Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 13:59

Link do produktu: https://rafex.eu/suszarka-do-zywnosci-125-w-p-203794.html

Suszarka Do Żywności, 125 W'

Cena	**309,60 zł**
Numer katalogowy	**RAFEX003607**
Kod EAN	**5908277701352**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów.Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkuluje wewnątrz urządzenia pomiędzy spiralą grzejną, a poszczególnymi warstwami ułożonych na sitach produktów. Dzięki tej metodzie warzywa, owoce, czy grzyby tracą minimum witamin i substancji odżywczych. Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych. W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe.Budowa Suszarki1. Zabudowana spirala grzejna.2. Komplet 5 sit3. Pokrywa z regulowanymi otworami wentylacyjnymi4. Przewód zasilający z wtyczką i włącznikiemUżytkowaniePrzed przystąpieniem do suszenia należy umyć produkty, następnie wytrzeć do sucha.UWAGA: Nie kłaść sit z produktami nad spirala grzejną, jeśli znajduje się w nich woda.Podzielić produkty na mniejsze części lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach.Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych warstwach są mniejwysuszone można zamienić sita kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi produktamiznalazły się na dole bliżej spirali grzejnej. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, którespowalnia proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia zaleca się wrzucić produkty dogorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnieosuszyć.Napełnione produktami sita ustawić nad spiralą grzejną i przykryć pokrywą.Ustawić otwory wentylacyjne w pokrywie w zależności od pożądanego stopnia przewietrzania.Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 125W. Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyćdo pojemnika, w którym będą przechowywane.Podgrzane powietrze przechodząc przez sita powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czassuszenia zależny jest od zawartości wody w produktach i ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyćw plastrach nie grubszych niż 5mm.W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernegosuszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzybywymaga znacznie dłuższego czasu.WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA WARZYWNazwa / Przygotowanie / Stan po wysuszeniu / Czas-Bakłażan obrać i pokroić w plasterki o grubości 6-12mm kruchy 6-18 h-Brokuły podzielić na cząstki, zaparzyć przez 3-5min kruchy 6-20 h-Brukselka przekroić na pół chrupki 8-30 h-Burak odciąć korzeń i liście, obgotować, wystudzić, pokroić w plasterki chrupki 8-26 h-Cebula pokroić w krążki chrupki 8-14 h-Czosnek obrać, pokroić w okrągłe plasterki chrupki 6-16 h-Fasola szparagowa pokroić i zagotować, aż stanie się szklista kruchy 8-26 h-Grzyby pokroić w kawałki, małe suszyć w całości twarde / chrupkie 3-10 h-Kabaczek pokroić na plasterki o grubości 6mm kruchy 6-18 h-Kalafior podzielić na cząstki i zagotować aż zmięknie twardy 6-16 h-Kapusta pokroić w paski o grubości 3mm, usunąć trzon twardy 6-14 h-Karczoch pokroić w paski o grubości 3-4mm kruchy 5-13 h-Marchew zagotować aż zmięknie, poszatkować lub pokroić w plasterki chrupki 8-14 h-Ogórek obrać i pokroić w plasterki o grubości 12mm twardy 6-18 h-Ostra papryka (chili) nie wymaga krojenia twardy 8-14 h-Pieczarki pokroić w plasterki, małe suszyć w całości twarde 6-14 h-Pietruszka korzeń obrać i pokroić w plasterki, natkę ułożyć na sicie chrupki / kruchy 2-10 h-Pomidor obrać, pokroić na kawałki lub okrągłe plasterki twardy 8-24 h-Rabarbar obrać, pokroić w plasterki o grubości 3mm pozbawionywilgotności 8-38 h-Seler pokroić w plasterki o grubości 6mm chrupki 6-14 h-Słodka papryka usunąć nasiona, pokroić w paski o grubości 6mm chrupki 4-14 h-Szczypiorek poszarpać na kawałki chrupki 6-10 h-Szpinak zagotować aS straci kolor chrupki 6-16 h-Ziemniak pokroić na plasterki, zagotować przez 8-10min chrupki 8-30 hWSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA OWOCÓW-Ananas świeży obrać i pokroić w plasterki lub w kostkę twardy 6-36 h-Ananas z puszki odlać sok i osuszyć miękki 6-36 h-Banany obrać, pokroić w krążki o grubości 3-4mm chrupki 8-38 h-Brzoskwinia kiedy owoc jest częściowo wysuszony przekroić i wyjąć pestkę miękki 10-34 h-Daktyle wyjąć pestkę twardy 6-26 h-Figi pokroić w plasterki lub przekroić na pół twardy 6-26 h-Gruszki obrać pokroić w plasterki miękki 8-30 h-Jabłka obrać, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić w krążki lub plasterki miękki 8-30 h-Morele wyjąć pestkę i pokroić w plasterki miękki 13-28 h-Skórka pomarańczowa pokroić w długie paski kruchy 8-16 h-Winogrona nie wymagają krojenia miękki 8-38 h-Wiśnie nie wymagają krojenia,kiedy owoc jest częściowo suchy usunąć pestkę twardy 8-36 h-żurawina nie wymaga krojenia miękki 6-26 h