrtartalom: 1,5 liter
Teljesítmény: 9,5 Watt
Külső méretek (cm): 24 x 20 x 20
fagyasztótégely: 15cm magas, 18cm átmérőjű
Súly: 2,9 kg

Hogyan működik

A német **STEBA** a háztartási készülékek kialakításánál ügyel a készülék külső megjelenésére is és a praktikusságra is. A **STEBA** fagyigép

kialakításánál is számos szempontot figyelembe vettek,
így született meg ez a formás, modern készülék.

A fagylalt készítéséhez a fagylaltgépben található hőszigetelt tartályt fagyasztóban előhűteni szükséges.
A tartály aljában egy sós -zselés oldat található, ennek megfagyasztása biztosítja a fagyi gyors elkészítését. A hőszigetelt tartály hozzájárul az alapanyagok gyors lehűtéséhez, krémes állagához.
A fagylaltos szigetelő tartály előhűtés idő igénye: 10-12 óra

Hogyan működik a STEBA fagylaltgép?

A fagyasztóban előhűtött tartályt helyezze vissza a fagylaltgépbe, ebbe öntse bele az Ön kedve szerint összeállított előhűtött gyümölcs, csoki, vanilia fagyit vagy sorbet-et.
A tartályba helyezze be a fagyigép keverőkanál fejét. Majd ezt követően a felső műanyag részét tegye rá, s a készülék tetején található forgatógomb segítségével (áram alá helyezve) időzítse, működtesse.

Mennyi ideig kell a fagylaltot a fagyigépben keverni?

Az alapanyagok minőségétől, zsírtartalmától, sűrűségétől és hőmérsékletétől függően 20-30percig

Mitől lesz krémes állagú a fagylalt?

A fagylalt krémessége az alapanyagok zsírtartalmától függ. Nagyon jó krémes állagú fagyit készíthet tojássárgából és tejből készített főtt krém alapból, valamint mascarpone illetve tejszín használatával. A tej magas zsírtartalma segít a krémes állag kialakulásában. A csak természetes összetevőkből készített fagylalttól ne várja az olyan krémes állagot, amit néhány cukrászdában tapasztalnak, ahol adalékanyagokat használnak.

Mekkora a STEBA fagyigép tartálya?

A STEBA IC 20 fagylaltgép tartálya 1,5 liter űrtartalmú, akár 20 gombóc fagyit is készíthet egyszerre.
Amennyiben többféle fagyit készítene, váltogatná a fagylalt készítő tartályt, úgy utánrendelés lehetséges. Keresse a fagyi tartály igényével a Bonair vevőszolgálatát!

A STEBA fagylaltgép tisztítása

A műanyag alkatrészek mosogatógépben moshatóak. A hidegentartó fagylalttégely egyszerűen elmosható.