

Joghurt-Maker mit Fermentier-Funktion: Steba präsentiert den neuen JM 4 FERMENT

11.04.2024 – Das Traditionsunternehmen Steba Elektrogeräte erweitert sein Portfolio an Joghurt-Makern und präsentiert den neuen Joghurt-Maker JM 4 FERMENT, der die Herstellung von Joghurt, Frischkäse und fermentierten Lebensmitteln zu Hause ermöglicht. Der JM 4 FERMENT bietet eine praktische Lösung für all jene, die ihre Ernährung bewusst und gesund gestalten möchten, ohne auf unerwünschte Zusatzstoffe zurückzugreifen.

In einer Zeit, in der industriell gefertigte Joghurts oft einen hohen Anteil an Konservierungsstoffen und Zucker enthalten, bietet der JM 4 FERMENT eine gesunde und bewusste Alternative. Verbraucher haben die volle Kontrolle über die Zutaten, die in ihre hausgemachten Produkte gelangen, und können so auf unerwünschte Inhaltsstoffe verzichten.

Der JM 4 FERMENT ist mit fünf voreingestellten Automatikprogrammen ausgestattet, darunter Naturjoghurt, Fermentieren, Frischkäse, Kräuteröl/-Essig sowie veganer/laktosefreier Joghurt, die höchsten Bedienkomfort bieten. Zusätzlich ermöglicht das DIY-Programm eine individuelle Anpassung von Temperatur und Zeit. Mit präziser elektronischer Temperaturregelung und einem äußerst sparsamen Energieverbrauch von nur 20 Watt ist der Joghurt-Maker eine unverzichtbare Ergänzung für jede Küche.

Im Lieferumfang ist ein 2-Liter-Joghurtglas mit Deckel für die Zubereitung von Joghurt sowie ein 1,3-Liter-Joghurtglas mit Sieb, das sich ideal für die Herstellung von Frischkäse eignet.

Der Joghurt-Maker verfügt über eine exakte elektronische Temperaturregelung und einen geringen Energieverbrauch von nur 20 Watt, was ihn zu einer umweltfreundlichen und kosteneffizienten Option macht. Mit einem LED-Display, einer Betriebskontrollleuchte und rutschfesten Gummifüßen bietet der JM 4 FERMENT eine benutzerfreundliche Bedienung und sicheren Stand.

Der Joghurt-Maker JM 4 FERMENT ist ab sofort auf [steba.com](https://www.steba.com), im ausgewählten Elektrofachhandel oder direkt im Werksverkauf der Firma Steba Elektrogeräte in Strullendorf erhältlich.

Über Steba:

Das Traditionsunternehmen Steba Elektrogeräte ist ein in dritter Generation geführtes Familienunternehmen mit Firmensitz in Strullendorf im Landkreis Bamberg. In den letzten 100 Jahren hat sich Steba zu einem führenden Unternehmen für Elektrokleingeräte am Markt etabliert und führt aktuell fünf Produktkategorien: Backen, Grillen & Genießen, Kochen, Küchenhelfer und Luftbehandlung – mit Produkten, die regelmäßig ausgezeichnet werden.

Bis heute lassen namenhafte Unternehmen der Kleinelektroindustrie bei Steba Geräte produzieren. Steba beschäftigt ca. 80 Mitarbeiter und fertigt direkt im oberfränkischen Strullendorf Kontaktgrills und Raclettes, die in mehr als 45 Länder exportiert werden. Mit dem Gütesiegel „Made in Germany“ steht das Traditionsunternehmen für hohe Qualitätsstandards und eine hervorragende Serviceleistung – und das seit über 100 Jahren.