sklep internetowy www.MIXKUCHNIA.pl
Zagłoby 16 D | 02-495 Warszawa
NIP: 534-234-82-46
tel. (22) 667-40-00, 509-132-710

Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:38

Link do produktu: https://www.mixkuchnia.pl/wysylka-24h-urzadzenie-do-serow-ariete-61500-b-cheese-p-27702.html



__WYSYŁKA 24H*__ | Urządzenie do serów ARIETE 615/00 B-cheese

Cena	**251,00 zł**
Cena poprzednia	~~**272,00 zł**~~
Dostępność	**Dostępny na magazynie - info: 226674000**
Czas realizacji	**24 godziny**
Numer katalogowy	**ARI-615**
Kod producenta	**ARI-615/00**
Producent	**ARIETE**
Partner	autoryzowany PARTNER Ariete

Opis produktu

Ser i jogurty przygotowane w domu!

Przygotowywanie posiłków w domu to rozwiązanie dla osób, którym zależy na zdrowym i świadomym odżywaniu. Konserwanty i dodatki w produktach, które kupujesz w sklepie nie służą Twojemu zdrowiu, a niektóre z nich wręcz mu szkodzą. Postaw na naturalne, najlepszej jakości składniki i w domowym zaciszu wyprodukuj swój własny ser! Innowacyjne urządzenie do sera i jogurtów 615 B-Cheese Ariete krok po kroku przeprowadzi Cię przez ten proces. Wystarczy, że zaopatrzysz się w niezbędne składniki, a urządzenie B-Cheese przygotuje dla Ciebie wybrany rodzaj sera czy jogurtu. Optymalne parametry, załączone akcesoria i solidne wykonanie urządzenia to gwarancja kulinarnego sukcesu.

Różnorodność smaków

Urządzenie do produkcji sera i jogurtów 615 B-Cheese Ariete zostało wyposażone w aż sześć programów, z pomocą których bez problemu przygotujesz ser klasyczny, ser wegański dla osób z nietolerancjami, mozzarella, szybki ser oraz dwa rodzaje jogurtów: tradycyjny i grecki. Różne rodzaje sera można uzyskać dzięki szerokiemu zakresowi temperatur – B-Cheese pracuje w temperaturze 45°C i 90°C. To innowacyjne urządzenie umożliwi Ci podanie sera i jogurtów stworzonych tylko z najlepszych, wyselekcjonowanych przez Ciebie składników.

Maksimum możliwości w minimalistycznym wydaniu

Urządzenie do produkcji jogurtów i sera zawiera zestaw trzech koszy, których możesz używać w zależności od przygotowywanego posiłku: kosz do jogurtu greckiego, kosz do sera oraz kosz do tradycyjnego jogurtu naturalnego. Urządzenie zostało ponadto stworzone w sposób łatwy do przechowywania. Po zakończonej pracy możesz włożyć pojemniki do wnętrza maszyny, dzięki czemu maszyna nie zajmuje dużo miejsca na kuchennym blacie.

Komfort i wygoda użytkowania

Wewnętrzy kosz na ser i jogurt jest wyjmowany co pozwala na maksymalne utrzymanie higieny gotowania. Jego duża pojemność, aż 2 litry to gwarancja, że zaserwujesz dokładnie tyle sera, by nasycić Twoich gości pysznym, naturalnym przysmakiem. Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze – lampki kontrolne na wygodnym panelu sterującym podświetlają się, gdy należy wykonać jakąś czynność, na przykład dodać koagulat mleczny, rozdrobnić ser, dodać zioła lub opróżnić kosz. Dzięki takiemu rozwiązaniu masz pewność, że ser czy jogurt zawsze będą idealne w smaku i konsystencji. Ser odcedzany jest bezpośrednio w urządzeniu, co jest wygodne w użytkowaniu oraz nie powoduje bałaganu podczas produkcji sera.

Kulinarne wyzwania

Przygotowywanie zdrowych posiłków w domu jest nie jest skomplikowane, pod warunkiem, że masz pomysły na dania czy przekąski Wraz urządzeniem 615 B-Cheese dostajesz książeczkę aż z 20 przepisami na sery i jogurty. Dzięki temu możesz zacząć eksperymentować w kuchni, a Twoje gotowanie osiągnie zupełnie nowy wymiar. Wypróbuj domową mozzarellę, mascarpone, tofu czy szybki ser z ziołami.

Uczta dla podniebienia

Sery i jogurty to nieodłączne składniki gotowania. Sery można serwować jako przystawkę, deskę serów na wieczór z przyjaciółmi czy dodatek do sałatek lub dań mięsnych. Z innowacyjnym urządzeniem B-Cheese staniesz się prawdziwym szefem kuchni. Smak świeżo przygotowanego sera jest tak wyjątkowy, że nie będziesz już sięgać po produkty dostępne w sklepach. Jogurty natomiast są idealną bazą do przygotowania lekkich sosów, owsianki lub wartościowych koktajli owocowych.

W trosce o zdrowie

W dzisiejszych czasach wiele osób cierpi na pokarmowe alergie lub nietolerancje, co często uniemożliwia spożywanie gotowych produktów dostępnych w sklepach. Urządzenie do produkcji sera B-Cheese 615 spieszy na ratunek! Dzięki specjalnemu programowi z łatwością przygotujesz w domowych warunkach ser odpowiedni dla Ciebie. Jest to również idealne rozwiązanie dla wegan lub osób, które chcą ograniczyć spożywanie produktów pochodzenia zwierzęcego. Odżywcze tofu przygotujesz w zaledwie dwie godziny!

DANE TECHNICZNE

Moc	500 W
Regulacja mocy	✔
Lampka gotowości	✔
Nieprzywierająca powłoka	✔
Programy	6
Temperatura	40/90ºC
Dioda LED	✔
Automatyczny wyłącznik	✔
Włącznik/Wyłącznik	✔
Akcesoria w zestawie	koszyczek do sera, sitko do jogurtu greckiego, kubełek na jogurt, szpatuła
EAN	8003705117990
Kod producenta	615
Producent	De'Longhi Appliances s.r.l - Divisione Commerciale Ariete
Gwarancja	2 lata

PLIKI DO POBRANIA

Książka z przepisami B-Cheese Pobierz (7.66M)

Instrukcja do B-cheese mod 615 Pobierz (1.28M)