

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ

Миксер с чашей  
ZHM-158



# Zigmund & Shtain

Миксер с чашей  
ZHM-158

Многофункциональное  
использование 2 в 1



700 Вт

3.4 л



# Zigmund & Shtain

Миксер с чашей  
ZHM-158

## Преимущества



ABS  
пластик  

---

ECO+

- **Мощный DC двигатель с низким уровнем шума (700Вт/≤85 дБ)**
- **Планетарный металлический редуктор двигателя – надежный и долговечный механизм**
- **Материал корпуса – пищевой ABS-пластик**



## 2 насадки



Насадка-венчик  
для взбивания



Крюки  
для замеса теста

## Технические характеристики

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 700 Вт
- Номинальное напряжение:  
~220-240 В, 50 Гц
- Тип двигателя: АС
- Кол-во режимов работы: 2
- Кол-во скоростей работы: 5
- Объем чаши: 3.4 л
- Материал корпуса: ABS-пластик
- Материал чаши: РР-пластик
- Уровень шума: ≤85 дБ
- Габаритные размеры: 28.7х21.3х35 см
- Вес (нетто/брутто): 2.22/2.55 кг
- Длина сетевого шнура: 1 м
- Цвет: белый



# Zigmund & Shtain

Миксер с чашей  
ZHM-158



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке, практические рекомендациями по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция с рецептами

## Zigmund & Shtain

### КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Миксер с чашей ZHM-158 позволяет легко и быстро взбить крем, смешать ингредиенты или замесить тесто. В комплекте идет 2 венчика для взбивания и теста. Миксер отличается 2-х скоростями для замешивания теста, 5 скоростями для интенсивной обработки продуктов. Режим Turbo для компактных видов ингредиентов. Режим Turbo для интенсивной обработки продуктов, стильный дизайн и компактные размеры. Насадки надежно фиксируются на корпусе и легко снимаются при помощи специальной кнопки. Миксер можно использовать как ручной, так и стационарный. Основное преимущество перед обычным ручным миксером – это отсутствие необходимости длительное время держать его в руке – необходимо только загрузить в чашу ингредиенты – установить прибор на подставку и нажать кнопку. За короткое время прибор обработает большое количество продуктов, замесит тесто, взобьет крем, приготовит мусс, пюре или соус. Он оснащен подставкой с откидным кронштейном и вращающейся чашей, что обеспечивает равномерное смешивание ингредиентов и получение быстрого и идеального результата.

Миксер ZHM-158 – незаменимый помощник на кухне. Вы будете радовать близких изумительной выпечкой и любимыми блюдами, а сами наслаждаться легкостью и свободой процесса приготовления. Zigmund & Shtain – готовьте быстро и с удовольствием!

2 в 1  
ручной / стационарный миксер



АВТОМАТИЧЕСКОЕ  
ВКЛЮЧЕНИЕ

5 скоростей  
TURBO



- Высокая мощность 350 Вт – гарантия высокого качества и скорости обработки продуктов
- 5 скоростей для различных видов ингредиентов
- Режим Turbo для быстрой и интенсивной обработки продуктов
- 4 хранимые насадки: венчики и крюки для замешивания теста
- Корпус из высококачественного ABS-пластика:
  - устойчив к воздействию влаги, пищевых кислот, моющих средств, паровых щеточек и загрязнений
  - имеет ровную глянцевую поверхность, «дорогой» внешний вид.
- Устойчивая подставка с откидным кронштейном для особого удобства в работе
- Автоматический вращающийся корпус для равномерного смешивания ингредиентов объемом 3,4 л
- Чаша из высококачественного безопасного пищевого PP-пластика
- Кнопка освобождения насадок: надежная фиксация на корпусе и легкое снятие после работы
- Автоотключение при перегреве



ПРЕИМУЩЕСТВА

3,4 л

5



Взбить вилкой или сахарной пудрой яичный желток. В отдельной жарной пудрой до

**Подготовка:**  
Сыр натереть на терке для измельчения, петрушку промыть и измельчить. Лук нарезать полукольцами, чеснок разогреть через пресс. В сковороде или огнеупорной форме разогреть оливковое масло и обжарить лук и чеснок. Затем добавить нарезанный небольшими кубиками помидор и томить под закрытой крышкой 5 минут.  
При помощи венчиков взбить яйца, добавить соль, перец и еще раз тщательно перемешать. Нагретый сыр залить в добавку к яйцам. Получившуюся яичную массу вылить в сковороду с овощами. Жарить на небольшом огне 5-7 минут, после чего блюдо следует поместить в духовку и запекать при температуре 180 °C 15 минут.

**Совет:**  
При подаче гоголь-моголь украсить свежими ягодами.



20

21

# Zigmund & Shtain

Миксер с чашей  
ZHM-158

Стильная качественная упаковка



Товарный вид

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!