

delimano®

# Urządzenie do pieczenia chleba

## **Joy Bread Maker**

~ Więcej niż tylko domowa piekarnia!



*Gotuj i świętuj każdego dnia!*

[www.delimano.pl](http://www.delimano.pl)

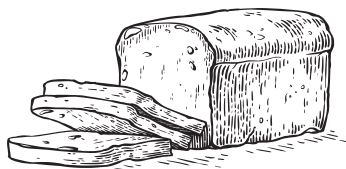


Wszyscy kochamy świeże pieczywo. Jego zapach, smak, pierwszy kęs w ustach... Niestety, pieczenie chleba jest żmudnym i czasochłonnym procesem.

W czasach zalecenia **#ZOSTAŃWDOMU** czasu mamy jeszcze mniej, ponieważ pracujemy i uczymy dzieci z domu, a także zajmujemy się innymi obowiązkami domowymi. Jeśli chcemy codziennie mieć na stole świeży chleb, mamy dwie możliwości:

wychodzić codziennie do sklepu (czego staramy się unikać),  
lub samemu przygotować chleb w domu (idealne - jeśli nie masz pracy, dzieci i psa).

Mamy dla Ciebie rozwiązanie  
- urządzenie **Delimano Joy Bread Maker**  
czyli **WYPIEKACZ DO CHLEBA.**



delimano®

## DLACZEGO POTRZEBUJESZ URZĄDZENIA DO PIECZENIA CHLEBA?

### Automatyczne i łatwe w użyciu urządzenie

Stwórz pieczywo, jakie tylko chcesz - klasyczne puszyste, jasne, francuskie lub żytnie, bardziej zbite. To proste - wystarczy włożyć składniki, wybrać jeden spośród szerokiej gamy programów i włączyć urządzenie.

### Urządzenie, które pozwala na wielozadaniowość

Możesz skupić się na ważniejszych zadaniach, np. przygotowywaniu innych potraw, opiece nad dziećmi i innych obowiązkach domowych.

### Mniej bałaganu w porównaniu do pieczenia w piekarniku

Cały proces wykonywany jest w urządzeniu do pieczenia chleba - w kuchni nie ma bałaganu!

### Zarządzaj swoim pieczywem

Twoje pieczywo, Twoje zasady i Twoje składniki. Cierpisz z powodu nietolerancji glutenu? Nie ma problemu. Urządzenie ma program dla Ciebie! Wolisz ciemne czy jasne pieczywo? Nie ma problemu. Wybierz kolor swojego pieczywa.



Wybierz wielkość. Wybierz kolor.



700 g lub 900 g



Jasne, średniociemne lub ciemne

delimano®

**W dłuższej perspektywie urządzenie przynosi oszczędności**  
 Piekarniki zużywają dużą ilość energii elektrycznej, a to oznacza wyższy rachunek za prąd, przez co urządzenie do pieczenia chleba jest bardziej energooszczędne.



**Urządzenie pomoże Ci też przygotować inne przysmaki, to znacznie więcej niż pyszny chleb!**



# PRZEGLĄD PROGRAMÓW

Zapoznaj się z dostępnymi programami i wybierz odpowiedni do przygotowania swojego ulubionego chleba lub deseru.

CYKLE PROGRAMU	USTAWIENIE PROGRAMU		godz./min.	WYRABIANIE/ MIESZANIE	WYRASTANIE/ FERMENTACJA	WYRASTANIE/ MIESZANIE (można dodać owoce lub bakalie)*	WYRASTANIE/ FERMENTACJA	PIECZENIE/ GOTOWANIE	UTRZYMANIE CIEPŁA PO ZAKOŃCZENIU	OPÓŹNIENIE
	900 g	700 g								
<b>1. ZWYKŁY</b>	03:10	03:03		10	20	15	65	80	60	13:00
<b>2. FRANCUSKI</b>	04:00	03:50		18	40	22	75	85	60	13:00
<b>3. WIELO-ZIARNISTY</b>	03:55	03:47		10	25	20	95	85	60	13:00**
<b>4. SZYBKI</b>		02:25		10	12	13	30	80	60	13:00
<b>5. PIECZYWO SŁODKIE</b>	03:05	03:00		10	5	20	70	80	60	13:00
<b>6. CIASTO NA CHLEB</b>		01:30		18	72					13:00
<b>7. BEZ-GLUTENOWY</b>	03:35	03:30		12	20	13	90	80	60	13:00
<b>8. CIASTO</b>		02:55		10	5	20	65	75	60	13:00
<b>9. DŻEM</b>		01:20		15 min. gotow.			45 min. miesz. i gotow.	20 min. oczek.		
<b>10. JOGURT</b>		10:00					10:00*** (godzin)			
<b>11. WYRABIANIE</b>		00:18		18						
<b>12. PIECZENIE</b>		01:00						60****	60	

\* Dotyczy to wszystkich programów oprócz programu szybki, ciasto na chleb, ciasto, dżem, jogurt, wyrabianie.  
 \*\* W przypadku tego programu nie zalecamy korzystania z funkcji opóźnienia.  
 \*\*\* Czas ustawiony automatycznie; ale można go regulować w zakresie 6-12 godzin.  
 \*\*\*\* Czas ustawiony automatycznie; ale można go regulować w zakresie od 10 do 60 minut.





### **Chleb jest gotowy, a Ty jeszcze nie? Nie ma problemu, urządzenie zachowa dla Ciebie ciepłe pieczywo**

Zaraz po upieczeniu przejdzie w tryb UTRZYMANIA CIEPŁA i utrzyma świeżo upieczony chleb w ciepłe przez następne 60 minut.

### **Chleb z opóźnieniem - ale całkowicie na czas**

Wiele urządzeń ma funkcję opóźnienia startu, ale szczerze mówiąc, czy chętnie z niej korzystamy? Wielu z Was prawdopodobnie nie. Dlaczego? Ponieważ często nie wiemy jak z niej korzystać. A to takie proste!

### **Oto przykład dla Ciebie:**

Obecnie jest godzina 20:30, a Ty chcesz zjeść świeże pieczywo następnego ranka o godzinie 7, czyli za 10 godzin i 30 minut.

Wybierz żądany program, kolor skórki i rozmiar bochenka, a następnie naciśnij „+”, aby dodać czas do 10:30 na wyświetlaczu LCD.

Następnie po prostu włącz urządzenie, które aktywuje ten program z opóźnieniem. Możesz zobaczyć, że wyświetlacz LCD odlicza czas i pokazuje pozostały czas.

O godzinie 7:00 chleb jest gotowy! A jeśli będziesz chciał pospać dłużej, urządzenie do pieczenia chleba utrzyma je w ciepłe przez 60 minut po upieczeniu.

Należy jednak pamiętać, że funkcja opóźnienia nie nadaje się do każdego rodzaju chleba - dlatego nie należy jej stosować do przepisów na pieczywo, które zawierają łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

## **WSKAZÓWKI DLA UZYSKANIA NAJLEPSZYCH EFEKTÓW PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA**

**Zawsze upewnij się, że składniki, z których korzystasz są świeże.**

- Mąka - jeśli mąka była przechowywana przez długi czas, mogła nabrać wilgoci lub zbyt się wysuszyć. Zalecamy stosowanie świeżej mąki do pieczenia chleba.
- Drożdże - świeże drożdże są prawdopodobnie najważniejszym składnikiem przy pieczeniu chleba. Jeśli drożdże nie są świeże, chleb może nie wyrosnąć. Lepiej jest kupić nowe drożdże niż zaryzykować i użyć drożdży, które były przechowywane zbyt długo.  
Jeśli nie masz pewności co do świeżości drożdży, możesz je przetestować:
- Napełnij szklanek wodą, a następnie wymieszaj w niej 2 łyżeczki cukru.
- Wsyp łyżkę drożdży na powierzchnię wody i poczekaj.
- Po 15 minutach drożdże powinny się spienić i powinien pojawić się wyraźny zapach. Brak jakiegokolwiek reakcji oznacza, że drożdże są stare i należy je wyrzucić.

## Użyj dokładnych ilości składników

To NAJWAŻNIEJSZY sekret robienia chleba. Zawsze dokładnie odmierz składniki.

## Kolejność składników ma znaczenie

- Dodawaj składniki do formy do pieczenia w kolejności podanej w przepisie. Ogólnie rzecz biorąc, należy zapamiętać następującą regułę:
- JAKO PIERWSZE: składniki płynne
- JAKO DRUGIE: składniki suche
- JAKO OSTATNIE: drożdże – zrób niewielkie wgłębienie w suchych składnikach i umieść w nim drożdże, tak, aby nie miały absolutnie żadnej styczności z płynami lub solą. Jest to szczególnie ważne, gdy używasz opcji Opóźnienie. W końcu nie chcesz, aby drożdże zaczęły działać zbyt wcześnie!

## Jaką mąkę wybrać?

Zamiast mąki uniwersalnej należy stosować odmiany mąki o wyższej zawartości białka i zapewniającej lepszą teksturę chleba. Jeśli nie podano inaczej w przepisie, użyj mąki chlebowej. Bez względu na wybraną mąkę, zawsze ją przesiej. Dodaje to powietrza do mąki, które jest niezbędne dla drożdży, aby mogły działać prawidłowo. Przesiewanie sprawi, że ciasto wyrośnie bardziej równomiernie.

## Mąka bezglutenowa

Białko glutenu jest niezbędne, aby chleb mógł nabrać właściwą teksturę i kształt, dlatego jeśli usuniesz go z przepisu nie osiągniesz pożądanego efektu. Aby temu zapobiec, w mące bezglutenowej stosuje się dodatkowe składniki. Są to zazwyczaj guma ksantanowa, guma guar, hydroksypropylometyloceluloza (HPMC), skrobia kukurydziana lub jaja. Chociaż te składniki są uważane za bezpieczne, skonsultuj ich stosowanie z lekarzem lub specjalistą.

Poniżej znajduje się uniwersalny przepis na bezglutenową mieszankę mąki odpowiednią do wyrobu chleba z wykorzystaniem skrobi jako substytutu glutenu.

Porcja: 4 szklanki

### • 1 ½ szklanki pełnoziarnistej mąki

- Możesz wybierać spośród następujących pełnoziarnistych mąk: mąki z brązowego ryżu, mąki gryczanej, mąki jaglanej, mąki owsianej, mąki z komosy ryżowej, mąki sorgo lub mąki teff. Jeśli chcesz uzyskać białą mąkę, zastąp mąkę pełnoziarnistą białą mąką ryżową.

### • 1 ½ szklanki skrobi

- Możesz wybierać spośród następujących skrobi: skrobi ziemniaczanej, słodkiej mąki ryżowej, mąki z tapioki, mąki trzciniowej lub skrobi kukurydzianej.

### • ½ szklanki białej mąki

- Możesz wybierać spośród następujących białych mąk: białej mąki ryżowej, mąki migdałowej, mąki orzechowej, masy harina.

### • ½ szklanki mąki z fasoli

- Możesz wybierać spośród następujących mąk z fasoli: mąki z ciecierzycy, mąki z urady, mąki z fasoli fava, mąki sojowej.



---

## Dodatki

Owoce i orzechy należy dodać do wypieku chleba później – po zakończeniu pierwszego etapu wyrastania ciasta w maszynie.

Umieść suszone owoce, warzywa i suszone przyprawy z dala od płynnych składników w formie do pieczenia. Jeśli zostaną dodane zbyt wcześnie (przed 1. wyrabianiem), wchłoną wodę i wpłyną negatywnie na procesy zachodzące w chlebie.

---

## Temperatura składników

Ponadto, aby zapewnić optymalną aktywność drożdży, upewnij się, że składniki mają temperaturę między 27-32°C, chyba że określono inaczej. Jeśli temperatura składników jest zbyt niska lub zbyt wysoka, może to wpłynąć na sposób, w jaki chleb wyrasta i piecze się.

---

## Sprawdź ciasto

Czasem może pojawić się potrzeba sprawdzenia konsystencji ciasta po włożeniu go do urządzenia do pieczenia chleba.

- Można to zrobić tylko podczas cyklu wyrabiania, zwykle po około 10 minutach (lub 35 minutach w przypadku chleba pełnoziarnistego, gdy czas oczekiwania wynosi około 25 minut).
  - NIE wyjmuj formy, ZACHOWAJ ją w urządzeniu.
  - NIE wyłączaj urządzenia do pieczenia chleba, aby wyregulować konsystencję ciasta.
- 

## Oto, co należy zrobić

- Otwórz pokrywę urządzenia do pieczenia podczas drugiego cyklu wyrabiania i sprawdź konsystencję kuli ciasta.
- **Ciasto jest „w sam raz”** - gdy ma gładki wygląd, jest miękkie w dotyku, pozostawia na palcu niewielkie resztki, a spód formy jest czysty. Jeśli na bokach formy znajduje się mąka, użyj silikonowej szpatułki, aby ją zetrzeć ze ścianek.

- **Ciasto jest zbyt mokre** – jeśli ciasto jest bardzo lepkie lub mokre, przylega do ścianek naczynia i bardziej przypomina ciasto naleśnikowe niż ciasto na chleb, dosyp mąki. Dodawaj po jednej łyżce mąki na raz, aż kula ciasta stanie się gładka, okrągła, sucha i ładnie krąży w formie.
  - **Ciasto jest zbyt suche** – jeśli ciasto jest sztywne, łuszczy się, wydaje się, że urządzenie pracuje zbyt ciężko lub usłyszysz, że zaczyna wydawać dźwięki „pukania”. Aby rozwiązać ten problem, wystarczy łyżką dodawać letniej wody, aż kula ciasta stanie się gładka, okrągła, sucha i ładnie krąży w formie.
- 

## Zasada 15 minut

Aby uzyskać najlepsze wyniki, odczekaj 15 minut przed krojeniem; chleb potrzebuje czasu do ostygnięcia.

---

## Przechowywanie - zachowaj świeżość chleba na dłużej

- W domowym chlebie nie ma konserwantów, więc przechowuj bochenek w woreczku z lekkim dopływem powietrza przez okres do 3 dni. W razie potrzeby włóż do woreczka łodygę selera, aby zachować świeżość chleba na dłużej.
- Przechowywanie w lodówce powoduje szybsze wysychanie chleba.
- Ciasto można zamrozić po pierwszym wyrośnięciu – w tym celu uformuj kule i włóż je osobno do zamrażarki. Po zamrożeniu umieść je w woreczkach strunowych. Po rozmrożeniu wykonaj czynności przygotowawcze, jak po pierwszym wyrośnięciu.
- Aby zamrozić świeży chleb, pozwól mu całkowicie ostygnąć przed pakowaniem. Do zamrożenia użyj dwóch plastikowych worków.
- Wyjmij chleb z zamrażarki i pozwól mu się rozmrozić w lodówce (zostaw na minimum 6 godzin w przypadku bochenka i minimum 2 godziny w przypadku pojedynczej kromki). Rozgrzej piekarnik do 190°C i „odśwież” chleb piekąc go 3 do 5 minut.
- Możesz przechowywać ciasto na chleb w zamrażarce przez 6 miesięcy, a gotowy chleb przez 3 miesiące.

## WAŻNE WSKAZÓWKI

—  
Zawsze najpierw wlewamy do pojemnika składniki płynne (woda, mleko, maślanka, śmietana, miód, tłuszcze), na to wsypujemy mąkę, a na sam koniec dodatki.

—  
Płynne składniki powinny być schłodzone (z lodówki).

—  
Drożdże, cukier i sól nie mogą mieć ze sobą kontaktu przed rozpoczęciem wyrabiania ciasta (najlepiej wsypać je do pojemnika w przeciwległe narożniki).



## PRZEPISY - SPIS TREŚCI

- 14** Zwykły biały chleb
- 16** Chleb pełnoziarnisty
- 18** Chleb pszenno-żytni na jogurcie
- 20** Chleb mleczny z żurawiną
- 22** Chleb gryczany z orzechami włoskimi
- 24** Chleb bezglutenowy dla osób na diecie niskowęglowodanowej (LCHF)
- 26** Ciasto na bułeczki drożdżowe
- 30** Jogurt z urządzenia do pieczenia chleba
- 32** Dżem jagodowy
- 34** Ciasto na pizzę
- 36** Ciasto na rogaliki drożdżowe





# Zwykły biały chleb

## Składniki:



Woda 150 ml



Mleko 150 ml



Masło rozpuszczone 30 g



Mąka pszenna chlebowa "typ 750" 270 g



Mąka pszenna "typ 520" 270 g



Drożdże suszone 1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier 1 łyżka

## Przygotowanie:

Najpierw włóż mokre składniki (wodę, mleko i masło) w formie do pieczenia chleba. Dodaj mieszankę dwóch mąk, a następnie sól z jednej strony oraz cukier i drożdże z drugiej strony formy.



Wybierz program Quick.







# Chleb pełnoziarnisty

## Składniki:



Woda 150 ml



Mleko 150 ml



Oliwa z oliwek  
2 łyżki



Mąka pszenna  
chlebowa  
"typ 750" 350 g



Mąka pszenna  
pełnoziarnista  
"typ 2000" 150 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier 1 łyżka



Otręby  
pszenne 40 g

## Przygotowanie:

Wymieszaj ze sobą oba rodzaje mąki. Najpierw włóż mokre składniki (wodę, mleko i oliwę z oliwek) do formy do pieczenia chleba. Dodaj mieszaninę dwóch mąk. Dodaj sól z jednej strony formy, a cukier i drożdże z drugiej.



Wybierz program Basic, waga 900 g.

**UWAGA:** W przypadku tego przepisu nie zalecamy korzystania z funkcji opóźnienia, ponieważ może nie dać najlepszych możliwych efektów.



# Chleb pszenno-żytni na jogurcie

## Składniki:



Woda 100 ml



Olej rzepakowy  
2 łyżki



Jogurt naturalny  
200 ml



Mąka pszenna  
"typ 500" 450 g



Mąka żytnia razowa  
"typ 2000" 75 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier 1 łyżka

## Przygotowanie:

Wymieszaj ze sobą oba rodzaje mąki. Najpierw włóż mokre składniki (wodę, jogurt i olej) do formy do pieczenia chleba.

Dodaj mieszaninę dwóch mąk. Dodaj sól z jednej strony formy, a cukier i drożdże z drugiej.



Wybierz program Basic, waga 900g.





# Chleb mleczy z żurawiną

## Składniki:



Mleko 250 ml



Miód 2 łyżeczki



Masło 50 g



Mąka pszenna  
"typ 500" 500 g



Żurawina  
suszona 50 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier 1 łyżeczka

## Przygotowanie:

Posiekaj żurawinę. Najpierw umieść mokre składniki (mleko, masło i miód) w formie. Dodaj mąkę, a następnie sól z jednej strony formy, a cukier i drożdże z drugiej. Na koniec dodaj żurawinę.



Wybierz program Basic, waga 700 g.





# Chleb gryczany z orzechami włoskimi

## Składniki:



Woda 150 ml



Mleko 150 ml



Oliwa z oliwek  
2 łyżki



Mąka pszenna  
chlebowa  
"typ 750" 470 g



Mąka  
gryczana 70 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier trzcinowy  
1 łyżka



Melasa z trzciny  
cukrowej 1 łyżeczka



Posiekane orzechy  
włoskie 80 g

## Przygotowanie:

Najpierw umieść mokre składniki (wodę, oliwę i mleko) w formie do pieczenia chleba. Następnie dodaj mieszankę mąk. Umieść sól z jednej strony formy, a drożdże i cukier z drugiej. Na koniec posyp posiekanymi orzechami włoskimi.



**Wybierz program Basic, waga 700 g.**

*\*Opcjonalnie można użyć innej melasy, można ją też całkowicie pominąć*



PROGRAM CHLEB  
BEZGLUTENOWY



# Chleb bezglutenowy (LCHF)

## Składniki:



Woda 200 ml



Olej kokosowy  
6 łyżek



Ocet jabłkowy  
2 łyżki



Jajka 4 szt



Grubo zmielona  
mąka kokosowa  
60 g



Mąka migdałowa  
100 g



Mielone siemię  
lniane 180 g



Proszek do  
pieczenia 2 łyżeczki



Sól 1 łyżeczka



Babka płesznik  
2 łyżki



Nasiona słonecznika  
70 g

## Przygotowanie:

Wymieszaj wszystkie suche składniki w misce (mąka kokosowa, mąka migdałowa, mielone siemię lniane, nasiona słonecznika, babka płesznik, proszek do pieczenia i sól). Umieść jajka, olej kokosowy, wodę i ocet w formie do pieczenia chleba. Dodaj mieszankę suchych składników do składników płynnych.



Wybierz program chleb bezglutenowy.



# Ciasto na bułeczki drożdżowe

## Składniki:



Woda 120 ml



Mleko 120 ml



Olej słonecznikowy  
25 ml



Mąka pszenna  
"typ 500" 400 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól 1 łyżeczka



Cukier 1 łyżeczka

## Przygotowanie:

Najpierw umieść mokre składniki (mleko, masło i olej) w formie do pieczenia chleba. Następnie dodaj mąkę. Umieść sól z jednej strony formy, a drożdże i cukier z drugiej.



Wybierz program ciasto na chleb.



**CIASTECZKA BROWNIE, JOGURT, DŻEM I INNE  
PRZYSMAKI, KTÓRYCH NIE SPODZIEWAŁBYŚ SIĘ  
PO MASZYNIE DO CHLEBA.**



# Jogurt z urządzenia do pieczenia chleba

## Składniki:



Pełne mleko 1 l



Jogurt z żywymi bakteriami 100 ml

## Przygotowanie:

Wlej pełne mleko i dodaj jogurt z żywymi bakteriami do formy.

**Wybierz program jogurt i naciśnij przycisk START / STOP.**

Po zakończeniu przełóż jogurt do wysterylizowanych słoiczków, odstaw do lodówki i spożyj w ciągu 3 dni.

**UWAGA:** Podczas tego procesu nie otwieraj ani nie potrząsaj górną pokrywą, w przeciwnym razie wpłynie to na wydajność fermentacji.







# Dżem jagodowy

## Składniki:



Sok z cytryny  
1 łyżka



Cukier granulowany  
300 g



Pektyna  
1 łyżka



Jagody  
500 g

## Przygotowanie:

Umyj i oczyść jagody. Najpierw dodaj do formy do pieczenia jagody, a następnie cukier, sok z cytryny i pektynę. Dobrze wymieszaj. **Wybierz program dżem i naciśnij przycisk START / STOP.** Po zakończeniu przełóż dżem do wysterylizowanych słoików. Zamknij pokrywkę, przechowuj w lodówce i spożyj w ciągu kilku dni.





# Ciasto na pizzę

## Składniki:



Woda 200 ml



Oliwa z oliwek  
1 łyżka



Mąka pszenna  
"typ 500" 400 g



Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g



Sól  
1 łyżeczka



Cukier  
1 łyżka

## Przygotowanie:

Najpierw dodaj mokre składniki do formy, a następnie suche składniki i zrób wgłębienie na drożdże. **Wybierz program ciasto na chleb.** Po kilku minutach sprawdź swoje ciasto. Upewnij się, że składniki są dokładnie połączone, a ciasto nie jest zbyt wilgotne ani zbyt suche – jeśli jest zbyt suche, dodaj 1 łyżeczkę wody. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj 1 łyżeczkę mąki. Po zakończeniu pracy urządzenia do pieczenia chleba (cykl ciasta zajmuje około 90 minut) – umieść ciasto na lekko posypanej mąką powierzchni i wyrabiaj, aż uzyskasz pożądany kształt pizzy. Następnie ułóż ulubione składniki.






# Ciasto na rogaliki drożdżowe

## Składniki:

 Mleko 120 ml


 Śmietana kwasna  
80 g

 Olej słonecznikowy  
40 ml


 Jajka 2 szt

 Mąka pszenna  
"typ 500" 454 g

 Drożdże suszone  
1 opakowanie 7 g

 Sól  
1 łyżeczka

 Cukier  
50 g

 Ulubione nadzienie  
(krem czekoladowy,  
dżem lub powidła)

## Przygotowanie:

Najpierw umieść mokre składniki (mleko, śmietanę, jajka i olej) w formie do pieczenia chleba. Następnie dodaj mąkę. Umieść sól z jednej strony formy, a drożdże i cukier z drugiej.



**Wybierz program ciasto na chleb.**





Delimano  
**Wyciskarka  
do cytrusów**



Delimano  
**Maszynka  
do lodów**



Delimano  
**Jogurtownica**



Delimano  
**Elektryczna patelnia  
do naleśników**



Delimano  
**Opiekacz  
wielofunkcyjny**



Delimano  
**Suszarka  
do żywności**



Delimano  
**Zgrzewarka  
próżniowa**



Delimano  
**Jajowar**



Delimano  
**Grill i opiekacz**



Delimano  
**Maszynka  
do mielenia mięsa**

**delimano**<sup>®</sup>

**Urządzenia do samodzielnego  
przygotowania żywności  
zapewnią Ci więcej niezależności!**