



Dörngerät mit Timer,  
inkl. drei Kunststoff-Dörrgitter  
Déshydrateur avec minuterie,  
y compris trois grilles en plastique  
Essiccatore con timer,  
comprese tre cestelli in materia sintetica

Art. Nr. 0076.70



Dörngerät mit Timer,  
inkl. drei Metall-Dörrgitter  
Déshydrateur avec minuterie,  
y compris trois grilles en métal  
Essiccatore con timer,  
incluso tre cestelli in metallo

Art. Nr. 0076.70M



Dörngerät mit  
drei Kunststoff-Dörrgitter  
Déshydrateur avec  
trois grilles en plastique  
Essiccatore con  
tre cestelli in materia sintetica

Art. Nr. 0075.70



Dörngerät mit  
drei Metall-Dörrgitter  
Déshydrateur avec  
trois grilles en métal  
Essiccatore con  
tre cestelli in metallo

Art. Nr. 0075.70M

**Produktinformation / Information sur le produit / Informazione sul prodotto**

∅ 33.5 cm	⚡ 230 V	
↓ 27.5 cm	⚡ 540 W	CE
Garantie: 2 Jahre	Garantie: 2 ans	Garanzia: 2 anni
Technische Änderungen vorbehalten	Sous réserve de modifications techniques	Con riserva di modifiche tecniche

**Zubehör / Accessoires / Accessori**



Kunststoff-Dörrgitter  
Grille en plastique  
Cestello in materia sintetica

Art. Nr. 0077.1301



Metall-Dörrgitter, Inox  
Grille en métal, inox  
Cestello in metallo, inox

Art. Nr. 0077.01



Silikonereinlage zu Dörrgitter, 2 Stk.  
Insertion silicone pour grille à sécher,  
2 pcs.  
Inserto in silicone per cestelli, 2 pz.

Art. Nr. 0070.02



Apfelentkerner  
Vide-pommes  
Cavatorsolo

Art. Nr. 0070.10



Rezeptbuch gegen Bestellung erhältlich  
Livre de recettes disponible à la commande  
Libro di ricette disponibile su ordinazione

Download: [www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)



dörrex Video DE: [www.youtube.com](http://www.youtube.com)



dörrex vidéo FR: [www.youtube.com](http://www.youtube.com)



dörrex video EN: [www.youtube.com](http://www.youtube.com)



A & J. Stöckli AG  
CH-8754 Netstal  
Tel. +41(0)55 645 55 55  
Fax +41(0)55 645 54 55  
e-mail: [haushalt@stockli.ch](mailto:haushalt@stockli.ch)  
[www.stockliproducts.com](http://www.stockliproducts.com)



Design: Herbert Forrer



Dörngerät  
Déshydrateur  
Essiccatore

# dörrex®



## Schmackhaft, gesund und preiswert

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörartes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Überdies sind gedörnte Vorräte eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.

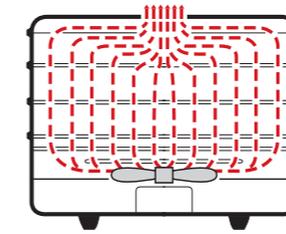


## Délicieux, sain et avantageux

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes. La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au «dörrex», les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

## Gustoso, sano e conveniente

Essiccare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico. Grazie a «dörrex» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.



## Aktive Warmluftzirkulation

Das Geheimnis für perfektes Dörren

## La circulation active de l'air chaud

Le secret d'un séchage parfait

## La circolazione attiva dell'aria calda

Il segreto di un essiccamento perfetto

## Schonend und gleichmässig dörren

Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht ein schonendes Verarbeiten. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.

## Déshydrater délicatement et régulièrement

Le réglage en continu de la température permet un traitement délicat des aliments. La circulation active d'air chaud assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.

## Essiccare in modo delicato e regolare

La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La circolazione attiva dell'aria calda rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.



Temperaturregler mit Kontrolleuchte (LED)  
Thermostat avec témoin lumineux (LED)  
Termoregolatore con spia luminosa (LED)



12 h Timer