



Leckeres Gedörrtes für zwischendurch:

Die Kunst des Konservierens

Der Apfel hat die Menschen schon immer fasziniert. Kein anderes Obst wird so gerne gegessen wie diese Obstart. Mehr als 21 Kilogramm isst jeder Deutsche pro Jahr und damit fast doppelt so viel wie Bananen. Es gibt viele Gelegenheiten, dieses vitaminreiche und aromatische Obst zu genießen. Wer gerne nascht und auf der Suche nach einem gesunden Snack für Zwischendurch ist, der sollte einmal getrocknete Apfelringe probieren. Ganz einfach und schnell gehen diese mit dem Dörrgerät dörrex von Stöckli.

Hobby- wie Profiköche schwören auf das Dörren von Obst und Gemüse, die als die natürlichste und älteste Methode gilt, um Lebensmittel zu konservieren. Sowohl Apfelringe als auch Birnenscheiben, Tomatenstücke, Kräuter, Pilze und viele andere Lebensmittel lassen sich mit dem Dörrgerät dörrex schonend trocknen. Das Schweizer Familienunternehmen bietet vier

... 2

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

STÖCKLI**PRESSE INFO**

Seite 2 – Presse-Information über dörrex

verschiedene Modelle an, die alle in der Schweiz hergestellt werden. Ob mit oder ohne Timer beziehungsweise Kunststoff- oder Metallgitter – für jeden Anspruch gibt es das passende Gerät, die alle frei von BPA sind.

Alle Dörrexgeräte ermöglichen gleichmäßiges Trocknen auf den übereinander gestapelten



Gittersieben, auf den das gesäuberte, abgetupfte und in Scheiben oder Stücken geschnittene Dörrexgut liegt. Bei Gemüse oder Früchten, die sehr saftig und feucht sind, empfiehlt es sich, eine Silikoneinlage zu verwenden. Das Geheimnis beim Dörrex liegt in dem gleichmäßigen Entzug von Wasser. Beim dörrex befindet sich der geräuschlose Ventilator im Geräteboden, so dass durch die aktive Warmluftzirkulation die Lebensmittel von oben bis unten gleichmäßig getrocknet werden. Die dabei entzogene Feuchtigkeit entweicht zusammen mit dem Luftstrom durch ein Entlüftungsloch im Deckel, während die getrockneten Lebensmittel einen intensiveren und konzentrierten Geschmack erhalten.

Als Orientierung, wie lange die Lebensmittel gedörrex werden sollten, befindet sich auf dem Deckel eine Übersicht. Diese gibt nicht nur die Dörrexzeit an, sondern auch die Temperatur für das jeweilige Lebensmittel. Mit Hilfe einer Zeitskala kann das Ende der Dörrexzeit eingestellt werden, damit nichts schief geht. Bei allen Modellen lässt sich die Temperatur stufenlos von 20° bis 70° C regeln. Die beiden Spitzenmodelle besitzen darüber hinaus noch einen Timer, mit dem sich die Dörrexzeit auf bis zu zwölf Stunden vorprogrammieren lässt. Sobald die gewählte Zeit erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Die getrockneten Lebensmittel eignen sich sowohl zum Naschen als auch zum Kochen oder Backen. Eine Auswahl leckerer Rezepte mit gedörrexten Lebensmitteln sind in der Bedienungsanleitung von dörrex zu finden. Nach dem Dörrex lässt sich das Gerät problemlos

... 3

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

Seite 3 – Presse-Information über dörrex

reinigen. Kunststoff- wie Metallsiebe sind spülmaschinenfest und können daher auch in die Spülmaschine gegeben werden, während es ausreicht, das Unterteil und den Deckel mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Alle dörrex sind im Fachhandel erhältlich.

dörrex

Dörrgerät mit drei Kunststoffgitter
ø 33,5 cm, 27,5 cm hoch
Art.-Nr. 0075.70



UVP: 139.90 €

dörrex mit Timer

Dörrgerät mit drei Kunststoffgitter
ø 33,5 cm, 27,5 cm hoch
Art.-Nr. 0076.70



UVP: 159.90 €

dörrex mit Metallgitter

Dörrgerät mit drei Edelstahlgitter
ø 33,5 cm, 27,5 cm hoch
Art.-Nr. 0075.70 M



UVP: 169.90 €

dörrex mit Timer und Metallgitter

Dörrgerät mit drei Edelstahlgitter
ø 33,5 cm, 27,5 cm hoch
Art.-Nr. 0076.70M



UVP: 189.90 €

... 4

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de

STÖCKLI

PRESSE INFO

Seite 4 – Presse-Information über dörrex



Weitere Produkte von Stockli > www.stockliproducts.com

STÖCKLI

Schweizer Familientradition seit 1874

Kontakt für die Presse

A. & J. Stöckli AG · Ennetbachstrasse 40 · CH-8754 Netstal · Telefon +41 55 645 55 55 · www.stockli.ch

Justo Barragan · Leitung Marketing Kommunikation · Telefon +41 55 645 55 55 · J.Barragan@stockli.ch

L+L Kommunikation · Ursulastr. 19, 33335 Gütersloh · Telefon (05241) 702 555 · info@L-L-Kommunikation.de