



НЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО

Аппарат для приготовления домашнего творога и сыра



Домашний сыр и творог -
здоровая, натуральная
и вкусная еда!

Содержание

Домашний сыр и творог	стр. 3
Рецепты	стр. 8

Домашний сыр и творог

Побалуйте себя и близких домашним творогом и сыром!

Приготовьте сладкий или соленый – какой вы только пожелаете!

Вы можете есть домашний творожный сыр каждый день, как на завтрак, так на обед и ужин без вреда для фигуры, поскольку в домашнем сыре содержится меньше жиров, чем во всех других видах сыра!

В домашнем сыре и твороге содержатся витамины групп А, В и D, а также жизненно необходимые минералы!

Домашний творог и сыр – Ваш источник здоровья и красоты, их можно употреблять даже во время диеты!



Рекомендации по хранению:

Всегда храните домашний творог и сыр в холодильнике. Срок годности домашнего творога и сыра составляет не более 3 дней. Для приготовления домашнего творога и сыра не используйте молоко с истекшим сроком годности.

Всегда храните домашний творог и сыр в закрытых емкостях, поскольку данные продукты легко впитывают посторонние запахи.

Примечания:

Помойте аппарат перед первым использованием.

Аппарат подходит для использования в микроволновой печи, холодильнике и посудомоечной машине. Не используйте в микроволновой печи на режиме «гриль». Не ставьте аппарат непосредственно под нагревательный элемент микроволновой печи.

Не дотрагивайтесь до горячего аппарата, используйте специальные перчатки и прихватки.

Не используйте для мытья аппарата абразивные материалы и агрессивные моющие средства. Не используйте острые столовые приборы.



**Выберите ингредиенты согласно Вашим
вкусовым предпочтениям**

1. Свежее молоко



или



2. Ингредиенты для сквашивания молока



или



или



Уксус

Лимон

Йогурт

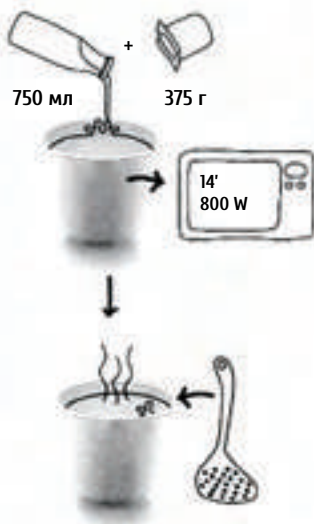


РЕЦЕПТЫ



Процесс приготовления домашнего творожного сыра

1



Примечание: не добавляйте лимонный сок или уксус в кипящее молоко, дайте ему немного остыть

2



оставить
остывать
на 30 мин.

добавьте по вкусу



28 г

или



4 г

3

раковина



4



5



М-м-м... ВКУСНЯТИНА!

Домашний сыр, обвалянный в зелени

200 - 250 г



Свежее молоко



Уксус



Петрушка



Шнит-лук



Укроп

1



1 л



2



+



+

оставить
на 30 мин.

3



4



← поставить
на 1 час

5



+



+



Домашний сыр с персиком на шпажках

200 - 250 г



Свежее молоко



Лайм



Сахар



Персик



Коричневый
сахар



Натертая
цедра лимона

1



1 л



2



30 мл



28 г

ОСТАВИТЬ
НА 30 МИН.



3



4



ПОСТАВИТЬ
НА 1 ЧАС



5



+



Цацки

200 - 250 г



Свежее молоко



Йогурт

Огурец



Чеснок



Майоран



Оливковое
масло

1



750 мл 375 г



2



+ оставить
на 30 мин.



3



4



← поставить
на 1 час



5



40 г

+ 1 ст. л.

+ 1 г



Домашний творожный сыр с лососем и укропом

200 - 250 г



Свежее
молоко



Сливки



Лимон

Укроп



Лосось



Соль

1

+



850 мл 150 мл



2



оставить
на 30 мин.

30 мл



3



4



← поставить
на 1 час



5



+



+



20 г

1 г

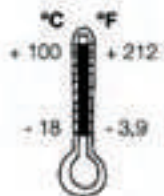


Рекомендации по эксплуатации



- Силикон

- Полипропилен





Легкий



Прочный



Долговечный

Произведено по заказу «BRADEX» ISRAEL.

Trans East Metal Ltd, POB 9101, Haifa 31091, Israel. Tel: +972-4-8521824, fax: +972-3-7256059.
www.bradex.co.il.

Импортер на территории РФ: ООО «Технологии здоровья».

Российская Федерация, 117405, Москва, ул. Варшавское шоссе, д.145, корп. 8. Тел.: 8 (495) 647-09-59, 8 (495) 648-26-66, www.bradex.ru.

Импортер на территории Республики Беларусь: ТУП «БРАДЕХ», 220019, г. Минск, ул. Монтажных, д.9 комн.34/4., УНП 192409754, email: optbel1@bradex.ru.

Страна происхождения: Китай. Производитель: Джецзян Нью Вижн Импорт энд Экспорт Кампани Лимитед. Адрес: Синьцзян Роуд, 5, Индустриальная зона Бэйтанг, город Нинбо, КНР, 315708. тел:+86-574-6560937, факс:+86-574-6560938. e-mail: zhejiangnewvision.china@gmail.com.

Международная торговая марка «BRADEX».

Reg. №1419183.

Израиль - Reg. №204012.

Россия - Reg. №444287, №683532



НЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО

Аппарат для приготовления домашнего творога и сыра