

Шкаф для хранения шоколада



Храните шоколад в
идеальных условиях для
дегустации



Шоколад, как и вино, должен храниться в специальных условиях для того, чтобы он мог раскрыть все свои ароматы во время дегустации. Если шоколад не употреблять сразу, он может покрыться белым налетом если его хранить при температуре ниже 15°C (холодильник, например) или стать мягким при температуре хранения более 19°C. В обоих случаях он теряет свой аромат, его сложная структура разрушается, сахар в холоде и жир в тепле поднимаются к поверхности шоколада. Свет или высокий уровень влажности (более 70%) также могут привести к необратимой потере ароматических и вкусовых свойств шоколада.

Шкаф La Sommelière для хранения шоколада обеспечивает идеальные условия для сохранения вкусовых и ароматических качеств: стабильную температуру с точностью до 1 градуса, уровень влажности ниже 70%, циркуляцию воздуха. Шкаф имеет компактный и эргономичный дизайн и дверь с антиультрафиолетовыми стеклами.

- Диапазон регулировки: от 8 до 18°C
- 2 поддона из дерева
- Светодиодная подсветка
- Цифровой индикатор температуры
- Сенсорное управление
- Антиультрафиолетовый стеклопакет
- Встроенная ручка
- Черный дизайн
- 4 регулируемые ножки
- Распределяемый холод
- Термоэлектрическое охлаждение
- Тихая работа (25 дБ)
- Идеален для хранения черного, белого, молочного шоколада и шоколадных пирожных



Размеры (мм): Ш420 x Г480 x В285

Размеры с упаковкой (мм): Ш460 x Г565 x В320

Вес нетто/брутто (кг): 8/10