



Zvládněte mistrovsky i ty nejkompexnější chutě.

Trouba SteamPro využívá k dosažení profesionálních výsledků účinek páry. Tato multifunkční trouba kombinuje ohřev a páru. Zachovává chuť, strukturu i živiny pokrmu. Díky přesnému ovládání trouba dokonce umožňuje vakuové vaření v domácích podmínkách. Můžete připravovat šťavnaté maso i lahodné ryby.

Specifikace a benefity

Sous-Vide, technologie profesionálů

S technologií Sous-Vide se můžete i v domácích podmínkách pustit do vakuového vaření. Profesionální kuchaři o této technologii tvrdí, že s ní lze dosáhnout těch nejlepších, nejchutnějších a nejšťavnatějších výsledků, jako v nejlepších restauracích.



Připravujte pokrmy tak, jak vám nejvíc chutnají

Teplotní sonda, která průběžně měří teplotu ve středu vašeho pokrmu, vás upozorní, až bude vaše jídlo hotové. Jaké propečení masa preferujete? Ať už rare, medium nebo well done, sonda ho za vás vždy ohlídá.



Inspirujte se přednastavenými programy

Při používání přednastavených programů oceníte velký LCD displej, který bude spolehlivým průvodcem ke skvělým gurmánským zážitkům. Díky automatickému nastavení teploty a času u řady pokrmů získáte plnou kontrolu nad výsledkem.



Rychlé zahřátí pro rychlé vaření

Vynikající a rychlé výsledky vaření - tato trouba se rychle zahřívá, což vám dává více času na vychutnání jídla s rodinou a přáteli.



Perfektní propečení bez ohledu na množství

Kruhové topné těleso přispívá k rovnoměrnému propečení pokrmů uvnitř celé trouby. A to dokonce i tehdy, když je naplněna třemi plechy. Každá porce bude stejně propečená a chutná.



- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Vložené recepty
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso + pára
Čištění trouby	Pára
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550
Vnitřní objem (l)	70
Max. příkon (W)	3500
Barva	Černá
Napájecí napětí (V)	230
Požad. jistění (A)	16
Třída energetické účinnosti	A+
Funkce trouby	Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mrazené pokrmy, Vaření v páře, Gril, Vysoká vlhkost, Nízká vlhkost, Střední vlhkost, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení, Vaření Sous vide, Parní regenerace, Pravé horkovzdušné pečení, Turbo gril, Příprava jogurtu

