



## Excalibur EXC10EL Dörrgerät



**995,00 EUR \***

Marke: Excalibur  
Bestell-Nr.: 56309

### ***Das absolute Premium Dörrgerät - Excalibur EXC10EL***

Wer nicht nur Obst, Gemüse, Kräuter und Pilzen trocknen möchte, sondern auch rohköstliches Gebäck und Fruchtleider dörren möchte wird das Topmodell aus dem Hause Excalibur - das **Excalibur EXC10EL Dörrgerät**- lieben.

### **Der neueste „Excalibur-Dörrautomat“ ist ein Lebensmittel-Trockner der Superlative**

Außen wie auch innen ist der **Excalibur EXC10EL Dörrgerät** völlig bpa-frei und besteht aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl. Er glänzt außerdem durch seinen edlen, modernen und puristischen Look, ist dadurch ein Hingucker in jeder Küche und hat sogar noch einige andere praktische Features mit im Gepäck:

- - 10 Einschübe komplett aus Edelstahl, ebenso das Gehäuse für plastikfreies Trocknen
  - Zweiflügelige Glastür
  - Die Reinigung ist dank des Krümfachs ruck-zuck erledigt
  - Der patentierte horizontale Luftstrom sichert ein sicheres und auch gleichmäßiges Dörren aller Einschübe bei Temperaturen zwischen 35 und 74 Grad Celsius
  - Neue „Hyperwave“-Technologie punktet durch seine selbstständige und automatische Temperaturanpassung, indem eine mögliche Verdunstungskälte erkannt und berücksichtigt wird: Das Dörrgut wird vitalstoffschonend und dennoch so knusprig wie möglich getrocknet
  - Schnellerer Rohkost-Genuss: der „duale Dörrmodus“ ermöglicht ein zeitsparendes und trotzdem rohkost-taugliches Trocknen, kann individuell eingestellt werden und wechselt selbstständig je nach Programmierung den Modus
  - Der installierte Timer mit Maximaldauer von 99 Stunden fungiert als eine Art „Zeitschaltuhr“ und beendet den Trocknungsvorgang ganz nach Wunsch ohne weiteres Zutun
  - 5 Jahre Garantie geben Sicherheit

Der **EXC10EL** „Rohkost-Backofen“ ist ein superpraktischer Küchenhelfer um vitalstoffschonend und ohne Zusatzstoffe Lebensmittel haltbar zu machen oder um leckere und gleichzeitig vitalstoffreiche Rohkostlichkeiten wie Brote, Pizza, Cracker, Fruchtleider, Wraps, Chips, Trockenobst, Müslis oder Kekse zu kreieren.

Ein Dörrgerät ist aber auch eine perfekte und praktische Möglichkeit um Speisen anzuwärmen, probiotische Speisen bei konstant-niedrigen Temperaturen reifen zu lassen, Hefeteig gehen zu lassen oder Früchte nachzureifen.

Sollen „klebrige“ Teige oder kleine Samen etc. getrocknet werden, empfiehlt es sich das Dörrgut auf eine spezielle Folie auszustreichen bzw. auszulegen. Dadurch wird verhindert, dass etwas anklebt bzw. „durch das Raster fällt“.

Der neue Excalibur EXC10EL ist mit seinen Glastüren außerdem ein optisches Highlight und bringt Spaß und Kreativität in die Küche!

## Technische Daten Excalibur EXC10EL Dörrgerät

### Abmessungen:

Dörrgerät 43,8 cm x 52,4 cm x 43,2 cm (B x T x H)  
Metalleinschub 38 cm x 38,2 cm

### Gewicht:

Gehäuse leer 18,9 kg  
Einschub Edelstahl 560 g (10x Einschub Edelstahl 5,7 kg)

### Leistung:

600 Watt, 230 Volt

### Artikelnummer:

Excalibur EXC10EL 56309

NSF zertifiziert

## Das *Excalibur Dörrgerät* ist auch in folgenden Varianten erhältlich

- auch als [Excalibur Dörrgerät Mini mit 4 Einschüben](#) für kleine Küchen und Single-Haushalte erhältlich
- auch als [Excalibur Dörrgerät mit 5 Einschüben](#) erhältlich
- auch als [Excalibur Dörrgerät mit 5 Einschüben und Timer](#) erhältlich
- bzw. als [Excalibur Dörrgerät mit 9 Einschüben und Timer](#)
- bzw. als [Excalibur Dörrgerät mit 9 Einschüben und Timer in hochwertiger Edelstahl-Ausführung](#)

Wir empfehlen Ihnen zu Ihrem Excalibur EXC10EL Dörrautomat gleich ein paar [Dörrfolien](#) (bitte das Modell auswählen) mitzubestellen! Diese benötigen Sie für die Herstellung von [Fruchtleder](#) oder von Rohkost-Crackern.

Die Original Excalibur Paraflexx-Bögen sind passgenau, lange haltbar und antihaft-beschichtet. So lassen sich auch empfindliche, dünne Kracker leicht ablösen.

**Bitte beachten Sie die nicht unerheblichen Ausmaße des Excalibur Dörrautomaten (nur bedingt geeignet für kleine Küchen mit wenig Arbeitsfläche)!**