

GARNEK DO FERMENTACJI CZARNEGO CZOSNKU TIROSS 2 TRYBY 5L TS906

Opis produktu:

Garnek do fermentacji czarnego czosnku TIROSS to doskonałe rozwiązanie dla miłośników wyjątkowego smaku i zdrowotnych właściwości czarnego czosnku. Dzięki temu urządzeniu można łatwo i skutecznie wytwarzać czarny czosnek w domowych warunkach, uzyskując delikatną teksturę i słodkawy smak przypominający suszone owoce. Garnek jest intuicyjny w obsłudze i gwarantuje wysoki współczynnik sukcesu fermentacji, co czyni go idealnym wyborem zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych użytkowników.



Dlaczego to świetny wybór?

- Łatwa obsługa
- Automatyczne działanie
- System cyrkulacji 360°
- Wysoka skuteczność fermentacji
- Duża pojemność
- Wyświetlacz cyfrowy
- Dwa tryby fermentacji

Cechy produktu:

Pojemność	5L
Zasilanie	220~240V, 50/60Hz, 90W
Tryby fermentacji	Garlic, Solo Garlic
Czas procesu Garlic	192 godziny
Czas procesu Solo Garlic	288 godzin
System cyrkulacji	Wilgotność i ciepłe powietrze
Wyświetlacz	Cyfrowy
Program sterujący	Automatyczny system odliczający

