

# oursson

FE2305D

# bon appétit

## 3in1



## ВСЯ ПАЛИТРА ВКУСА

Йогуртница-ферментатор FE2305D, вы сможете приготовить полезный натуральный йогурт термостатным способом, дрожжевое тесто, а также различные напитки, основанные на незавершённом спиртовом брожении. А емкость объемом 1.5 литра позволит вдоволь насладиться любимым продуктом. Высокопрочная керамика, которая хорошо распределяет и сохраняет, как тепло, так и холод, идеально подходит для приготовления и хранения кисломолочных продуктов. Кроме того, стоит отметить наличие в приборе индикации времени приготовления на дисплее, таймер обратного отсчета и звуковой сигнал по окончании приготовления.

Цвет

Оранжевый

Слоновая кость

EAN-код

7640152897061

7640152897078

Основные характеристики

Ферментация

Таймер обратного отсчета

Индикация времени приготовления

Мак.потребляемая мощность, Вт

Да

Да

Да

20

## Йогуртница FE2305D



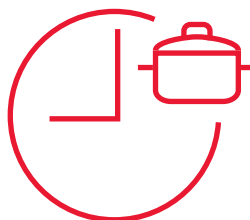
- Дисплей



- Керамическая емкость объемом 1,5 л

# 3 in 1

- Три режима приготовления: ферментация, напитки, соленья



- Таймер обратного отсчета

## Закваски от Орсика



**Культура заквасочная для приготовления ЙОГУРТА AiVi серии LcLS 20.91**  
Композиция кисломолочных бактерий, имеет насыщенный вкус и аромат традиционного йогурта. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Свежий йогурт на Вашем столе без красителей, без консервантов!



**Культура заквасочная для приготовления РЯЖЕНКИ AiVi серии S 4.90**  
Композиция кисломолочных бактерий, имеет традиционный аромат и вкус ряженки. При смешивании топленого молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Ряженка имеет нежный карамельный привкус.



**Культура заквасочная для приготовления ТВОРОГА AiVi серии LcLS 30.01**  
Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего творога. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), лактобактерии активизируются, молоко сквашивается и густеет. Отфильтровав молоко, вы получите творог нужной консистенции, как мягкий воздушный, так и рассыпчатый зернёный творог!



**Культура заквасочная для приготовления КЕФИРА AiVi серии LcLSY 40.90**  
Композиция кисломолочных бактерий, имеет вкус свежего кефира средней сброженности. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), лактобактерии и дрожжи активизируются, молоко сквашивается, образуя ароматный напиток густой консистенции и неповторимого вкуса.



**Культура заквасочная для приготовления МАЦОНИ AiVi серии LbS 22.90**  
Композиция кисломолочных бактерий, классический вкус и структура домашнего мацони. При смешивании молока с закваской и выдержке при температуре (35-40°C), полезные микроорганизмы активизируются, молоко густеет и сквашивается. Рекомендуется поставить его в холодильник на 4 часа. Мацони – целебный продукт, обладающий секретами молодости и долголетия.



Скачайте мобильное приложение с рецептами

