

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Мультирезка
Salatmeister
SM-20/ SM-21

Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Полезные салаты, идеальная нарезка – за считанные секунды!

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21 – универсальный кухонный прибор, который облегчает домашний труд и жизнь любой хозяйки. Быстро и качественно нарезает ломтиками, брусочками, соломкой; измельчает, натирает, шинкует овощи и фрукты.



Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21



Нарезает, натирает, шинкует

Любые салаты, нарезку идеальной формы и толщины к праздничному столу, пюре, соусы, джемы – все это и многое другое за считанные секунды сделает мультирезка **Salatmeister SM-20/SM-21!**

Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Режет соломкой и брусочками!

Расширенная функциональность



РЕЖЕТ СОЛОМКОЙ И БРУСОЧКАМИ!



- Для любителей картофеля-фри предусмотрена насадка, которая позволяет нарезать картофель брусочками.



- Настоящим подарком поклонникам восточной кухни станет насадка для нарезки соломкой. Теперь нарезать овощи вок или китайские салаты быстро, красиво и эстетично не составит труда.

Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21



Расширенная функциональность В комплекте 3 насадки-терки + 2 насадки-шинковки + 1 дисковый нож:

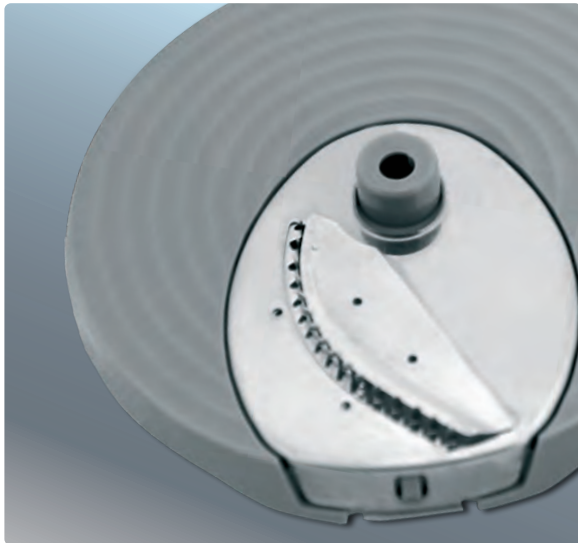
- Дисковый нож для нарезки брусочками (картофель-фри и пр.)
- Терка для нарезки соломкой
- Мелкая терка
- Крупная терка
- Тонкая шинковка/Нарезка тонкими ломтиками и кружочками
- Крупная шинковка/Нарезка крупными ломтиками и кружочками



Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

НАСАДКИ
STAINLESS
STEEL



Качество и удобство

- Высокая мощность 250 Вт - для идеального результата!
- Насадки для нарезки, терки, шинковки из высококачественной нержавеющей стали
- 1 диск-держатель для 5 насадок
- Стильный дизайн, компактные размеры, удобное хранение
- Легкий уход: все насадки и съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине

Sigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21



Дополнительные преимущества

- Подача нарезанных продуктов непосредственно в блюдо
- Прозрачная крышка для особого удобства в работе
- Отсек для хранения шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки

Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Технические характеристики

- Мощность.....250 Вт
- Номинальное напряжение... 220-240 В/ 50 Гц
- Количество насадок 6
- Материал насадок Нержавеющая сталь
- Материал корпусаПластик
- Двигатель с низким уровнем шумаАС
- Прорезиненные ножки.....Да
- Отсек для хранения шнураДа
- Габаритные размеры..... 19,9x22x33,3 см
- Длина шнура..... 1,2 м
- Вес..... 1,94 кг
- Цвет..... Белый/салатовый(SM-20)
..... Белый/красный (SM-21)



Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Комплектация

- 1 Мультирезка (корпус).....1 шт.
- 2 Крышка с загрузочным отверстием1 шт.
- 3 Толкатель 1шт.
- 4 Ось-лопасть1 шт.
- 5 Диск-держатель насадок1 шт.
- 6 Насадки:
 - Мелкая терка 1 шт.
 - Крупная терка 1 шт.
 - Тонкая шинковка 1 шт.
 - Крупная шинковка 1 шт.
 - Терка для нарезки соломкой 1 шт.
 - Дисковый нож для нарезки брусочками 1 шт.
- 7 Руководство по эксплуатации1 шт.
- 8 Гарантийный талон1 шт.



Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Zigmund & Shtain

Электрическая
мультирезка

Salatmeister SM-20
Salatmeister SM-21

Руководство
по эксплуатации
Рецепты

Полезные салаты,
идеальная нарезка –
за считанные секунды!



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке, практические рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция с рецептами

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультирезка Salatmeister SM-20 от компании Zigmund & Shtain – универсальный кухонный прибор, который значительно облегчает домашний труд и жизнь любой хозяйки. Мультирезка быстро и качественно нарезает ломтиками, брусочками, соломкой; измельчает, натирает, шинкует овощи и фрукты. Любые салаты, нарезку идеальной формы и толщины к праздничному столу, пюре, соусы, джемы – все это и многое другое за считанные секунды делает мультирезка Salatmeister SM-20!

Для любителей картофеля-фри предусмотрена насадка, которая позволяет нарезать картофель брусочками. Настоящим подарком поклонникам восточной кухни станет насадка для нарезки соломкой. Теперь нарезать овощи вок или китайские салаты быстро, красиво и эстетично не составит труда.

Мультирезка отличается стильным и элегантным дизайном, компактными размерами, удобна в хранении, легка в уходе и обслуживании.



Zigmund & Shtain

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Нарезает, натирает, шинкует овощи, фрукты и др. продукты
- Высокая мощность 250 Вт - для идеального результата!
- В комплекте 6 насадок из качественной нержавеющей стали:
 - ✓ Дисковый нож для нарезки брусочками (картофель-фри и пр.)
 - ✓ Терка для нарезки соломкой
 - ✓ Мелкая терка
 - ✓ Крупная терка
 - ✓ Тонкая шинковка/Нарезка тонкими ломтиками и кружочками
 - ✓ Крупная шинковка/Нарезка крупными ломтиками и кружочками
- 1 диск-держатель на 5 насадок
- Подача нарезанных продуктов сразу в блюдо
- Прозрачная крышка для особого удобства в работе
- Отсек для хранения шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки
- Легкий уход: все насадки и другие съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине



Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21



Производитель также предлагает оригинальные рецепты салатов и других блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами



Мелкая тёрка Кабачковая икра

Ингредиенты:

- Кабачки – 1 кг
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Чеснок – 10 г
- Соль – 15 г
- Перец молотый – 7 г

Приготовление:

Кабачки очистить от кожуры и семян, при помощи мультирезки натереть на мелкой тёрке. Затем отжать сок, поместить кабачки в кастрюлю, добавить соль и варить 30 минут. На мелкой тёрке натереть лук и морковь, измельчить чеснок и затем обжарить на растительном масле. Вареные кабачки пропустить через сито, а затем 15 минут жарить вместе с морковью и луком.

Совет:

Блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

28



Терка для нарезки соломкой Салат Фунчоза по-корейски

Ингредиенты:

- Вермишель Фунчоза – 100 г
- Корейская заправка для фунчозы чим-чим – 80 г
- Огурец свежий – 100 г
- Морковь – 70 г
- Перец болгарский – 30 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Свежая зелень – по вкусу

Приготовление:

Вермишель Фунчозу залить горячей водой и оставить на 6-7 минут, после чего откинуть на сито и хорошо промыть холодной водой. Морковь, огурец, перец нарезать соломкой на мультирезке при помощи специальной насадки, зелень и чеснок измельчить ножом. Нашинкованную морковь в течение 2-3 минут мешать руками, пока не выделится сок. После чего морковь соединить с фунчозой и остальными ингредиентами, добавить заправку. Хорошо все перемешать и дать салату настояться. Через 2 часа еще раз все перемешать и подать готовое блюдо к столу.



29

Zigmund & Shtain

Мультирезка Salatmeister SM-20/SM-21

Стильная
качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**