



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/nl

Een **voedseldroger** is een van de meest efficiënte en betaalbare manieren om voedsel te conserveren. Maar het apparaat biedt veel meer voordelen dan je in eerste instantie misschien zou denken. [Bekijk ons aanbod hier.](#)

Hoe werkt een voedseldroger?

Een voedseldroger verwijdert langzaam het vocht uit voedsel door het op lage temperaturen te drogen. De ingrediënten worden op meerdere lagen of roosters geplaatst, terwijl een ventilator zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de luchtstroom. De temperatuur varieert doorgaans tussen 40°C en 70°C, afhankelijk van het type voedsel.

- **Warmte:** Een minimale temperatuur van 60°C is belangrijk om het water effectief uit het voedsel te verdampen en bacteriën of schimmelvorming te voorkomen.
- **Droge lucht:** De droge lucht absorbeert het vrijgekomen vocht uit de producten.
- **Luchtcirculatie:** Dankzij de constante luchtcirculatie wordt het vocht efficiënt uit de voedseldroger afgevoerd, wat zorgt voor een uniform droogresultaat.

Behoud van voedingswaarde

Een van de grootste voordelen van het gebruik van een voedseldroger is dat de voedingsstoffen in je voedsel behouden blijven. Dit komt doordat een voedseldroger op lage temperaturen werkt, waardoor vitamines, mineralen en andere essentiële voedingsstoffen intact blijven.

Gedroogd voedsel dat je thuis maakt, is vaak veel gezonder dan commercieel gedroogd voedsel. Bij industriële processen worden namelijk vaak conserveringsmiddelen toegevoegd of zwavel gebruikt. Met een voedseldroger kun je dit vermijden en puur, gezond voedsel produceren.

Veelzijdig gebruik van de voedseldroger

Een voedseldroger is een multifunctioneel apparaat. Je kunt er een breed scala aan producten mee drogen, zoals groenten, fruit, kruiden, vlees, vis, bloemen en zelfs tofu. Bovendien kun je het apparaat ook gebruiken voor andere toepassingen, zoals het maken van geroosterd brood, croutons of knoflookbrood.

Gedroogd voedsel is veelzijdig te gebruiken: je kunt het direct eten, bijvoorbeeld als snack, of laten weken in water om het in zijn oorspronkelijke vorm te herstellen.

Ruimtebesparend en duurzaam

Gedroogd voedsel neemt aanzienlijk minder ruimte in beslag dan verse of ingevroren producten. Het heeft bovendien geen extra kosten na het drogen, zoals energieverbruik voor een vriezer. Dit maakt het een duurzame keuze voor het bewaren van voedsel.

Daarnaast kun je besparen door seizoensgroenten en -fruit in te kopen wanneer ze het goedkoopst zijn. Heb je een moestuin? Dan kun je overschotten eenvoudig verwerken tot houdbaar voedsel, zodat je niets hoeft weg te gooien. Correct gedroogd voedsel blijft vaak tot een jaar goed.



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/nl

Gezonde alternatieven voor snacks

Een ander voordeel van een voedseldroger is dat je gezonde snacks kunt maken, zoals gedroogd fruit. Dit is een uitstekend alternatief voor snoep, omdat het door het onttrekken van water zoeter wordt zonder dat er suiker aan toegevoegd hoeft te worden. Het is een smakelijke en verantwoorde optie, zowel voor kinderen als volwassenen.

Jouw voedseldroger, jouw voordeel

Met een voedseldroger haal je niet alleen een apparaat in huis dat voedsel langer houdbaar maakt, maar ook een tool die je helpt gezonder, duurzamer en creatiever met voedsel om te gaan. Of je nu ingrediënten wilt conserveren, ruimte wilt besparen of gezondere snacks wilt maken, een voedseldroger biedt een wereld aan mogelijkheden.

Heb je interesse in een voedseldroger van NomaCool? Neem vrijblijvend **contact** met ons op voor meer informatie, een adviesgesprek of een offerte. Je kunt ons bereiken via e-mail op info@nomacool.be of [telefonisch](tel:051700100). We helpen je graag verder!