



Dörngerät mit Timer,
inkl. drei Kunststoff-Dörrgitter
Déshydrateur avec minuterie,
y compris trois grilles en plastique
Essiccatore con timer,
comprese tre cestelli in materia sintetica

Art. Nr. 0076.71 / 72 Export



Dörngerät mit Timer,
inkl. drei Metall-Dörrgitter
Déshydrateur avec minuterie,
y compris trois grilles en métal
Essiccatore con timer,
incluso tre cestelli in metallo

Art. Nr. 0076.71M / 72M Export



Dörngerät mit
drei Kunststoff-Dörrgitter
Déshydrateur avec
trois grilles en plastique
Essiccatore con
tre cestelli in materia sintetica

Art. Nr. 0075.71 / 72 Export



Dörngerät mit
drei Metall-Dörrgitter
Déshydrateur avec
trois grilles en métal
Essiccatore con
tre cestelli in metallo

Art. Nr. 0075.71M / 72M Export

Rezeptbuch gegen Bestellung erhältlich
Livre de recettes disponible à la commande
Libro di ricette disponibile su ordinazione

Download: www.stockliproducts.com



Zubehör / Accessoires / Accessori



Kunststoff-Dörrgitter
Grille en plastique
Cestello in materia sintetica

Art. Nr. 0077.1301



Silikoneinlage zu Dörrgitter, 2 Stk.
Insertion silicone pour grille à sécher,
2 pcs.
Inserto in silicone per cestelli, 2 pz.

Art. Nr. 0070.02



Metall-Dörrgitter
Grille en métal
Cestello in metallo

Art. Nr. 0077.01



Apfelentkerner
Vide-pommes
Cavatorsolo

Art. Nr. 0070.10

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
e-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

Produktinformation

Durchmesser: 33,5 cm

Höhe: 27,5 cm

Spannung: 230 V

Leistung: 600 W

CE

Material: Kunststoff PP und SAN
(Metall-Dörrgitter: Inox, SAN und ABS)

Garantie: 2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten

Information sur le produit

Diamètre: 33,5 cm

Hauteur: 27,5 cm

Tension: 230 V

Puissance: 600 W

CE

Matériau: PP et SAN
(Grille en métal: inox, SAN et ABS)

Garantie: 2 ans

Sous réserve de modifications techniques

Informazione sul prodotto

Diametro: 33,5 cm

Altezza: 27,5 cm

Tensione: 230 V

Potenza: 600 W

CE

Materiale: plastica PP
(Cestelli in metallo: inox, SAN ed ABS)

Garanzia: 2 anni

Con riserva di modifiche tecniche



Design: Herbert Forrer

Dörngerät
Déshydrateur
Essiccatore

dörrex®

BPAFREE

STÖCKLI

Schmackhaft, gesund und preiswert

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörartes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Überdies sind gedörnte Vorräte eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.

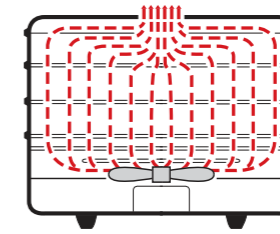


Délicieux, sain et avantageux

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes. La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au «dörrex», les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Gustoso, sano e conveniente

Essiccare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico. Grazie a «dörrex» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.



Aktive Warmluftzirkulation

Das Geheimnis für perfektes Dörren

La circulation active de l'air chaud

Le secret d'un séchage parfait

La circolazione attiva dell'aria calda

Il segreto di un essiccamento perfetto

Schonend und gleichmässig dörren

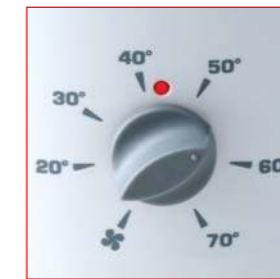
Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht ein schonendes Verarbeiten. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.

Déshydrater délicatement et régulièrement

Le réglage en continu de la température permet un traitement délicat des aliments. La circulation active d'air chaud assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.

Essiccare in modo delicato e regolare

La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La circolazione attiva dell'aria calda rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.



Temperaturregler mit Kontrolleuchte (LED)
Thermostat avec témoin lumineux (LED)
Termoregolatore con spia luminosa (LED)



12 h Timer