

oursson 

bon appétit

Йогуртница-термос



t -20°C
+120°C

**ВСЯ
ПАЛИТРА
ВКУСА**

Йогуртница - это удивительный помощник для приготовления полезных кисломолочных продуктов с использованием бактериальных заквасок или сухих смесей. Наша йогуртница работает по принципу термоса. В емкость для приготовления вы заливаете молоко или воду комнатной температуры, добавляете закваску или сухую смесь, хорошо перемешиваете и ставите в йогуртницу, наполненную горячей водой до определенной отметки. Закрываете йогуртницу крышкой. Вам остается только подождать несколько часов, пока не произойдет процесс ферментации. НИКАКОГО ЭЛЕКТРИЧЕСТВА! Вы можете пользоваться ей дома, на даче, в дороге, в путешествии. Вы всегда и везде сможете приготовить полезные, натуральные кисломолочные продукты на ваш вкус. Она легкая и компактная, удобная в использовании, яркая и оригинальная!

oursson

bon appétit

Йогуртница-термос

Цвет	Наименование		Размер, ØxВ, мм	Объем внутренней емкости, л	Артикул	Штрих-код	Кол-во в упак., шт.
 Красный	Йогуртница-термос		140x300	1,0	FE55051	4607936550515	6
 Оранжевый	Йогуртница-термос		140x300	1,0	FE55050	4607936550508	6
 Зеленое яблоко	Йогуртница-термос		140x300	1,0	FE55052	4607936550522	6
 Слоновая кость	Йогуртница-термос		140x300	1,0	FE55049	4607936550492	6



Сухие смеси Dry Yogurt от OURSSON



Бактериальные закваски от OURSSON



Подходит для морозильных камер



Подходит для микроволновых печей



Для пищевых продуктов



Подходит для посудомоечных машин



Экологически чистые материалы



Не подходит для открытого огня



Скачайте кулинарное приложение с рецептами



Мы постоянно улучшаем качество нашей продукции, поэтому дизайн, функциональное оснащение, комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Подробнее на сайте
www.oursson.ru

Горячая линия
8 (800) 100 8 708