

# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Измельчитель-  
блендер  
**CR-19R**

# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

Рубит, смешивает, измельчает

Универсальный  
многофункциональный  
прибор **3 в 1**:

**ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ  
МИНИ-БЛЕНДЕР  
КОФЕМОЛКА**



**500Вт**

# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Измельчитель

Измельчитель идеально подходит для приготовления мясного фарша, измельчения таких продуктов как сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль и т.д.



# Sigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Измельчитель

## КОЛКА ЛЬДА



**2 НОЖА**  
**4 ЛЕЗВИЯ**

Высокая мощность и прочные стальные лезвия позволяют колоть лед для приготовления различных напитков и коктейлей



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

Мини-блендер

*Mix&Fit «Будь в форме!»*

- Для спортсменов, любителей фитнеса и сторонников правильного питания
- Для приготовления питательных коктейлей, витаминных смузи и шейков
- Подходит для приготовления и переноски гомогенизированного детского питания



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Мини-блендер *Mix&Fit «Будь в форме!»*

Предназначен для приготовления коктейлей, смузи и шейков. В специальном съемном стакане за считанные секунды можно взбить протеиновый или жиросжигающий коктейль, вкусный и полезный смузи.



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

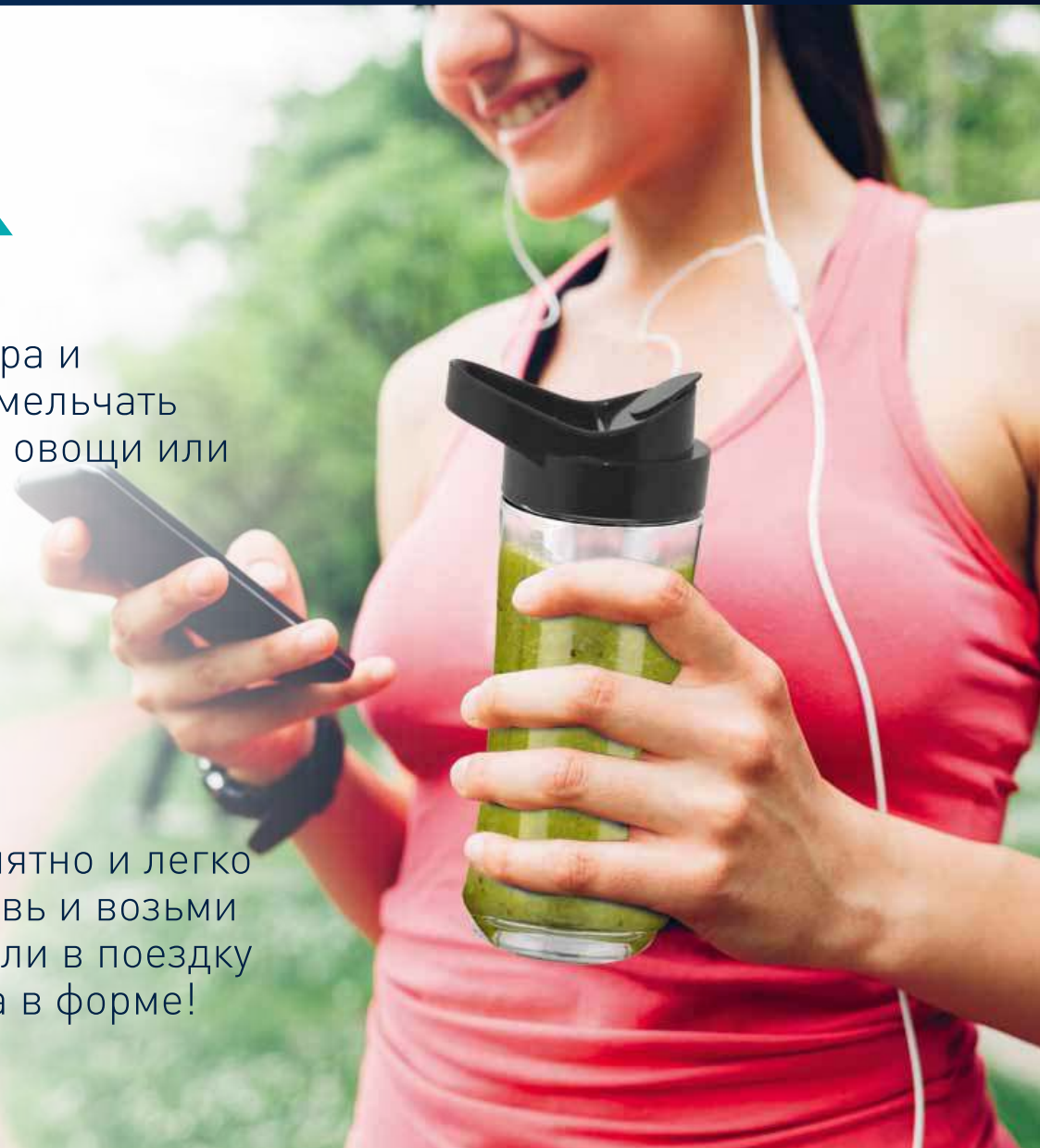
## Мини-блендер *Mix&Fit «Будь в форме!»*



Большая мощность мини-блендера и **4 стальных лезвия** позволяют измельчать также твердые продукты: фрукты, овощи или замороженные ягоды.



С **мини-блендером Mix&Fit** приятно и легко заботиться о здоровье. Приготовь и возьми с собой на тренировку, работу или в поездку полезный напиток - будь всегда в форме!



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Кофемолка

В комплект входит кофемолка ротационного типа (ножевая), предназначенная для помола зерен кофе. Кроме того, может использоваться для измельчения небольших объемов сухих и твердых продуктов без добавления жидкости: орехов, специй, сахара, сухарей, круп и пр.





# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Преимущества

- **Высокая мощность 500 Вт** – гарантия качества и скорости обработки продуктов
- **Мощный АС-двигатель с усиленной медной обмоткой:**
  - длительный срок эксплуатации
  - большой запас прочности и ресурса использования
  - меньше риск поломки и возгорания



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Преимущества

- 2 универсальных ножа из нержавеющей стали с 4-мя лезвиями для высокой эффективности работы
- Чаша (1,8 л) из закаленного стекла «ECO+»
- Корпус из н/ж стали и качественного пищевого ABS-пластика
- Прорезиненное нескользящее покрытие корпуса **Soft Touch** – удобство и элегантный дизайн
- Съёмная силиконовая накладдка на днище чаши для дополнительной устойчивости
- Импульсная кнопка включения
- **Автоблокировка** при неправильной сборке и открытой крышке разъема
- **Защита двигателя** от перегрузки
- **Лопатка** для извлечения продуктов из чаши



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Преимущества

- Материал **бутылочки Mix&Fit** и емкости для кофе – экологически безопасный, высококачественный пластик Tritan (0%BPA)
- **Съемный стакан Mix&Fit** с закручивающейся крышкой и носиком для питья – удобно взять с собой!



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Технические характеристики

- Мощность: ..... 500 Вт
- Номинальное напряжение: ..... ~220-240 В, 50/60 Гц
- Тип двигателя: ..... АС (усиленный/медная обмотка)
- Объем чаши: ..... 1,8 л
- Объем стакана: ..... 0,6 л
- Объем кофемолки: ..... 0,1 л
- Материал корпуса: ..... высококачественный ABS-пластик/  
нержавеющая сталь
- Покрытие корпуса: ..... прорезиненное Soft Touch
- Материал чаши: ..... закаленное стекло
- Материал стакана/емкости для кофемолки: ..... пластик Tritan  
(BPA-free)
- Автоблокировка при неправильной сборке ..... да
- Защита двигателя от перегрузки ..... да
- Габаритные размеры: ..... 22x17,5x28,5 см
- Вес (нетто/брутто): ..... 2,5/2,9 кг
- Длина сетевого шнура: ..... 1 м
- Цвет: ..... красный



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

## Комплектация

- 1 Измельчитель ..... 1 шт.
- 2 Мини-блендер ..... 1 шт.
- 3 Кофемолка ..... 1 шт.
- 4 Пластиковая лопатка ..... 1 шт.
- 5 Руководство по эксплуатации ..... 1 шт.
- 6 Гарантийный талон ..... 1 шт.



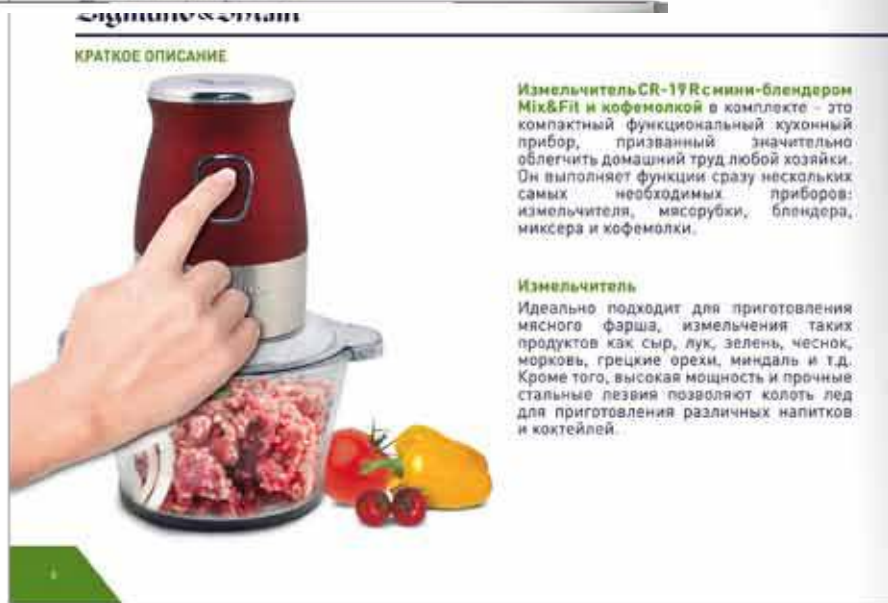
# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**



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

Подробная инструкция с рецептами



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**



Производитель также предлагает оригинальные рецепты напитков и других блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция с рецептами



## Измельчитель Куриные котлеты с грибами

### Ингредиенты:

- Куриное филе - 500 г
- Шампиньоны - 500 г
- Лук репчатый - 1 шт.
- Яйцо - 2 шт.
- Панированные сухари - 40 г
- Мука - 10 г
- Масло подсолнечное - 10 мл
- Соль - 15 г
- Перец - 10 г

### Приготовление:

Куриное филе и лук нарезать небольшими кусочками и измельчить в чаше измельчителя. Грибы промыть, нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Шампиньоны также измельчить в чаше прибора и смешать с куриным фаршем. Переложить фарш в отдельную емкость, добавить 2 яйца, панированные сухари, специи и еще раз тщательно перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на подсолнечном масле до готовности.



## Измельчитель Нежный печеночный паштет

### Ингредиенты:

- Печень куриная - 600 г
- Лук репчатый - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Масло сливочное - 50 г
- Соль - 15 г

### Приготовление:

Печень обжарить на сливочном масле до изменения цвета, затем жарить крышкой и тушить 15 минут. Морковь и лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до прозрачности лука. В чаше прибора измельчить овощи и готовую печень, добавить соль, перец, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешать. Готовый паштет охладить в холодильнике, при подаче на стол украсить свежей зеленью.



# Zigmund & Shtain

Измельчитель-блендер **CR-19R**

Стильная качественная упаковка



Товарный вид





# Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



**Спасибо за  
внимание!**