

Récoltes préservées

À votre retour de cueillette, vos paniers sont pleins de champignons. Retrouvez pendant longtemps leur saveur en les faisant sécher. Muni de 5 tiroirs-plateaux, cet appareil (diam. 33 cm, H. 24 cm, puissance 250 W) déshydrate de façon naturelle les fruits, légumes, herbes, viandes... par un système d'air chauffé et pulsé. Avantage, la dessiccation conserve les qualités nutritives des aliments.

Tompress, séchoir SEC250SI, 80 € env.

