

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

6
СКОРОСТЕЙ

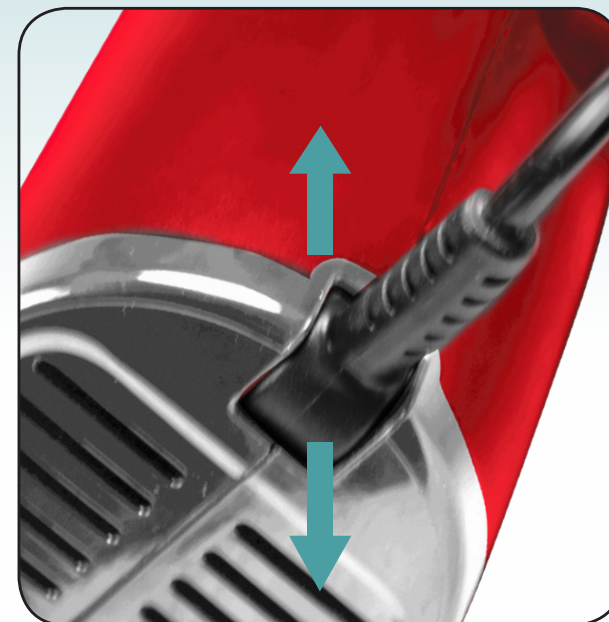
ТУРБО
РЕЖИМ



- **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 кухонный прибор, призванный облегчить домашний труд хозяйки. Он позволяет легко и быстро взбить крем, смешать ингредиенты для выпечки и 2 крюка для замешивания теста. Миксер отличается большой мощностью 600 Вт, надежным АС-двигателем, 5 скоростями для различных видов ингредиентов. Режим Turbo 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 умелой выпечкой и любимыми блюдами, а сами наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!



Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Высокая мощность 600 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **5 скоростей** для различных видов ингредиентов
- **Режим Turbo** 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**



- Яйца – 2 шт.
- Ягоды – 50 г
- Сахарная пудра – 20 г

Приготовление:

Отделить белки от желтков, ягоды размыть водой или перебрать. Желтки смешать с 10 г сахарной пудрой и добавить при помощи венчика 1 минуту. К желткам добавить ягоды и взбивать еще 30 секунд. В отдельной емкости взбить белки с оставшейся сахарной пудрой до густой пены. В высокий стакан переложить взбитые с ягодами желтки и сверху выложить взбитый белок.

Совет:

При подаче гоголь-моголь украсить свежими ягодами.

Ингредиенты:

- Яйца – 5 шт.
- Пармезан – 60 г
- Помидор – 1 шт.
- 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 порезать. Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. В сковороде или огнеупорной форме разогреть оливковое масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить нарезанный помидор и жарить до готовности. Добавить петрушку и чеснок. При помощи венчика взбить яйца, добавить соль, перец и добавить к яйцам перемешать. Натереть сыр и петрушку отдельно с овощами. Получившуюся яичную 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.



Стильная качественная упаковка



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!