

Merk: Riviera & Bar
Model: QDH710

€ 299,99



Omschrijving

Een nieuw alternatief om **het hele jaar door van prachtige oogsten te genieten**. De droogoven is net zo effectief voor het drogen van fruit, groenten, kruiden en bloemen als voor vlees en vis. **De houdbaarheid wordt verlengd**

, de meeste vitamines blijven behouden, smaken, texturen en smaken worden vermenigvuldigd.

Pro-prestaties

Het geheel "**verwarmingselementen** en **verticale ventilator**" aan de achterkant van het apparaat zorgt voor een **horizontale verdeling van warme, droge lucht** over de 10 bakjes: de garantie voor een perfect gelijkmatige droging van het voedsel.

Gebruik intuïtief

Om het gebruik nog intuïtiever te maken, bevat het **digitale bedieningspaneel** een gids voor de droogtemperatuur.

De timer tot 24 uur biedt volledige vrijheid.

Temperatuur instelbaar van 35 tot 75°C

De instelbare temperatuur van 35 tot 75°C garandeert een grote verscheidenheid aan bereidingen.

Dehydratie vindt plaats bij 45 tot 75°C om voedingsstoffen beter te behouden of tussen 35 en 45°C (bij lage temperatuur) om **de meeste vitamines en mineralen** te behouden.

Bakplaten en bakplaat aanwezig

Dankzij de **10 verstelbare roestvrijstalen bakjes (fijnmazig) kunt u voedsel van elk formaat drogen**. De ruimte tussen twee bakjes is verstelbaar afhankelijk van de dikte van het te drogen voedsel. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk om brooddeeg te laten rijzen door de temperatuur in te stellen op 45°C.

Met de "**volle**" **siliconen bakplaat** kunt u zachte bereidingen of sappige gerechten zoals

crackers, fruitleertjes, fruitgelei enz. uitdrogen.

Welke temperaturen voor welk gebruik?

De verscheidenheid aan voedingsmiddelen om te drogen is eindeloos: fruit, groenten, kruiden, paddenstoelen, vlees, vis, planten en bloemen voor kruidenthee... Het is aan jouw inspiratie!

Uitdroging is ideaal voor **het consumeren van voedsel buiten het seizoen**, maar het is ook **erg praktisch voor het bereiden van snacks** voor op kantoor, tijdens het wandelen, in de sportschool, enz.

Van 35 tot 45°C

Door de relatief lage temperatuur blijven **de meeste vitamines en mineralen in het voedsel behouden.**

Van 45 tot 60°C

De temperatuur is **optimaal voor het drogen van kruiden, groenten en fruit en het beter bewaren ervan om buiten het seizoen te serveren.**

De mogelijkheid om de smaken, smaken en texturen van de producten te variëren...

Van 60 tot 75°C

De hoge temperatuur is **perfect geschikt voor het drogen van vis en vlees** en het maken van originele recepten of het bereiden van **fruitgelei, crackers, chips of energierepen...**

Ideaal om **het hele jaar door** te genieten van de heerlijke vruchten, groenten, kruiden en bloemen, **maar ook voor het drogen van vlees en vis...**

Aanvullende details

- **Stille ventilator** voor comfort en rust.
- **Antislipvoetjes** om de stabiliteit van het apparaat te garanderen.
- **Vaatwasmachinebestendige** droogbakjes en siliconen bakplaat .
- **Meegeleverde accessoires:** 10 roestvrijstalen bakplaten, 1 siliconen bakplaat en 1 opvangbak voor kruimels en druppels.

Specificaties

ALGEMEEN

Aantal lades/lagen	10	Elektrisch	Ja
--------------------	----	------------	----

BEDIENING

Regelbare temperatuur	Ja
-----------------------	----

FUNCTIES

Timerfunctie	Ja
--------------	----

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart
-------	-------