

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-do-warzyw-owocow-i-grzybow-kd4212-p-67630.html>

Suszarka do warzyw, owoców i grzybów KD4212

Cena brutto	141,60 zł
Cena netto	115,12 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4212
Kod producenta	KD4212
Kod EAN	5903957021027
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Suszarka do warzyw, owoców i grzybów KRAFT&DELE KD4212

KD4212 to elektryczny dehydrator spożywczy z cyfrowym sterowaniem, przeznaczony do domowego suszenia owoców, warzyw, grzybów, ziół, przypraw, mięsa i ryb. Urządzenie pracuje w szerokim zakresie temperatur, co pozwala dostosować parametry suszenia do właściwości konkretnego produktu spożywczego.

Moc 650 W

Zakres temperatury 35-75°C

Liczba tacek 5 szt.

Timer 1-24 h

Charakterystyka urządzenia

Cyfrowy panel sterowania LCD

Wyświetlacz LCD umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury i czasu pracy. Sterowanie cyfrowe eliminuje niedokładności charakterystyczne dla pokręteł analogowych, co ma znaczenie przy suszeniu produktów wymagających ścisłego przestrzegania

temperatury — np. mięsa czy ryb.

Regulowany zakres temperatury 35-75°C

Szeroki zakres pozwala dopasować parametry do rodzaju surowca. Zioła i kwiaty suszone są zazwyczaj w niższych temperaturach (35–45°C), owoce w zakresie 55–65°C, a mięso wymaga wyższych wartości — do 70–75°C. Możliwość regulacji co kilka stopni zwiększa elastyczność urządzenia.

Timer do 24 godzin

Programowalny czas pracy od 1 do 24 godzin pozwala uruchomić urządzenie bez konieczności stałego nadzoru. Po upływie ustawionego czasu suszarka wyłącza się automatycznie, co ogranicza ryzyko przesuszenia produktów.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany system ochrony termicznej wyłącza urządzenie w przypadku przekroczenia bezpiecznej temperatury pracy. Jest to istotne szczególnie przy wielogodzinnych cyklach suszenia, gdy urządzenie pracuje bez nadzoru.

Zastosowania

- Suszenie owoców — jabłka, śliwki, morele, banany, truskawki
- Suszenie warzyw — pomidory, papryka, cukinia, marchew, cebula
- Suszenie grzybów — borowiki, podgrzybki, pieczarki
- Suszenie ziół — tymianek, oregano, mięta, bazylija, melisa
- Suszenie przypraw — chili, czosnek, imbir
- Przygotowanie jerky — suszone mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe
- Suszenie ryb — filety, przekąski rybne
- Przygotowanie domowych przekąsek bez konserwantów

Wskazówka dotycząca doboru temperatury

Zioła i delikatne kwiaty jadalne: 35–45°C. Owoce i warzywa: 50–65°C. Mięso i ryby: 65–75°C. Zbyt wysoka temperatura może niszczyć enzymy i witaminy wrażliwe na ciepło, zbyt niska wydłuża czas suszenia i może sprzyjać rozwojowi pleśni przy produktach o wysokiej zawartości wody.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4212
Marka	KRAFT&DELE
Zasilanie	220-240 V / 50-60 Hz
Moc	650 W
Zakres temperatury	35-75°C
Timer	1-24 h
Liczba tacek	5
Sterowanie	Cyfrowe, panel LCD
Wymiary urządzenia	317 × 265 × 205 mm
Wymiary maksymalne (z tackami)	317 × 265 × 263 mm

Zawartość zestawu

- Suszarka do żywności KD4212
- 5 tacek do suszenia
- Instrukcja obsługi w języku polskim
- Oryginalne opakowanie producenta

Produkty powiązane

Do urządzenia warto rozważyć zakup dodatkowych tacek lub sit o drobniejszych oczkach — przydatnych przy suszeniu małych owoców jagodowych, ziół liściastych oraz drobno krojonych warzyw, które mogłyby wypadać przez standardowe oczka tacek.