

# oursson

FE2103D

# bon appétit



**ВСЯ  
ПАЛИТРА  
ВКУСА**

Благодаря йогуртнице FE2103D OURSSON, главным преимуществом которой является большая красивая керамическая емкость объемом 2 литра с герметично закрывающейся крышкой, вы можете приготовить полезный натуральный йогурт, дрожжевое тесто, а также различные напитки, основанные на незавершенном спиртовом брожении. 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

Красный

Зеленое яблоко

Темная вишня

#### EAN-код

7640152896392

7640152896408

7640152896446

#### Основные характеристики

Режим: Ферментация

Режим: Напитки

Таймер обратного отсчета

Индикация времени приготовления

Да

Да

Да

Да

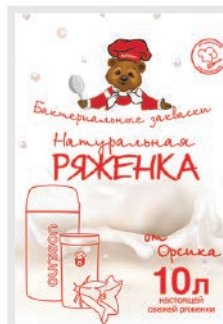
## Йогуртница FE2103D

Характеристики	FE2103D
Режим приготовления «Ферментация»	Да
Режим приготовления «Напитки»	Да
Объём ёмкости для приготовления	2 л
Количество емкостей для приготовления, шт	1
Материал емкостей	Керамика
Дисплей	LCD
Индикация времени приготовления	Да
Индикация режима приготовления	Да
Таймер обратного отсчета	Да
Звуковой сигнал окончания работы	Да
Номинальное напряжение	220-240 В~, 50-60 Гц
Класс защиты	II
Макс потребляемая мощность, Вт	20

## 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 теплого 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 сбраженности. 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

