


PEKÁRNIČKA NOVÉ GENERACE - str.1+GRIL - str.3

Ota Reiss Vám opět přináší další, ještě dokonalejší, víceúčelovou pekárničku

O. Reiss, 33026 Tlučná 579, Plzeň-sever, tel. 608361678, reiss@tiscali.cz, www.minipekarny.cz

Basic	Standard	Exclusive	Profi (Pouze na zakázku)
			
Nerezová pekárna + teflonové příslušenství	Nerezová pekárna + nerezové příslušenství + pečení v páře + teploměr	Nerezová pekárna + nerezové příslušenství + pečení v páře + bagetovač + tempehovač + multi teploměr	Nerezová pekárna Exclusiv+profi teploměr + aut. řízením teplot přes USB + osobní pomoc prvního nastavení
5590,- Kč	7890,- Kč	8990,- Kč	10.990,- Kč

NADSTANDARDNÍ VÝBAVA - POUZE OD NAŠÍ FIRMY

A	Novinka: Pekárna „SANA“ za 5590,- Kč s teflon.nádobou+hnětači se 7 “superprogramy“ a zdvojenými hl.programy. Možno dokoupit nerez příslušenství, autom.řízení teplot aj. - viz nabídka.		Velká forma z nerezů: 1690,- Velká tefloová forma: 790,- Kč Novinka: zhotovíme nerez nádobu téměř do všech typů pekáren		B
C	Možnost nastavení ohřevu plynule od 20 do 230°C bez mezery! Sklo-senzorová tlač. a nerezové chassis!		Nerez forma dvojité: Pro různé chleby v jednom pečení. 1990,- Kč Dvojitá teflon. forma: 790,- Kč		D
E	Možnost přípravy přírodního kvásku		Nerezové hnětače: 2x320,- Kč Teflonové hnětače: pár: 380,- Kč		F
G	Tradiční kultury: Tempeh Natto Kvásek	 150Kč/10kg produktu 150Kč/10kg produktu 50Kč (kvásek je „věčný“)	Nové: „Tempehovač“ pro výrobu sýrů tempeh s velkou variabilitou keramických pokliček: 1060,- Kč		H

I	Nastavitelná teplota dovoluje péci pečivo menších rozměrů		Jehlový teploměr standard: 270,- Kč		J
K	„Jsou odvětví, kde je pára minulostí. U nás je ale budoucností...“ Speciální „parní pečení“ už je u nás realitou !		TEPLOMĚR+MINUTNÍK Má jehlový senzor i alarm pro překročení nastavené teploty. Pozor: hlídá až do 99h. 630,- Kč		L
M	Umožňuje zhotovit jogurty aj. Zajímavé výrobky z kultur		NOVÉ: profi-teploměr pro automatickou korekci kvasných teplot (hlavně pro sýry tempeh, natto, jogurty apod.) +úprava připojení k pekárně: 1500 Kč		N
O	OCHOČTE SI VIRY – diety-omyly-podvody. O nejnovějších výzkumech v tradičních praktikách, ale i o častých zdravotních následcích „zdravé“ výživy 250Kč		NOVÉ: Spořicí skříčka Chléb zjemní a pečení zkrátí asi o 1/3! Vhodná pro všechna těsta pár 280,- Kč		P
Q	Kyseliny a zásady Konečně je zde kniha od dalšího významného makrobiot. učitele Hermana Aihary 219,- Kč		Náročnějším nabízíme domácí keramické mlýnky s korundovými kameny již od 6990,- Kč		R
S	Příručka pro faremní zpracovatele mléka Praktický pomocník pro výrobu sýrů, jogurtů apod. 189,-		Mikro-váha do kapsy pro kultury, byliny, koření sůl či šperky! Setinová 590,- Kč Tisícinová 890,- Kč		T
U	„Makroidiotika“ od T.Kikuchiho z Brazílie. Další z žáků Ohsawy. Jedná se o publikaci ze semináře z roku 1989. Cena 50,- Kč.		Bagetovač: 590,- Kč		V
W	Nové: Praktická kuchařka a „pekařka“ pro náročné „bio-gastronauty“. Výběr receptů pro zdr. kuchyni bez i s moderní technikou! 56 stran B5, 140 Kč		Pořádáme kurzy aktivního života, makrob.+veget.vaření poradenská činnost zdravým i nemocným		X

PŘÍSLUŠENSTVÍ KE GRILŮM

	VÝROBEK	POZNÁMKA	CENA
	Keramický gril klasik (plocha desek A4) +programátor	2590 + 160Kč nové funkce	2890
	Keramický gril malý (plocha desek A5) +programátor	1690+160 nové funkce	1950
	Samostatný programátor ke grilům	230V 3600W 16A	1390
	USB připojení k progra-mátorům	Pro automatickou korekci teplot	390
	Speciální řídicí teploměr s USB kabelem	Pro automatickou korekci teplot	990
	„Věčná“ dobíjecí baterie ke speciálnímu teploměru (typ bateri: Li-ion)	Nabíjí přes USB kabel	150
	Nerez miska na chleba, sýry apod. pro oba typy grilů	23 x 15 x 3cm (např. pro max.500g těsta)	230
	Nerez poklička	Pro běžné i parní pečení	150
	Mikro síta - pár 0,3+ 0,5mm. Pozor- ruční výroba! (á395).	Odstraňují lepkavou prachovou mouku, třídí různé krupky, vhodné pro výrobu mandlového mléka ap.	790