

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Погружной  
блендер  
ВН-338М

# Zigmund & Shtain

Погружной блендер **ВН-338М**

Представляем Вашему вниманию  
новинку от компании Zigmund & Shtain –  
**погружной блендер ВН-338 М**



# Zigmund & Shtain

Погружной блендер **ВН-338М**



**МОЩНОСТЬ РЕШАЕТ ВСЕ**

**Погружной блендер Zigmund & Shtain ВН-338 М – это мощный многофункциональный блендер с расширенным комплектом насадок и аксессуаров. Его мощность составляет 900 Вт, благодаря чему, он за считанные секунды измельчает и обрабатывает как твердые, так и мягкие продукты: овощи, фрукты, мясо, сыр, яйца и др. С его помощью можно также легко приготовить супы-пюре, соусы, тесто, напитки и коктейли.**

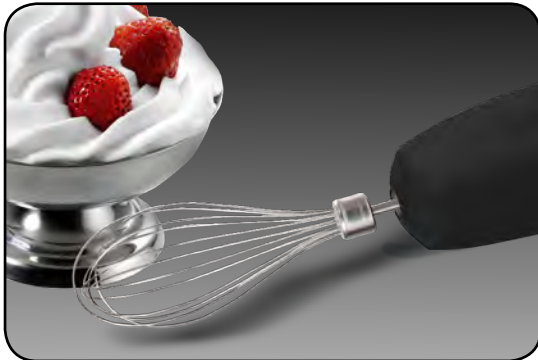


# Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-338М

## Расширенная комплектация и максимальная функциональность

В комплекте идут: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, **погружной блендер ВН-338 М представляет собой компактный и функциональный кухонный комбайн, который станет вашим незаменимым помощником на кухне.**



# Zigmund & Shtain

Погружной блендер **ВН-338М**

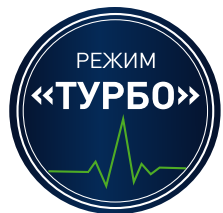
## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



- Высокая мощность 900 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов



- 12 скоростей с плавной регулировкой от 13 000 до 17 000 об/мин
- Мощный DC-мотор с пониженным уровнем шума



- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов

- Насадка-блендер «Easy Blend» из высококачественной нержавеющей стали



# Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-338М

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное антискользящее покрытие блендера и аксессуаров – удобство и элегантный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съёмная силиконовая накладка на днище чаши - устойчивость и стиль!

# Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-338М

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность 900 Вт
- Номинальное напряжение: ~220-240В, 50/60Гц
- Тип двигателя: DC
- Режимы работы: I/II (Турбо)
- Количество скоростей работы: 12
- Габаритные размеры: 5,6х5,7х40 см
- Вес: 2,12 кг
- Длина сетевого шнура: 1,2 м
- Материал корпуса: нержавеющая сталь/  
пластик с резиновым покрытием
- Цвет: черный



# Zigmund & Shtain

Погружной блендер **BH-338M**

## В КОМПЛЕКТЕ:



1. Блок электродвигателя - 1 шт.
2. Насадка-блендер из нержавеющей стали - 1 шт.
3. Насадка-венчик - 1 шт.
4. Чаша измельчителя объемом 1250 мл – 1 шт.
5. Комплект насадок для чаши «3 в 1»:
  - Насадка-терка – 1 шт.
  - Насадка-шинковка – 1 шт.
  - Нож-измельчитель – 1 шт.
6. Держатель насадок терки и шинковки - 1 шт.
7. стакан для смешивания (600 мл) - 1 шт.
8. Ось держателя насадок – 1 шт.
9. Толкатель – 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
11. Гарантийный талон - 1 шт.



# Zigmund & Shtain

## Погружной блендер ВН-338М

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.

## Инструкция с книгой рецептов в комплекте



### Zigmund & Shtain

#### КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Погружной блендер **ВН-338М** от компании **Zigmund & Shtain** – это многофункциональный кухонный прибор, призванный значительно облегчить домашний труд и жизнь любой хозяйки. Он заменяет на кухне сразу несколько самых необходимых приборов, таких как измельчитель, миксер и мультирезку, а значит сильно экономит Ваше время и место для хранения.

В комплекте идут различные насадки, терка и шинковка, которые быстро и качественно измельчают, натирают, шинкуют, взбивают и смешивают любые продукты. Таким образом, за короткое время можно обработать большое количество продуктов и придать им желаемую форму и консистенцию.

Погружной блендер **ВН-338М** – незаменимый помощник на кухне. Благодаря ему, все Ваши блюда будут иметь аккуратный и эстетичный вид.  
**Zigmund & Shtain** – готовьте быстро и с удовольствием!



### Zigmund & Shtain

#### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Высокая мощность 900 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 12 скоростей с плавной регулировкой
- Скорость вращения: 13 000 – 17 000 об/мин
- Режим Турбо для наиболее быстрой и интенсивной обработки продуктов
- DC-мотор с пониженным уровнем шума
- Насадка-блендер «Easy Blend» из нержавеющей стали
- Расширенная комплектация и максимальная функциональность: насадка-блендер, насадка-венчик, насадка-измельчитель, насадка-терка, насадка-шинковка
- Кнопочная система крепления насадок
- Светодиодная подсветка регулятора скоростей
- Прорезиненное антискользящее покрытие блендера и аксессуаров – удобно и элегантный дизайн
- В комплекте чаша для измельчения и стакан для смешивания
- Съёмная силиконовая накладка на днище чаши – устойчивость и стиль!



# Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-338М



Производитель также предлагает оригинальные рецепты салатов, выпечки, напитков и других блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

## Инструкция с книгой рецептов в комплекте



Насадка-измельчитель  
Куриные котлеты с грибами

**Ингредиенты:**

- Куриное филе – 500 г
- Шампиньоны – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйцо – 2 шт.
- Панировочные сухари – 40 г
- Мука – 10 г
- Масло подсолнечное – 10 мл
- Соль – 15 г
- Перец – 10 г

**Приготовление:**

Куриное филе и лук нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере при помощи специальной насадки. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Шампиньоны измельчить в блендере и смешать с фаршем. Переложить фарш в отдельную ёмкость, добавить 2 яйца, панировочные сухари, специи и еще раз тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалить их в муке и обжарить на подсолнечном масле до готовности.

40



Насадка-измельчитель  
Аджика

**Ингредиенты:**

- Помидоры – 5 шт.
- Перец красный – 1 шт.
- Перец чили – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Петрушка – 1 пучок
- Соль – 1 ч.л.

**Приготовление:**

Помидоры и сладкий перец нарезать крупными кусочками, острый перец очистить от семян и нарезать кольцами. Очищенный чеснок, помидоры и перцы поместить в блендер, добавить соль и измельчить при помощи специальной насадки. Готовую аджику убрать в холодильник или заморозить.

**Совет:**

Если Вы хотите придать блюду остроту, то семена из перца чили удалять не следует.

41





# Zigmund & Shtain

Погружной блендер ВН-338М

Стильная качественная упаковка



Товарный вид



# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за  
внимание!**