

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



ТОСТЕРЫ
Küchen-Meister
ST-85/ST-86

Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86
за считанные минуты приготовят
восхитительные тосты с хрустящей
корочкой, которые приятно
разнообразят и украсят Ваш завтрак.



Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86



СТИЛЬ И ВКУС

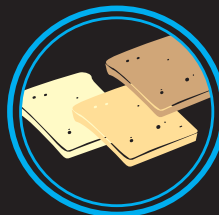
Прочный стальной корпус, строгий элегантный дизайн и лаконичность – отличительные черты тостеров Küchen-Meister ST-85/ST-86. Они прекрасно дополняют интерьер любой кухни и станут её украшением.

Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Высокое качество и функциональность

3
РЕЖИМА



7 СТУПЕНЕЙ
ПОДЖАРИВАНИЯ

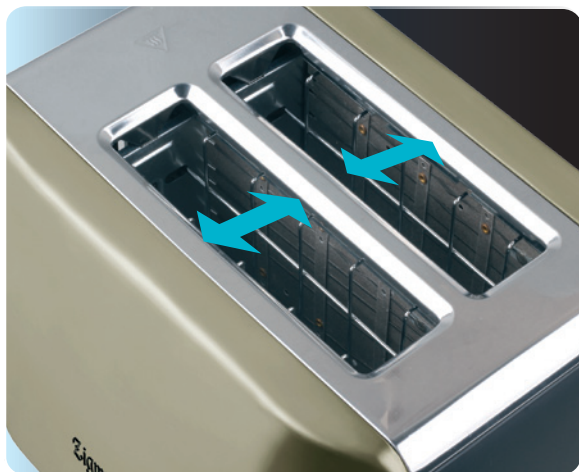
- Мощность 900 Вт
- 3 режима работы: поджаривание, подогрев, размораживание
- 7 регулировок степени поджаривания хлеба
- Прочный стальной корпус
- Автоматический выброс тостов



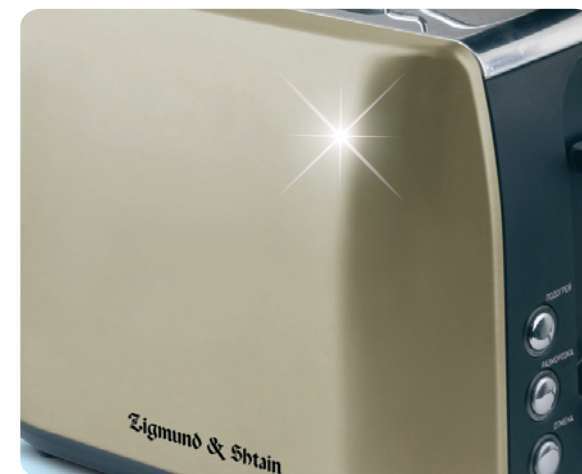
Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Преимущества



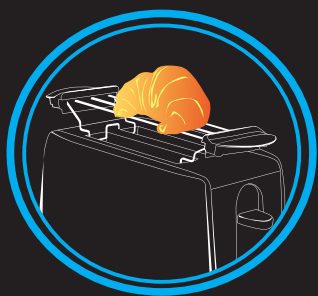
- Прецизионный регулятор мощности
- Светодиодная подсветка кнопок
- Автоматическое центрирование тостов — гарантия равномерного обжаривания
- Максимальная ширина загрузочных отсеков — 36 мм
- Кнопка отмены
- Съёмный поддон для крошек
- Отсек для хранения сетевого шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки



Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

**РАЗОГРЕВ ВЫПЕЧКИ
(для модели ST-86)**



**РЕШЕТКА
ДЛЯ РАЗОГРЕВА
ВЫПЕЧКИ**

В тостере ST-86 предусмотрена возможность разогрева булочек и другой выпечки на специальной встроенной решетке



Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Создадут гармонию и
прекрасное настроение
В КОМПЛЕКТЕ
с чайниками
Zigmund & Shtain



Комплект с чайником
Zigmund & Shtain **KE-711**



Комплект с чайником
Zigmund & Shtain **KE-81SD**

Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Технические характеристики

- Мощность: 900 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240 В, 50 Гц
- Количество режимов работы: 3 (поджаривание/подогрев/размораживание)
- Регулировка поджаривания: 1-7 степеней
- Тип управления: механическое
- Автоматический выброс тостов
- Автоцентрирование тостов
- Количество отсеков для тостов: 2
- Ширина загрузочного отсека 36 мм
- Максимальная толщина тоста 30 мм
- Решетка для разогрева выпечки (для модели ST-86)
- Отсек для хранения сетевого шнура
- Съёмный поддон для крошек
- Прорезиненные нескользящие ножки
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Габаритные размеры: 28x18x20 см (ST-85) / 28x18x23 см (ST-86)
- Вес: 1,34 кг (ST-85) / 1,39 кг (ST-86)
- Цвет: Стальной (ST-85) / золотистый (ST-86)



Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Zigmund & Shtain
Электрический тостер
Küchen-Meister ST-85/
Küchen-Meister ST-86




Руководство
по эксплуатации
Рецепты

Хрустящие тосты - вкусный полезный завтрак!

Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, практические рекомендации по использованию. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция с рецептами

Zigmund & Shtain



Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании **Zigmund & Shtain** и приобретение электрического тостера **Küchen-Meister ST-85/ST-86** (далее тостер). Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем. Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.
Приятного использования!

Zigmund & Shtain

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства	5
Функциональные особенности	6
Меры предосторожности.....	8
Общий вид	10
Подготовка к работе.....	12
Эксплуатация	13
Обслуживание и хранение	17
Технические характеристики.....	18
Утилизация	19
Рецепты.....	20

3

Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86



Инструкция содержит рецепты сытных горячих тостов с ветчиной, сыром или беконом, для лакомок – рецепты нежных сладких тостов с клубникой и сахарной пудрой. Ну а для людей, которые следят за своей фигурой, подойдет тост из цельнозернового хлеба с сыром и авокадо. Завтракайте вкусно и полезно! Приятного аппетита!

Подробная инструкция с рецептами



Сытные тосты Тосты с ветчиной и каманбером

Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Сливочное масло – 20 г
- Яблоко – 1 шт.
- Ветчина – 8 ломтиков
- Сыр каманбер – 150 г

Приготовление:

Яблоко промыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой терке. Хлеб подсушить в тостере до появления хрустящей корочки. На каждый тост выложить 2 ломтика ветчины, тонкую пластинку яблока и обильно посыпать сыром. Готовые тосты запечь в духовке или микроволновой печи, чтобы сыр начал плавиться.

22



Тосты с овощной начинкой Тосты с грибами и сыром

Ингредиенты:

- Хлеб – 4 ломтика
- Грибы – 150 г
- Сыр – 100 г
- Лук – 50 г
- Масло сливочное – 50 г
- Специи – по вкусу

Приготовление:

Грибы и лук мелко нарезать, приправить любимыми специями и обжарить на растительном масле до готовности. Сыр натереть на мелкой терке. Хлеб поджарить в тостере до золотистой корочки. На готовый тост выложить горячую начинку из грибов и лука, посыпать тертым сыром. После того как сыр слегка расплавится, тосты украсить свежей зеленью и подавать к столу.



23

Zigmund & Shtain

Тостеры Küchen-Meister ST-85/ST-86

Стильная
качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за
внимание!**