



## Informationsblad

### Sommertid – Tid til is og meget andet

#### Gourmet-ismaskine

Lav din egen sorbet, flødeis, yoghurtis, mælkeis eller italiensk gelato i en ismaskine som opfylder kravene for selv den kræsne is-fan. Maskinen kan lave op til 1,5 liter færdiglavet is på ca. 35-40 minutter.

**Større hjemtaget parti gør det muligt at tilbyde denne ismaskine til en ny særlig fordelagtig pris**



Maskinen har sin egen hurtigt kølende kompressor og røreværk, der er en udtagelig teflonbeklædt beholder. Kan også bruges til hurtig køling af flasker.



Dette er den bedste løsning for alle private og restauranter, som vil lave den bedste cremede is, da den både fryser og rører samtidig. En maskine som opfylder kravene for den kræse is-fan. Og så koster den ikke 4-6.000 kr som er normalt for tilsvarende maskiner. Slut med at fryse fryseelementer før der kan laves is. Maskinen laver den ene portion efter den anden.

Efter kort tid når temperaturen er steget, vil kompressoren automatisk starte igen for at holde den lave temperatur. Dette vil gentages i op til en time indtil maskinen slukkes helt. Det vil sige at maskinen kan bruges til at opbevare isen frosset i længere tid. Der er ingen risiko for at isen smelter igen når indfrysningen er opnået. Det er de færreste ismaskiner i denne prisklasse som har denne funktion.

Mål: B:38,5 cm D: 33 cm H: 32 cm

**Større hjemtaget parti gør det muligt at tilbyde denne ismaskine til en ny særlig fordelagtig pris**

**Pris: 1400,- kr. inkl. moms.**

**Vare nummer 8081**

### **Saftsigte med saftpose, justerbare ben**

En gammel kending i en ny forbedret stabil udformning. Hvem husker ikke mormors vaklende saftstativ af træ, som man forestillede sig kunne kollapse hvornår det skulle være.....Her er en nutidig stabil løsning som sikrer gode resultater.

Justerbare ben som passer til skåle, spande og gryder med en diameter fra 24 cm til 34 cm.

Pose lavet af bomuld.

Posen kan indeholde cirka 1-1,6 kg bær/saft ad gangen.



**Pris: 135,- kr. Inkl. moms.**

**Vare nummer 8180**

### **Ekstra bomuldpose til saftsigte**

**Pris: 42,- kr. Inkl. moms.**

**Vare nummer 8181**

### **Syltetøjs- og safttragt**

Praktisk og sikker løsning til påfyldning af marmlede, syltetøj, saft m.m. i glas og flasker.



Diameter (øverst): 13 cm

**Pris: 29,- kr. Inkl. moms. Vare nummer 8182**

## Romtopf-krukke

Der er nu hvor jordbærene begynder at modne at romtopfen skal startes.

Romtopf er af tysk oprindelse, men ideen med at indfange sommerens aromaer af friske frugter er universel. Til vinter har man på en meget let måde et delikat tilbehør til is-dessert, fløderand, ris á l'amande, hytteost m.m.

Man starter med jordbær og hindbær, som overhældes med stærk rom (mindst 54%). Senere tilsættes andre frugter efterhånden som de modnes - for til sidst at slutte af med småtskårne pærestykker. Romtopfkrukkens indhold står herefter og trækker i ca. 3 måneder og er spiseklar ved juletid.



Kapacitet : 3 liter

Pris : 395 kr. inkl. moms pr. krukke

Se vare nummer 6078

Se flere romtopfmodeller på hjemmesiden under kategorien "Romtopf og krukker".

## Gummiringe til henkogningsglas

Nu er der mulighed for at genbruge de mange henkogningsglas som man ikke længere har gummiringe til.



Pakket med 10 stk per pakke

Målene angiver indre og ydre dimension.

Gummiring	94 x 108 mm	Vare nummer 7079
Gummiring	82 x 114 mm	Vare nummer 7080
Gummiring	74 x 86 mm	Vare nummer 7081
Gummiring	65 x 90 mm	Vare nummer 7082
Gummiring	54 x 67 mm	Vare nummer 7083

Pris: 40,- kr. pr. 10 stk inkl. moms.

## Tørreapparater / Dehydratorer

Gem sommerens vitaminer og nyd havens frugt og grøntsager hele året. Med et tørreapparat konserveres havens krydderurter, grøntsager, frugt, svampe. Tørring er en gammelkendt, effektiv metode til konservering af en lang række fødevarer.

Metoden indebærer:

- Næringsværdi og vitaminer bevares. Konservering uden sukker og tilsætningsstoffer.
- Billig konserveringsmetode. Nemt at gå til. Resultaterne pynter i ethvert køkken.
- Hele familien får gavn af vitaminerne - året rundt.
- Ved brug af en dehydrator bliver hjemmetørring enkel og ligetil.
- Justerbar termostat holder konstant temperatur og sikrer en blid tørringsproces.
- Aktiv varmluftscirkulation frembringes ved elektrisk blæser: max 600 Watt.
- Tørretid afhængig af frugttype, vandindhold og ønsket konsistens: 6-14 timer.
- Konstruktionen sikrer, at den varme luft udnyttes bedst muligt.
- Tørrebakkerne afgiver ikke smag til produkterne, er brudsikre og lette at rengøre.
- Der kan anvendes op til 7 tørrebakker samtidig i tørringsprocessen. (3 bakker medfølger i standardudgaven).



Priser fra 930.- til 1760.- kr. Inkl. moms.

Se produktgruppen 'tørreapparater'

## Poser til tørret frugt

stof med kirsebær

stof med halve æbler

Gulternet

Blåternet



stof med små paradisæbler



Grønnet

Er velegnet til opbevaring af tørret frugt og andet. Også ideel som gavepose, hvis man forærer tørret frugt til familie og venner.

Mål: 25 cm (L) x 19 cm (B)

Fremstillet af bomuld.

Pris: 42,- kr. pr. stk. inkl. moms.

Se produktgruppen 'tørreapparater'

## Glasklokke / osteklokke med underfad

Stilfuld design fra house doctor



Glasklokke: Dia 20 cm, H: 16 cm  
Underfad af dolomit porcelæn: Dia: 21 cm, H: 2 cm

**Pris: 270,- kr pr. Stk. Inkl. moms.** Se vare nummer 3120

## Glasklokke / osteklokke uden fad

Stilfuld design fra house doctor



Dia: 18 cm, H: 28 cm

Kan suppleres med fad (se varenummer 3122)

**Pris: 155,- kr pr. stk. inkl. moms.** Se vare nummer 3121

## Stand up - vinstativ til most og vin til 3 og 5 liters boxe,

*Begrænset parti.*

*Udgående vare.*



Træt af at din vin-in-box vinkartoner staar paa bordkanten og drypper på gulvet? Her er løsningen. Præsenterer kartonen flot på køkkenbordet, spisebordet og på terrassen.

Et stilfuldt og enkelt stativ som passer til standard størrelser af vin-in-box fra supermarkederne, inklusiv de 5 liters bag-in box kartoner som Dansk Hjemmeproduktion sælger til hjemmelavet vin, æblesaft og anden saft. Dansk design og produktion i forkromet stål.

**Stativ til 3 liters box** Varenummer 2999

**Tidligere pris: 145,- kr pr. stk. inkl. moms.**  
**Ny pris : 75,- kr pr. stk. inkl. moms.**

**Stativ til 5 liters box** Vare nummer 3004

**Tidligere pris: 155,- kr pr. stk. inkl. moms.**  
**Ny pris : 85,- kr pr. stk. inkl. moms.**

Venlig hilsen

Palle Ledet Jensen

Ebbe Bjerregaard

## Dansk Hjemmeproduktion

### Kort om Dansk Hjemmeproduktion:

Vores idé er grundlæggende at udvikle, producere og markedsføre materialer, udstyr og ingredienser til lette og gennemprøvede metoder til selvforsyning, fremstilling og konservering af fødevarer. Det vil sige fødevarer, som af mange opfattes som vanskelige at lave selv.

Hjemmeproduktion er samtidig en spændende hobby for familien, der også giver børn en bedre forståelse af de processer vores madvarer går igennem fra jord til bord. Samtidig er man selv herre over ingredienserne i maden. Da der er tale om traditionelle og ofte historiske tilberedningsmetoder, undgås samtidig unødvendige tilsætningsstoffer.

Vore produkter henvender sig primært til:

**Privatpersoner**, som synes at det kunne være sjovt at lave f. eks. ost, smør, tørre krydderurter, lave most af nedfaldsæbler og meget andet.

**Institutioner**, som i undervisningssammenhæng praktisk kan demonstrere, hvordan mange grundlæggende fødevarer fremstilles/konserveres.

**Restauranter**, som ønsker løsninger, der giver mulighed for at give gæsten en oplevelse udover det sædvanlige.

Ostier – yoghurtapp. – smørkærner – tørreapp. – kornkværne – vintønder – kulturer – mosterier – vinfremstilling – bagning – mm.

---

Hjemmeproduktion Aps, Hygildvej 5, Hygild, DK-7361 Ejstrupholm, Danmark  
Tlf: 62671447 CVR : 31875692  
e-mail: info@hjemmeproduktion.dk Hjemmeside: www.hjemmeproduktion.dk