

oursson

FE1502D

bon appétit



ВСЯ ПАЛИТРА ВКУСА

Йогуртница FE1502D OURSSON с пятью уникальными керамическими баночками объемом по 200мл. для приготовления настоящего, домашнего, живого йогурта подарит радость вам и вашей семье! Благодаря высокопрочной керамике, которая хорошо распределяет и сохраняет, как тепло, так и холод, а также крышечкам с силиконовым уплотнительным кольцом, которые герметично и надежно закрывают баночки, йогуртница идеально подходит для приготовления и хранения полезного кисломолочного продукта. Кроме того, стоит отметить наличие в приборе индикации времени приготовления на дисплее, таймер обратного отсчета и звуковой сигнал по окончании приготовления.

Цвет

EAN-код

Основные характеристики

Красный

7640152896415

Ферментация

Да

Оранжевый

7640152896439

Таймер обратного отсчета

Да

Слоновая кость

7640152896422

Индикация времени приготовления

Да

Йогуртница FE1502D

Характеристики	FE1502D
Ферментация	Да
Объем ёмкостей для приготовления	200 мл
Количество емкостей для приготовления, шт	5
Материал емкостей	Керамика
Дисплей	Да
Индикация времени 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 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