

JOGHURTBEREITER

Für leckeren, gesunden Joghurt



ROMMELSBACHER

Den wohl beliebtesten „Snack für zwischendurch“ ganz einfach und günstig selbst herstellen! Hausgemachter Naturjoghurt ohne unbekannte oder unerwünschte Inhaltsstoffe ist ein natürliches und gut bekömmliches Nahrungsmittel, dessen regelmäßiger Genuss die Gesundheit fördert. Mit dem Rommelsbacher Joghurtbereiter lassen sich in einem Durchgang bis zu 1200 g Naturjoghurt herstellen, der im Kühlschrank gut 1 Woche haltbar ist. Mit selbstgemachtem Joghurt kann man eine Vielzahl von süßen und pikanten Variationen herstellen und dabei die Zutaten individuell bestimmen. Zudem sollte in der gesunden Küche ein Vorrat an Naturjoghurt zur sonstigen Weiterverarbeitung (für Kuchen, Soßen, Süßspeisen, ...) nicht fehlen. Das Gerät ist einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und kann durch das schicke rechteckige Design platzsparend aufbewahrt werden.



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
ROMMELSBACHER JG 40 Joghurtbereiter	
SEHR GUT	92,4 %
Im Test: 8 Joghurtbereiter Testurteile: 3x sehr gut, 5x gut	
Heft 09/2014	



Einfache Bedienung über Kurzhubtasten, Zeitschaltuhr mit übersichtlichem LCD-Display



Sonderzubehör:

*Type JG 8
8 Gläser à 150 ml
mit Schraubdeckel und Datumsanzeige
EAN: 40 01797 861009*

Technische Daten:

- Type: JG 40
- 230 V ~ 40 W • schwarz/Edelstahl
- zur Zubereitung von bis zu 1200 g Naturjoghurt in 8 Portionen
- Zeitschaltuhr für bis zu 18 Stunden Zubereitungszeit
- LCD-Display zur Anzeige der Zubereitungszeit
- automatische Abschaltfunktion mit Signalton
- separater Ein/Ausschalter, Überhitzungsschutz
- elektronisch gesteuerte Temperaturregelung
- abnehmbare, transparente Abdeckhaube
- 8 Gläser (à 150 ml) mit Schraubdeckel und Datumsanzeige
- Abmessungen (B x T x H): 34 x 17,5 x 15 cm
- EAN: 40 01797 860002