

СОКОВАРКА ОТ ZEPTEP (TF-350)



Соковарка от ZEPTEP станет для Вас прекрасным помощником при приготовлении и консервировании великолепных фруктово-ягодных и овощных соков в домашних условиях. Соковарка от ZEPTEP станет прекрасным дополнением к набору посуды от ZEPTEP, в который входят кастрюли диаметром 20 см или 24 см (любой емкости) и пароварка диаметром 24 см (TF-987-24).

ZEPTEP-система для соковарения состоит из:

1. Крышки соковарки (ручка обычная, без термоконтроллера);
2. Пароварки диаметром 24 см (TF-987-24);
3. Соковарки от ZEPTEP (TF-350);
4. Кастрюли от ZEPTEP диаметром 20 см или 24 см.

Соковарка от ZEPTEP (TF-350) состоит из:

1. Корпуса;
2. Крышки (ручка обычная, без термоконтроллера);
3. Сокоборника с паровыпускными отверстиями и стальной трубкой для слива сока;
4. Резиновой трубки с зажимом.

Способ применения

Принцип действия ZEPTEP-системы для соковарения основан на выделении сока из свежих фруктов и овощей под воздействием горячего пара.

Перед началом работы тщательно промойте горячей водой все части системы. Кастрюлю от ZEPTEP наполните водой (около 1,5 л) и поставьте на плиту или другой источник тепла.

На кастрюлю установите посуду для соковарения в сборе (со вставленным сокоборником и подсоединенной резиновой трубкой). На посуду для соковарения установите пароварку диаметром 24 см, положите в пароварку хорошо промытые и подготовленные (разрезанные, очищенные и т. д.) фрукты, ягоды или овощи (около 2 кг) и закройте крышкой.

На резиновую трубку оденьте зажим или опустите ее свободный конец в емкость для готового сока. По окончании приготовления сока тщательно очистите все части системы для соковарения, в том числе сливную трубку.

Примерное время приготовления фруктовых соков:

	Кол-во	Время нагрева	Время приготовления
Вишня, яблоки ломтиками, груши ломтиками -	2 кг	10 -15 мин	Около 50 мин
Персики ломтиками, малина, черника, смородина -	2 кг	10 -15 мин	Около 40 мин

ВНИМАНИЕ! Подробнее информацию по посуде смотрите в Инструкции MASTERPIECE COLLECTION.