

Pressemitteilung

Natürlich konserviert: Klarsteins Fruit Jerky 10 dörft Rohkost sanft und schonend

Berlin, 17.08.2015

Klarsteins Fruit Jerky 10 bringt die bewährte und natürliche Konservierungsmethode im modernen schwarzen Design in den Haushalt. Dörren ist die schonendste Methode, Obst und Gemüse haltbar zu machen. Mit dem Fruit Jerky 10 können Früchte der Saison auf einer großzügigen Trockenfläche von über einem Quadratmeter sanft getrocknet und das ganze Jahr über gesnackt werden. Egal, ob fruchtige Erdbeerchips und krosse Apfelchips für den TV-Abend oder getrocknete Zucchini und Tomaten, die den Salat aufpeppen – der 10-stöckige Dörrautomat verspricht neue, gesunde Geschmackserlebnisse für Jung und Alt.

Der Fruit Jerky 10 entzieht Rohkost mit seiner konsequenten Leistung von 800 Watt langsam und schonend das Wasser. Dabei ist die Temperatur stufenlos auf bis zu 68 Grad einstellbar. So können Obst, Gemüse und Fleisch jeweils bei der perfekten Temperatur getrocknet werden. Ein wichtiges Detail, um wertvolle Vitamine, Enzyme, Mineralien, Spurenelemente und andere natürliche Inhaltsstoffe in der Nahrung zu erhalten. Die Zeitschaltuhr erleichtert das individuell abgestimmte Dehydrieren. Minutengenau bis zu 40 Stunden im Voraus eingestellt, ermöglicht sie, dass Obst und Gemüse wie von alleine dörft. Der Dörrautomat trocknet Rohkost auf 10 Etagen mit einer Trockenfläche von über einem Quadratmeter, sodass reifes Saisonobst selbst in großen Mengen schnell und effizient verarbeitet werden kann. Dank der großen Trockenfläche ist leckeres Fingerfood für die nächste Grillparty oder den nächsten Geburtstag mühelos und ohne viel Aufwand produziert.

Mit seiner klaren Linienführung integriert sich der Vitamin-Lieferant harmonisch in die Küche. Dank der intelligenten Materialkombination Kunststoff, Aluminium und Stahlblech haben die Früchte eine rundum optimale Umgebung zum Trocknen. Das Kunststoffgehäuse trägt dazu bei, die Wärme im Inneren zu halten. Der geräuscharme Ventilator verteilt die warme Luft konstant im Dörrgerät, sodass sie zwischen den Ebenen zirkuliert und den Entwässerungsprozess gleichmäßig gestaltet. Der Temperatur-Drehregler sorgt zusammen mit der 3-Tasten-Steuerung für eine einfache Bedienbarkeit. Im Display wird die verbleibende Trocken-Zeit mit rot leuchtenden LEDs angezeigt.

Klarstein steht für innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit einem unverwechselbaren Design. Die Klarstein Fruit Jerky 10 erweitert das breite Produktsortiment der Modern Living Marke um ein zeitgemäßes Küchenaccessoire mit intelligenten Produkteigenschaften.

Die Klarstein Fruit Jerky ist online über www.klarstein.com und www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop erhältlich.

Weitere Infos unter www.klarstein.com oder info@klarstein.com.

Zeichen: 2.765

Kontakt:

Klarstein
Mariana Volodarska
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland

Telefon +49 (0)30 3001385-688
Telefax +49 (0) 30 3001385-802
E-Mail: Team.Brandmanagement@chal-tec.com
web: www.klarstein.com

DIE WICHTIGSTEN FEATURES AUF EINEN BLICK:

- natürliche Konservierung zum Erhalt von Vitaminen und Mineralien
- 800W Leistung für optimale Hitze im Umluftbetrieb
- 10 große Trockenebenen mit einer Trockenfläche von über 1 m²
- stabiles Gehäuse zur besseren Wärmezirkulation und als Schutz der Trockenebenen



DIE EIGENSCHAFTEN:

- geräuscharmer Lüfter mit gleichmäßigen Hitzeverteilung
- Temperatur stufenlos bis 68°C einstellbar
- Timer minutenweise bis 40 Stunden einstellbar
- Ein-/Ausschalter an der Geräteoberseite

Stromversorgung: 220-240V, 50-60 Hz

Maße: 38,5 x 51 x 49cm (BxHxT)

Fläche Trockenetage: ca. 31 x 34cm (BxL)

Gewicht: ca. 9,4kg

Preis: 169,90€

Kontakt:

Klarstein
Mariana Volodarska
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland

Telefon +49 (0)30 3001385-688
Telefax +49 (0) 30 3001385-802
E-Mail: Team.Brandmanagement@chal-tec.com
web: www.klarstein.com