



Food dryer with timer,  
incl. three steel mesh trays  
Dehydrator met timer,  
incl. drie kunststof droogroosters  
Tørkeapparat med timer (ikke i Norge)  
inkl. tre tørkebrett i kunststoff

Art. No. 0076.71M / 72M export



Food dryer with  
three metal drying trays  
Dehydrator met timer,  
incl. drie metalen droogroosters  
Tørkeapparat med timer (ikke i Norge)  
inkl. tre tørkebrett i metall

Art. No. 0076.71M / 72M export



Food dryer with  
three plastic drying trays  
Dehydrator met drie kunststof  
droogroosters  
Tørkeapparat med tre tørkebrett  
i kunststoff

Art. No. 0075.71 / 72 export



Food dryer with  
three metal drying trays  
Dehydrator met drie metalen  
droogroosters  
Tørkeapparat med tre tørkebrett  
i metall

Art. No. 0075.71M / 72M export



Recipe book included  
Receptenboek wordt meegeleverd  
Oppskriftshefte følger med i pakken (ikke på norsk)

## Accessories / Accessoires / Tilbehør



Plastic drying tray  
Kunststof droogrooster  
Tørkebrett i kunststoff

Art. No. 0077.1301



Silicone insert for drying tray, set of 2  
Silicon inzetstuk voor droogrooster, 2 stk  
Silikoninnlegg til tørkebrett, pk. à 2 stk

Art. No. 0070.02



Drying tray with steel mesh  
Metalen droogrooster  
Tørkebrett i metall

Art. No. 0077.01



Apple corer  
Appelontpittingsapparaat  
Eplekjerne-fjerner

Art. No. 0070.10



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  
www.stockliproducts.com

## Product information

Diameter: 33.5 cm  
Height: 27.5 cm  
Voltage: 230 V  
Power: 600 W  
CE  
Material: PP and SAN plastic  
(Metal drying tray: stainless steel, SAN  
and ABS plastic)  
Warranty: 2 years  
Technical details subject to change

## Productinformatie

Diameter: 33.5 cm  
Hoogte: 27.5 cm  
Spanning: 230 V  
Vermogen: 600 W  
CE  
Materiaal: kunststof PP en SAN  
(Metalen droogrooster: Inox en ABS)  
Garantie: 2 jaar  
Technische wijzigingen voorbehouden

## Produktinformasjon

Diameter: 33,5 cm  
Høyde: 27,5 cm  
Spenning: 230 V  
Effekt: 600 W  
CE  
Materiale: Kunststoff PP og SAN  
(Metall-tørkebrett: Stål, SAN og ABS)  
Garanti: 2 år  
Forbehold om tekniske endringer



Design: Herbert Forrer

Food Dryer  
Dehydrator  
Tørkeapparat

# dörrex®



## Delicious, healthy and good value

Drying is the easiest and most natural way to preserve fruit, vegetables, mushrooms and herbs. Dried food keeps its high nutritional value and is therefore very tasty and healthy. Furthermore, dried supplies are a low-cost alternative to canned food and energy-consuming frozen food. The „dörrex“ food dryer allows you to process fresh food when it is in season.

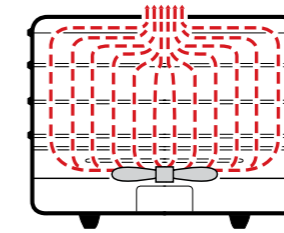


## Smakelijk, gezond en niet duur

drogen is de natuurlijkste en eenvoudigste manier, om vruchten groente, paddestoelen en kruiden langdurig te conserveren. Gedroogd voedsel behoudt zijn voedingswaarde, is derhalve zeer smakelijk en gezond. Bovendien zijn gedroogde voorraden een niet duur alternatief voor conserveren en energie-intensieve diepvrieskost. Nu kunt u dankzij de «dörrex» levensmiddelen midden in het seizoen vers verwerken.

## Velsmakende, sunt og billig

Tørking er den enkleste og naturligste måte å langtidskonservere frukt, grønnsaker, sopp og urter på. Tørkede matvarer beholder sin næringsverdi og er både velsmakende og sunne. I tillegg er tørkede matvarer et billig alternativ til hermetikk og energikrevende frossenmat. Nå kan man med "dörrex" gå løs på konserveringen midt i sesongen.



### Active warm air circulation

The secret for perfect drying

### Actieve warmeluchtcirculatie

Het geheim van perfect drogen

### Aktiv varmluftsirkulasjon.

Hemmeligheten bak perfekt tørking

## Gentle and even drying

The continuously variable temperature regulator allows gentle food processing. In addition, the active warm air circulation dries your food absolutely evenly so that the valuable nutrients are fully preserved in the dried food.

## Verschonend en gelijkmatig drogen

De traploze temperatuurregeling maakt een verschonend verwerken mogelijk. Bovendien garandeert de actieve warmeluchtcirculatie een absoluut gelijkmatig drogen. Zo blijven de waardevolle voedingsstoffen in het te drogen voedsel volledig

## Skånsom og jevn tørking

Den trinnløse temperaturreguleringen gjør det mulig å gjennomføre en skånsom bearbeiding. I tillegg garanterer den aktive varmluftsirkulasjonen en absolutt jevn tørkeprosess. På den måten beholdes de viktige næringsstoffene i den tørkede maten.



Temperature control with indicator light (LED)  
Temperatuurregelaar met controlelamp (LED)  
Temperaturregulator med kontroll-lys (LED)



12 h timer  
12 h timer  
12 timers timer