



Extralink Home | Suszarka do grzybów owoców warzyw żywności | 500W + 5 sit 27,5cm, czarna



5 904960 291636 >

link do produktu:

<https://www.batna24.com/pl/p/suszarki-spozywcze/extralink-home-suszarka-do-grzybow-owocow-warzyw-zywnosci-500w-5-sit-275cm-czarna>

Cena: **205,47 zł** brutto / 167,05 zł netto

Producent: EXTRALINK



EXTRALINK

Nr referencyjny: DNXGJPHSJRMNGP

Opis produktu

Zdrowe suszenie żywności

Extralink Home to funkcjonalne urządzenie o **mocy 500 W**, które służy do skutecznego odparowywania wody z produktów spożywczych. Pozwala na przygotowanie **zdrowych przekąsek** oraz zapasów na zimę bez konieczności stosowania sztucznych konserwantów. Sprzęt oferuje możliwość obróbki **grzybów, owoców, warzyw, ziół oraz mięsa**, pomagając w zachowaniu ich naturalnego aromatu i cennych wartości odżywczych. Dzięki **przezroczystym sitom** użytkownik może na bieżąco kontrolować postępy prac.



Kluczowe zalety Extralink Home

- **Wysoka wydajność 500 W** – sprawia, że proces usuwania wilgoci przebiega sprawnie i równomiernie.
- **Pięć modułowych tac** – oferuje dużą powierzchnię roboczą o średnicy 27,5 cm na każdym poziomie.
- **Regulacja temperatury** – zakres od 35°C do 70°C ułatwia dopasowanie ciepła do typu składników.
- **Konstrukcja wolna od BPA** – dba o bezpieczeństwo i higienę przygotowywanej żywności.
- **Łatwe czyszczenie** – wyjmowane elementy można myć w zmywarce, co oszczędza czas.



Precyzyjna kontrola ciepła

Urządzenie wyposażono w **mechaniczny termostat**, który umożliwia płynne ustawienie temperatury. Niższe wartości, oscylujące wokół **35-45°C**, sprzyjają obróbce delikatnych ziół i kwiatów, chroniąc ich olejki eteryczne. Średnie zakresy są odpowiednie dla soczystych owoców, natomiast najwyższe ustawienie **70°C** pomaga w bezpiecznym przyrządzaniu **suszonego mięsa** (jerky). Taka elastyczność sprawia, że każdy produkt zachowuje swój unikalny smak i strukturę.



Optymalna przestrzeń robocza

Model ten dysponuje **pięcioma sitami** o średnicy 27,5 cm, co łącznie daje pokaźną przestrzeń do zagospodarowania. **Modułowa budowa** pozwala na używanie dokładnie takiej liczby tacek, jaka jest w danej chwili potrzebna. Jeśli masz do wysuszenia tylko małą porcję koperku, możesz uruchomić urządzenie z jednym poziomem, co **pomaga w oszczędzaniu energii**. Gęsta siatka sit sprawia, że nawet drobne kawałki owoców nie przelatują na niższe poziomy podczas pracy.



Trwałość i higiena pracy

Obudowa oraz tace zostały wykonane z **wytrzymałych tworzyw**, które są odporne na działanie wysokich temperatur i nie wchodzi w reakcję z żywnością. Materiały są całkowicie **pozbawione bisfenolu A (BPA)**, co jest kluczowe dla osób dbających o zdrowy styl życia. **Czarny kolor bazowy** nadaje urządzeniu elegancki wygląd, który komponuje się z wystrojem kuchni, a gładkie powierzchnie sprawiają, że usuwanie ewentualnych soków z owoców przebiega bezproblemowo.



Naturalne domowe zapasy

Zastosowanie suszarki **Extralink Home** przyczynia się do ograniczenia marnowania żywności w gospodarstwie domowym. Nadmiar sezonowych produktów, takich jak jabłka, śliwki czy grzyby zebrane w lesie, można szybko zamienić w **trwałe składniki dań**. Proces ten usuwa jedynie wodę, pozostawiając wewnątrz **witaminy i minerały**. Suszone produkty zajmują znacznie mniej miejsca niż mrożonki, co ułatwia organizację spiżarni i oferuje dostęp do naturalnych smaków przez cały rok.



Prosta obsługa dla każdego

Użytkowanie sprzętu jest intuicyjne i nie wymaga specjalistycznej wiedzy. Sterowanie odbywa się za pomocą jednego **ergonomicznego pokrętki** z wyraźną skalą. Przed pierwszym użyciem zaleca się przeprowadzenie krótkiego procesu wypalania, co **dba o sterylność** komory grzewczej. Urządzenie pracuje cicho, co umożliwia jego działanie również w nocy. Kompaktowa bryła o **przemyślanych wymiarach** ułatwia przechowywanie suszarki w standardowej szafce kuchennej, gdy nie jest używana.

