



IZMĒRI JEBKURAM BUDŽETA



MAZS

16" WX 18.5" DX 25" H

ĪETILPĪBA VIENĀ CIKLĀ:
SVAIGS: 2,7-4,1 KG
SUBLIMĒTS: 5,7-7,6 L

VIDĒJS

18" WX 21.25" DX 28.5" H

ĪETILPĪBA VIENĀ CIKLĀ:
SVAIGS: 4,5-6,8 KG
SUBLIMĒTS: 7,6-13,3 L

LIELS

20.25" WX 23.75" DX 30.75" H

ĪETILPĪBA VIENĀ CIKLĀ:
SVAIGS: 8,2-10,4 KG
SUBLIMĒTS: 15,1-22,7 L

ĻOTI LIELS

23.25" W X 33.7" D X 35.6" H

ĪETILPĪBA VIENĀ CIKLĀ:
SVAIGS: 15,9-20,4 KG
SUBLIMĒTS: 30,3-45,4 L

VISS PRIEKŠ MĀJAS SUBLIMĒŠANAS IR

iekļauts:



SAGLABĀ, *un* PASNIEDZI!

CIK ILGI SUBLIMĒTS ĒDIENS SAGLABĀJAS?

SALĪDZINOT AR CITĀM METODĒM:

SUBLIMĒTS	LĪDZ PAT 25 GADIEM
ŽĀVĒTS	~1 LĪDZ 4 GADIEM
KONSERVĒTS	~3 GADI
SALDĒTS	~2 GADI

HARVESTRIGHT

SUBLIMĒŠANA

SUBLIMĒŠANA ATBILST
TAVAM DZĪVESVEIDAM

✓ VIEGLI
REHIDRĒT

✓ GARŠĪGI UN
VESELĪGI

✓ SAGLABĀJAS
LĪDZ 25 GADIEM



PERFEKTAIS RISINĀJUMS

Saglabā savus dārza labumus, izveido perfektās pārtikas rezerves, gatavo ēdienu līdzņemšanai un izbaudi veselīgus našķus! Atšķirībā no citām pārtikas saglabāšanas metodēm sublimēti ēdieni nezaudē garšu, krāsu un vitamīnus.



Lieliska garša

Tava ģimene mīlēs sublimētos produktus, jo tie garšo kā svaigi, jo tie ir!



Derīguma Termiņš

Sublimēti produkti var noturēties svaigi līdz 25 gadiem. Tas ir perfekts priekš mājas krājumu uzglabāšanas.



Vitamīni

Sublimēti produkti saglabā 97% vitamīnus, no svaigā produkta.



Daudzpusība

Sublimators lieliski der augļiem, dārzeņiem, gaļai, zivīm, dairy, piena produktiem, olām, saldējumiem, un pat gataviem ēdieniem.



Ietaupi

Jūsu mājās sublimētie produkti izskatīsies un garšos labāk nekā veikalā nopērkamie sublimētie produkti, un tas ir daudz lētāk!



SUBLIMĀTORS PIESTĀVĒS TAVAM *dzīves stilam*

➤ VESELĪGS DZĪVESVEIDS



Atbalsti savu veselīgo dzīves veidu, izmanto sublimatoru priekš īpašām diētām, samazini pārtikas izšķērdēšanu. Tavi mīļākie svaigie ēdieni, var būt jau gatavi, ka tu esi pats gatavs. Tu un tava ģimene mīlēsiet veselīgās uzkodas kuras tu varēsi izgatavot ar sublimatora iekārta.

➤ AKTĪVĀ ATPŪTA



Sublimē ēdienu mājās un paķer līdzī nākamajā pārgājienā. Tas ir viegls, aizņem maz vietas un garšo pārsteidzoši labi.

➤ DĀRZNIECĪBA



Saglabā savus mājās audzētos augļus un dārzeņus svaigus gadiem ilgi. Sublimācija ir labākais veids kā saglabāt tavus dārza veltes. Ražas svaigums tavās rokās.

➤ DZĪVNIKU ĒDIENS



Mājās sublimēts ēdiens ir lielisks veids, kā rūpēties par savu mīluļu veselību.

➤ ĀRKĀRTES PĀRTIKAS KRĀJUMI



Nav labāka veida, kā sagatavoties ārkārtas situācijai, kā ar mājās gatavotu sublimētu ēdienu. Tas ir lieliski piemērots pārtikas rezervēm, 72 stundu izdzīvošanas komplektam un citām glābšanas paciņām.

➤ PĀRTIKAS KRĀJUMI



Lieliski saglabā tavus mīļākos ēdienus. Viegli izveido ēdienu krājumus, kas ir gardāki, veselīgāki, un ir daudzveidīgākas iespējas saglabāt svaigu ēdienu, nekā ar citām pārtikas saglabāšanas metodēm.

VIEGLI REHIDRĒT

VIENKĀRŠI PIEVIENO ŪDENI



GAĻU DABŪT SĀKOTNĒJĀ STĀVOKLĪ ĀTRI- UZREIZ KĀ SVAIGA



IZMANTO AUGĻUS, DĀRŽENUS



DAUDZI SUBLIMĒTI ĒDIENI IR KĀ IECIENĪTIE NAŠĶI

