

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Измельчитель  
CH-30 R

# Zigmund & Shtain

Измельчитель  
СН-30 R

Рубит. Смешивает. Измельчает.

Измельчает мясо, сыр, лук,  
зелень, чеснок, морковь,  
грецкие орехи, миндаль и т.д.



2 скорости вращения ножей -  
двойная эффективность измельчения



2 ножа  
4 лезвия

 2  
скорости



# Zigmund & Shtain

Измельчитель  
СН-30 R

## Колка льда

Высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лед для приготовления различных напитков и коктейлей.

# 600 Вт



# Zigmund & Shtain

Измельчитель  
CH-30 R

Прочный  
стальной корпус



Корпус:  
сталь + ABS-пластик

## Чаша из закаленного стекла «ECO+»

Стекло – экологически безопасный материал, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет ВРА (бисфенол) и др. вредные вещества при взаимодействии с продуктами.



0%  
ВРА



СТЕКЛО  
ECO+

2 л



## Преимущества



Колка льда



Чаша из закаленного  
стекла **Есо+**



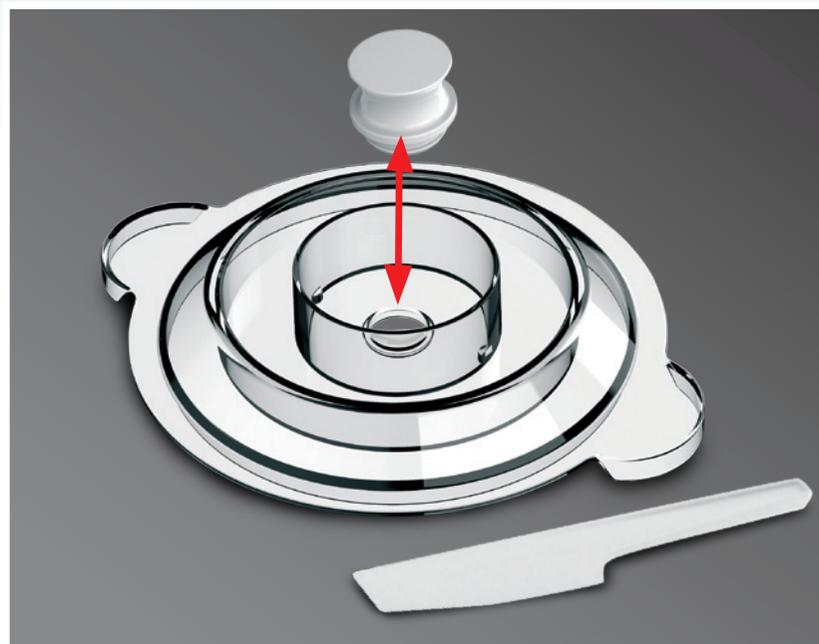
Удобное управление

- 2 универсальных ножа из нержавеющей стали с 4мя лезвиями
- 2 скорости вращения
- Возможность колки льда
- Антискользящая силиконовая накладка на днище
- Защита от перегрузки двигателя

## Преимущества



Внутренняя шторка  
для защиты двигателя



Крышка со съемным  
колпачком + лопатка

- Лопатка в комплекте
- Защитная крышка со съемным колпачком в комплекте для хранения продуктов
- Автоблокировка при неправильной сборке или открытой крышке
- Чашу можно мыть в посудомоечной машине

## Технические характеристики

Мощность: ..... 600Вт  
Номинальное напряжение: ..... 220-240В, 50/60 Гц  
Тип двигателя: ..... АС с медной обмоткой  
Объем чаши: ..... 2л  
Материал корпуса: ..... сталь/ABS –пластик  
Материал чаши: ..... закаленное стекло  
Габаритные размеры: ..... 22x18x26 см  
Вес нетто/брутто: ..... 2,02 / 2,33  
Длина шнура: ..... 1м  
Цвет: ..... серебристо-бежевый металллик



# Zigmund & Shtain

Измельчитель  
CH-30 R



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

Измельчитель CH-30 R/CH-31 R - это компактный функциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд. Он выполняет функции сразу нескольких самых необходимых приборов: мсорубки, блендера и миксера.

Измельчитель идеально подходит для приготовления мясного фарша, для измельчения таких продуктов как сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, имбирь и т.д. Кроме того, высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лёд для приготовления различных напитков и коктейлей.



- Высокая мощность 600 Вт – гарантия качества и скорости обработки продуктов
- 2 импульсных режима работы для измельчения различных продуктов
- 2 универсальных ножа из нержавеющей стали с 4-мя лезвиями для высокой эффективности работы
- Чаша (2 л) из нержавеющей стали «ЕСО» (для CH-30 R)
- Чаша (2 л) из нержавеющей SUS 304 (для CH-31 R)
- Корпус из нержавеющей стали и качественного пищевого АБС-пластика
- Усиленный АС-двигатель с медной обмоткой
- Внутренняя защита двигателя
- Возможность защиты двигателя
- Импульсный режим работы
- Защитная крышка с колпачком
- Сменная силиконовая крышка
- Антиблокировочная система
- Защита двигателя
- Лопатка для чашки

### Zigmund & Shtain

#### ПРЕИМУЩЕСТВА



#### Фрикадельки говяжьи

- Ингредиенты:
  - 500 г говядины
  - 1 яйцо
  - 1 головка лука
  - 2 кусочка белого хлеба
  - Соль, черный молотый перец

Для соуса: томатная паста, сметана, майонез, мука

**Приготовление:**  
Мясо нарезать небольшими кусочками и измельчить в чаше измельчителя вместе с луком. Перемешать фарш с отваренным белым хлебом, добавить предварительно замоченный белый хлеб, яйцо, перец, соль, еще раз тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать небольшие шарики, обвалять их в муке и слегка обжарить на растительном масле.

Для приготовления соуса смешать в равных количествах томатную пасту, муку, сметану и майонез. Если соус получается густым, его можно разбавить небольшим количеством кипяченой воды. Загустить блендером соусом и тушить до готовности.

**Совет:**  
В качестве гарнира к фрикаделькам подавать отваренную пасту, рис или пюре.

#### Голубцы ленивые

- Ингредиенты:
  - 250 г сметаны
  - 250 г говядины
  - 2 головки лука
  - 1 морковь
  - 1/2 стакана отваренного риса
  - 1 стакан сметаны
  - Соль, перец

**Приготовление:**  
Мясо нарезать на крупные и измельчить в чаше измельчителя. В отдельной посуде на растительном масле обжарить нарезанные соломкой лук и морковь, добавить подготовленный фарш и рис, еще перемешать и тушить 20 минут. Затем посолить, поперчить, добавить сметану по вкусу, перемешать и залить сметаной, разбавленной с водой, тушить еще 15-20 минут.

**Совет:**  
Для получения более острого соуса сметану можно смешать с горчицей или томат-пюре.



Стильная качественная упаковка



# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!