



Excalibur Dörrgerät für Gourmet-Rohkost in Edelstahl-Ausführung

geeignet für die Herstellung von Rohkost-Kräckern und Fruchtleder

Das Profi-Dörrgerät Excalibur Dörrgerät mit 9 Einschüben und Timer, in Edelstahl ist nun auch auf dem deutschen Markt verfügbar. Für Rohkost-Anhänger ersetzt ein Dörrgerät den Backofen, es erlaubt ein natürliches Konservieren ohne Zusatzstoffe in Rohkost Qualität. Die flexible Dörrhöhe durch herausnehmbare Einschübe erlaubt es auch Rezepte wie Rohkost-Lasagne herzustellen.

Sowohl das Gehäuse als auch die Dörrgitter des Excalibur bestehen aus Edelstahl.

Wer nicht nur Obst, Gemüse, Kräuter, Pilze und Gewürze, sondern auch rohköstliche Gourmet-Rezepte wie Gebäck herstellen möchte, benötigt ein Dörrgerät mit horizontaler Luftverteilung. Der Excalibur Trockner erlaubt mit seinem horizontalen Luftstrom die Herstellung von Fruchtpurees (dazu wird die Masse fein auf den Original Excalibur Paraflexx-Bögen ausgestrichen) und zu Fruchtleder zu trocknen. Auch die beliebten Rohkost-Kracker, die im Bioladen sehr teuer angeboten werden lassen sich mit dem Excalibur Dörrgerät richtig knusprig herstellen.

Natürlich können Sie mit dem Excalibur Dörrgerät hervorragend Ihre Kräuter, Wildkräuter oder auch Gräser trocknen, ebenso wie Pilze, Tomaten oder Auberginen. Wenn Sie Obst trocknen, haben Sie im Handumdrehen getrocknete Früchte in Rohkost-Qualität.

Das Excalibur Dörrgerät gewährleistet durch seinen starken Lüfter eine besonders gleichmäßige Trocknung in Rohkost-Qualität (unter 42° C), ohne dass immer wieder die Gitter getauscht werden müssen. Generell ist die Temperatur zwischen 30° und 70° verstellbar.

Darüber hinaus überzeugt das Excalibur Dörrgerät durch eine riesige Trocknungsfläche! Die Variante mit 9 Einschüben hat über 50% mehr Fläche als ein Stöckli Dörrgerät mit 11 Gittern.

Das Excalibur Dörrgerät benötigt ist mit seinen 42 x 49 x 33 cm (B x T x H) und 16 kg nicht gerade ein kleines und leichtes Küchengerät, aber dafür lassen sich auch größere Mengen in einem Rutsch verarbeiten.

Im Lieferumfang des Excalibur Edelstahl Dörrgeräts mit 9 Einschüben und Timer sind 9 x 1-teilige Edelstahl-Einschübe sowie eine ausführliche deutsche Bedienungsanleitung mit Tipps zum Trocknen in Rohkost-Qualität enthalten. Die Original Excalibur Paraflexx-Bögen für die Herstellung der Kracker oder des Fruchtleder sind nicht im Lieferumfang enthalten und müssen gesondert bestellt werden.

Trockenfrüchte sind eine wunderbare Alternative zu den handelsüblichen Süßigkeiten und werden von Kindern und Erwachsenen ebenso geliebt.

Weiterführender Link: http://www.perfektegesundheit.de/shop/product_info.php?products_id=2037

Dörrgeräte Überblick: <http://www.perfektegesundheit.de/shop/default.php?cPath=64>

Pressekontakt

Perfekte Gesundheit Shop / Simon Bodzioch e.K.

Herr Simon Bodzioch
Meerholzer Landweg 2
63584 Gründau

perfektegesundheit.de
info@perfektegesundheit.de

Firmenkontakt

Perfekte Gesundheit Shop / Simon Bodzioch e.K.

Herr Simon Bodzioch
Meerholzer Landweg 2
63584 Gründau

perfektegesundheit.de
info@perfektegesundheit.de

Im Onlineshop perfektegesundheit.de finden Kunden ausgewählte Küchen- und Haushaltsgereäte zur Verarbeitung und Zubereitung von gesunden und vollwertigen Rohkostspeisen. Das Portal wird von dem Unternehmen Perfekte Gesundheit Shop betrieben, welches in Gründau ansässig ist. Die Zubereitung von gesunder, hochwertiger und naturbelassener Nahrung steht für Shopbesitzer Simon Bodzioch im Mittelpunkt. Deshalb gibt es im Shop auch Entsafter, Profimixer (Vitamix), Saftpressen, Getreidemöhlen sowie Destillier- und Dörrgeräte. Nützliche Informationen zum Thema gesunde und vollwertige Ernährung runden das Angebot ab.

Anlage: Bild

