

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Миксеры
ZHM-152/ZHM-153

Zigmund & Shtain

Миксеры Zigmund & Shtain позволяют легко и быстро взбить крем, смешать ингредиенты или замесить тесто. Отличаются мощностью, функциональностью, качеством и стильным дизайном.



Корпус из высококачественного ABS-пластика:

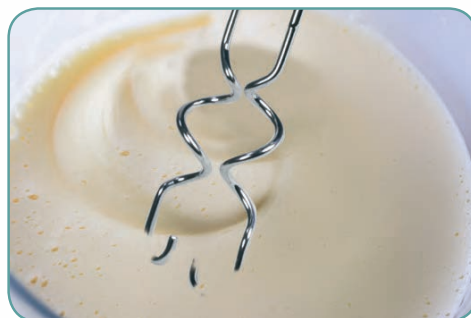
- Устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, появлению царапин и загрязнений
- Имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид
- Цвета - универсальный кремовый и яркий насыщенный красный – на любой вкус!



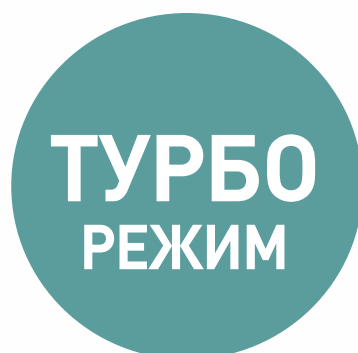
Преимущества

600 Вт

- **Высокая мощность 600 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов



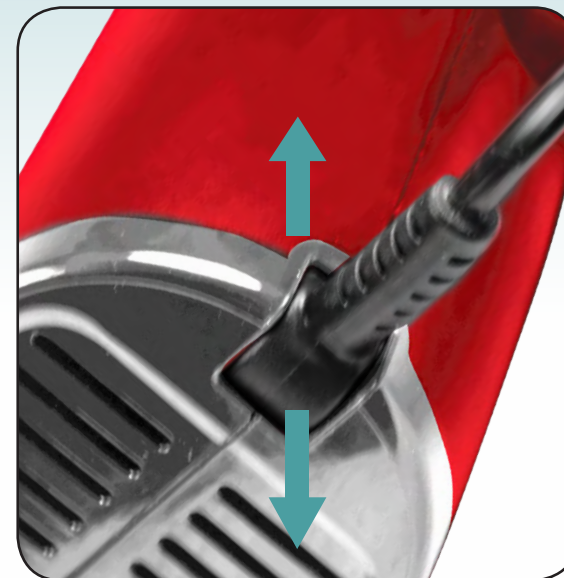
- **4 хромированные насадки:** венчики и крюки для замешивания теста



- **5 скоростей** для различных видов ингредиентов
- **Режим Турбо** для быстрой и интенсивной обработки продуктов

Преимущества

- **Мощный АС-двигатель** с пониженным уровнем шума
- **Кнопка освобождения насадок:** надежная фиксация на корпусе и легкое снятие после работы
- **Шарнирное крепление шнура** – маневренность и удобство: миксер можно держать под углом во время работы или ставить его в вертикальное положение при хранении
- **Автоотключение** при перегреве



Технические характеристики



Мощность:	600 Вт
Номинальное напряжение:	~220-240В, 50/60Гц
Тип двигателя:	АС
Кол-во режимов работы:	2
Кол-во скоростей работы:	5
Габаритные размеры:	20,6x10x20 см
Вес (нетто)/(брутто):	0,9 кг/1 кг
Длина сетевого шнура:	1.15 м
Материал корпуса:	высококачественный пищевой ABS-пластик
Цвет:	красный (ZHM-152)/бежевый (ZHM-153)

Zigmund & Shtain

Миксеры
ZHM-152/ZHM-153

Подробная инструкция
с рецептами

Инструкция содержит подробное описание прибора и рекомендации по использованию. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат. Также предлагаются оригинальные рецепты блюд и напитков с красочными иллюстрациями.



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Миксер ZHM-152/ZHM-153 от компании Zigmund & Shtain – это функциональный домашний прибор, призванный облегчить и быстро взбить крем, смешать ингредиенты для взбивания и 2 крючка для замешивания теста. Миксер отличается большой мощностью 600 Вт, надежный АС-двигатель, 5 скоростей для различных видов ингредиентов, Режим Турбо для интенсивной обработки продуктов, стильный дизайн и компактные размеры. Он удобен в эксплуатации за счет шарнирного крепления шнура, который позволяет держать миксер под углом во время работы и ставить его в вертикальное положение при хранении. Насадки надежно фиксируются на корпусе и легко снимаются при помощи специальной кнопки.



Миксер ZHM-152/ZHM-153 – незаменимый помощник на кухне. Вы будете радовать близких вкусной выпечкой и любимыми блюдами, а сами наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!

- Высокая мощность 600 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 5 скоростей для различных видов ингредиентов
- Режим Турбо для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- Мощный АС-двигатель с пониженным уровнем шума
- 4 хромированные насадки: венчики и крюки для замешивания теста
- Корпус из высококачественного ABS-пластика:
 - устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, появлению царапин и загрязнений
 - имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид
- Кнопка освобождения насадок: надежная фиксация на корпусе и легкое снятие после работы
- Шарнирное крепление шнура – маневренность и удобство: миксер можно держать под углом во время работы или ставить его в вертикальное положение при хранении
- Автоотключение при перегреве

Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА



- Яйца – 2 шт.
 - Ягоды – 50 г
 - Сахарная пудра – 20 г
- Приготовление:**
Отделить белки от желтков, ягоды размыть вишней или персиком. Желтки смешать с 10 г сахарной пудры и взбивать при помощи венчиков 1 минуту. К желткам выложить взбитые белки с оставшейся сахарной пудрой, аккуратно перемешать. В высокий стакан перелить взбитую массу и сверху выложить взбитый белок.
- Совет:**
При подаче гоголь-моголь украсить свежими ягодами.

- ### Пирог с томатом и сыром
- Ингредиенты:
 - Яйца – 5 шт.
 - Плавящий сыр – 60 г
 - Лук репчатый – 1 шт.
 - Чеснок – 1 зубчик
 - Петрушка – 15 г
 - Оливковое масло – 10 мл
 - Соль – 5 г
 - Перец – 5 г
 - Приготовление:
Сыр натереть на терке для измельчения, петрушку промыть и мелко нарезать. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. В сковороде или огнеупорной форме разогреть нагретое масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить закрытой крышкой 5 минут.
При помощи венчиков взбить яйца, добавить соль, перец и добавить к яйцам. Получившуюся сырую массу влить в сковороду с овощами. Жарить на небольшом огне 5-7 минут. После чего блюдо следует поместить в духовку и запекать при температуре 180 °C 15 минут.



Zigmund & Shtain

Миксеры
ZHM-152/ZHM-153

Стильная качественная упаковка



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!