

Secador de frutas Concept SO-2050

Definitivamente lo recomiendo a aquellos que se secan con frecuencia. La secadora ha estado funcionando durante un par de años y todo está bien! Constantemente seco carne, champiñones y frutas. Enciendo el secado por la noche y por la mañana obtengo un producto seco! Hay un apagado automático, que es muy útil. Se seca uniformemente. Me gusta cuando el producto se seca en un estado seco (es más fácil de almacenar) y el secado hace frente a esto.

buen modelo, me gustó mucho es imposible, la dieta se corta al mínimo. Debe elegir cuidadosamente los productos, y lo que se vende en los supermercados a menudo también causa una reacción alérgica, porque se procesa con una composición para el almacenamiento a largo plazo. Si que hay secadores más simples, pero mi esposo compró este con un argumento "no compramos por un año" La secadora es realmente genial! Es una máquina poderosa, Ni siquiera pensé que el proceso de secado sería tan rápido. Lo primero que decidimos probar a secar fueron las manzanas. Al niño le encantan los frutos secos uzvar, decidí abastecerme de ellos. Cargué una secadora llena de manzanas y la puse a 50 grados. Durante la noche, las 6 bandejas se secaron al estado de galletas saladas, el secado resultó ser hermoso, ligero, fragante y, lo más importante, mucho. El secreto del proceso rápido y eficiente radica en el hecho de que los productos se colocan directamente sobre el elemento calefactor. El aroma es increíble! Ahora estoy haciendo malvavisco, para ello hay una bandeja especial con un fondo deslizante, algo así como una bandeja para hornear. Sequé varias hierbas para el invierno, tanto picantes como medicinales, bayas secas para mi hija, escaramujos para el t. Gran secador de artículos! Escuché la opinión de que enrollan mucha electricidad, pero no es así. Consumo de energía dentro de lo razonable. que el proceso de secado sea tan rápido. Lo primero que decidimos probar a secar fueron las manzanas. Al niño le encantan los frutos secos uzvar, decidí abastecerme de ellos. Cargué una secadora llena de manzanas y la puse a 50 grados. Durante la noche, las 6 bandejas se secaron al estado de galletas saladas, el secado resultó ser hermoso, ligero, fragante y, lo más importante, mucho. El secreto del proceso rápido y eficiente radica en el hecho de que los productos se colocan directamente sobre el elemento calefactor. El aroma es increíble! Ahora estoy haciendo malvavisco, para ello hay una bandeja especial con un fondo deslizante, algo así como una bandeja para hornear. Sequé varias hierbas para el invierno, tanto picantes como medicinales, bayas secas para mi hija, escaramujos para el t. Gran secador de artículos! Escuché la opinión de que enrollan mucha electricidad, pero no es así. Consumo

de energia dentro de lo razonable.