

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950

# Sigmund & Shtain

Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950

Профессиональные  
технологии на Вашей кухне

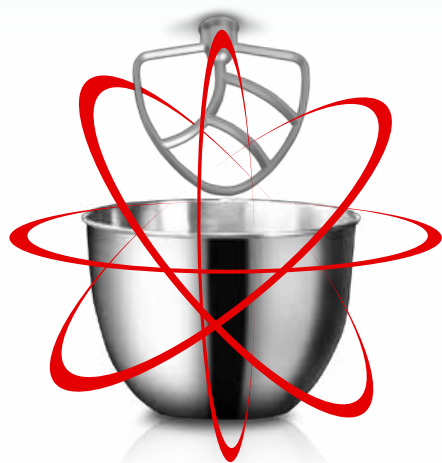
**Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950 –**

это многофункциональный прибор  
нового поколения, который  
максимально облегчает и выводит  
на профессиональный уровень  
приготовление кулинарной выпечки.

1200 Вт  
4.5 л



## Планетарная система смешивания



**Планетарный тип движения насадок** – это идеальная консистенция блюда и превосходный результат! Насадки вращаются вокруг своей оси, а также по всему периметру чаши по «планетарной» траектории, полностью собирая со дна и стенок все ингредиенты, что обеспечивает их тщательное смешивание и качественное взбивание.



# Zigmund & Shtain

Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950

Многофункциональное  
использование 3 в 1

3 в 1

МИКСЕР  
МЯСОРУБКА  
БЛЕНДЕР



## Планетарный миксер

**3 насадки** для замешивания всех видов теста, взбивания крема и жидких смесей, смешивания ингредиентов



Насадка-венчик для взбивания



Крюк для замеса теста



Насадка для смешивания ингредиентов

## Расширенная функциональность 3 в 1 В комплекте - блендер

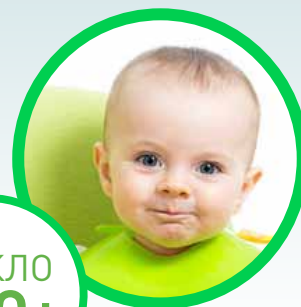
Измельчает, взбивает, готовит коктейли, смузи, соусы, супы-пюре, а также блюда детского питания, за считанные секунды доводит их до нежнейшего пюреобразного состояния.



**Чаша из закаленного стекла (1.5 л)** - экологически безопасного материала, который, в отличие от пластика, не вступает в реакцию, не выделяет ВРА (бисфенол) и другие вредные вещества при взаимодействии с продуктами.

0%  
ВРА

СТЕКЛО  
ECO+



## Расширенная функциональность 3 в 1 В комплекте – мясорубка

Компактная мясорубка позволяет быстро и качественно перекрутить мясо, приготовить котлеты, пельмени, голубцы и пр. В комплекте идут 2 насадки для приготовления колбасных изделий и кеббе.



## Преимущества



- **Мощность 1200 Вт** – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- **Планетарный миксер** с уникальной системой смешивания ингредиентов – профессиональный уровень приготовления кулинарной выпечки
- **6 скоростей + Импульсный режим Турбо**
- **Высокая частота вращения насадок** миксера 65 – 250 об/мин
- **Стальная чаша** для смешивания объёмом 4.5 л



## Преимущества



Планетарный металлический редуктор – надежный и долговечный механизм



Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой

- Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой
- Планетарный металлический редуктор двигателя – надежный и долговечный механизм
- Плавный запуск двигателя
- Пониженный уровень шума двигателя  $\leq 85$  дБ

## Преимущества



- **Материал корпуса - высококачественный ABS-пластик**, устойчивый к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств; с ровной глянцевой поверхностью
- **Прозрачная защитная крышка чаши** с отверстием для добавления ингредиентов
- **Автоотключение при перегреве**
- **Автоблокировка** при поднятом откидном блоке
- **Прорезиненные фиксирующие ножки** для дополнительной устойчивости

## Технические характеристики

- Максимальная мощность: 1200 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
- Объем чаши: 4.5 л
- Объем блендера: 1.5 л
- Кол-во скоростей: 6
- Импульсный режим (Турбо): да
- Тип двигателя: АС с медной обмоткой
- Материал корпуса: ABS-пластик
- Материал чаши/насадок: н/ж сталь
- Материал блендера: стекло
- Габаритные размеры: 34x18x33см
- Вес (нетто/брутто): 5.3/7.3 кг
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: красный



# Zigmund & Shtain

Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950



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



# Zigmund & Shtain

Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950



В комплекте идет Книга рецептов, используя которые, Вы легко и просто приготовите восхитительную и разнообразную домашнюю выпечку, побалуете себя и своих близких другими вкусными и полезными блюдами.

Книга рецептов



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для замешивания теста

### ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ, МАСЛИНАМИ И БАЗИЛИКОМ

- Ингредиенты:**
- Мука пшеничная – 400 г
  - Вода – 180 мл
  - Дрожжи сухие – 7 г
  - Сушеные помидоры – 50 г
  - Маслины без косточек – 50 г
  - Базилик – 3-4 веточки
  - Соль – щепотка

**Приготовление:** Базилик промыть, обсушить, обрезать веточки и мелко их нарезать, измельчить ножом веточки томатов и маслины. В чаше кухонной машины с планетарной насадкой для замешивания замесить тесто из муки, воды, дрожжей и соли, затем добавить томаты, маслины и тщательно все перемешать. Сформировать колобок так, чтобы тесто не прилипало к рукам, дать ему постоять в теплом месте 1 час.  
Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него хлеб. Выпекать в духовке примерно 1 час при температуре 220°C, пока корочка хорошо подрумянится.



## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Насадка для замешивания теста

### СЛОЕНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- Ингредиенты:**
- Мука пшеничная – 500 г
  - Масло сливочное – 300 г
  - Яйцо – 1 шт.
  - Вода холодная – 1 стакан
  - Уксус столовый 6% – 1 ч.л.
  - Соль – по вкусу

**Приготовление:** Муку просеять через сито в чашу кухонной машины, в центре сделать углубление, положить в него какао-порошок, крупную терку ванилина, масла, затем добавить соль, яйцо и уксус. С помощью насадки для замешивания теста тщательно вымесить тесто до однородного состояния, скатать его в шар, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто можно использовать для приготовления пирогов, слоек, круассанов и др.

# Zigmund & Shtain

Кухонная машина  
De Luxe ZKM-950

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!