



Apģūstiet pat pašus sarežģītākos ēdienus.

Katrai maltītei vajadzētu kļūt par piedzīvojumu. Mēs radījām SteamPro cepeškrāsni, paturot to prātā. Tā piedāvā trīs gatavošanas metodes – karstumu, tvaiku un to kombināciju. Kombinētā režīmā ierīce automātiski aprēķinās nepieciešamo karstuma un tvaika daudzumu. Kas nozīmē, ka ēdiens no ārpuses vienmēr būs zeltains un

A+, SteamPro Sous-vide, 60x60 cm, melna, 70l, sensoru vadība, termozonde, tvaika tīr., 23 karsēšanas režīmi, 180/40 Sous vide autom. progr., Softclosing durvis, TR1LFSTV

Priekšrocības un funkcijas

Restorāna cienīgi rezultāti mājās apstākļos

Profesionāli šefpavāri jau sen izmanto "sous vide" gatavošanas metodi, lai iegūtu pastāvīgi nevainojamu rezultātu. SousVide cepeškrāsns ienes jūsu mājā restorāna kvalitātes tehnoloģiju, ļaujot jums radīt ēdienus, kas pārsniegs jebkuras prasības.



Nevainojami rezultāti, izmantojot pārtikas sensoru

Pateicoties šīs cepeškrāsns pārtikas sensoram, jūs varat izmērīt ēdiena iekšējo temperatūru ēdiena centrā gatavošanas procesa laikā. Tādēļ rezultāts ir nevainojams vienmēr.



Optimāli gatavošanas rezultāti, izmantojot mitruma sensoru

Šīs cepeškrāsns mitruma sensors uzlabo ēdiena gatavošanu, automātiski izmantojot tieši nepieciešamo tvaika daudzumu, lai panāktu nevainojamu rezultātu. Pievienojot tvaiku, ēdieni iegūst nevainojamu garšu un tekstūru, pastiprinot jūsu pagatavoto ēdianu garšu.



- Iebūvējama cepeškrāsns
- Daudzfunkcionāla cepeškrāsns ar tvaika funkcijām
- Cepeškrāsns elektroenerģijas patēriņa klase: A+
- Cepeškrāsns gatavošanas režīmi: jogurta funkcija, apakšējā karsēšana, maizes cepšana, tradicionālā gatavošana, atkausēšana, mīklas raudzēšana, žāvēšana, saldēta pārtika, tvaiks, grilēšana, augsts mitrums, zems mitrums, vidējs mitrums, siltuma uzturēšana, ventilatorā kars. ar mitrumu, picas uzstādījumi, trauku uzsildīšana, konservēšana, lēna gatavošana, SousVide gatavošana, reģenerācija ar tvaiku, gatavošana ar ventilatoru, turbo grilēšana
- Cepeškrāsns tīrplne ar 3 gatavošanas līmeņiem
- Cepeškrāsns ātrās uzkaršēšanas funkcija
- Termozonde
- Automātisks temperatūras piedāvājums
- Atmiņas programmas visbiežāk lietotajiem iestatījumiem
- Receptes
- Automātiskās gatavošanas pēc svara programmas
- Elektroniska temperatūras iestatīšana
- Uzsildīšanas un siltā uzturēšanas funkcija
- Gatavošanas laika pagarināšanas funkcija
- Elektroniska bērnu drošības funkcija
- Atlikušā siltuma indikācija
- Skārienvadība
- Displejs ar valodu izvēlni

Gardēža sapņu piepildīšana ir garantēta, izmantojot nedaudz profesionālās palīdzības

Šī intuitīvā cepeškrāsns, kas aprīkota ar lielu LCD displeju, garantē gardēža cienīgu rezultātu katru reizi, izmantojot cepeškrāsns recepšu palīdzības funkciju. Automātiski noregulējot plaša ēdianu klāsta temperatūras un laika iestatījumus, jūs pilnībā pārvaldāt gatavošanas procesu neatkarīgi no tā, vai ceļat galdā mielastu

Krāšņs izskats apvienojumā ar teicamu veiktspēju

Durvis iebūvētā Soft Closing Door tehnoloģija gādā par to, lai durvis vienmēr aizvērtos liegi un klusi, nodrošinot lielisku izskatu un augstas kvalitātes veiktspēju.

Produkta specifikācija

Iebūvēšanas izmēri AxPxD, mm	590x560x550
A x P x D, mm	594x595x567
Krāsa	Melna
enerģijas patēriņa klases	A+
Cepeskrāsns tīrīšana	Ar tvaiku
Strāvas vada garums, m	1.5
Kopējā pieslēguma jauda, W	3500
Virsmas vadība	Nē
Tīkla spriegums, V	230
Frekvence	50
Drošinātājs, A	16
Durvju drošības sistēma	nav
Produkta svars	40.5 / 39.5
Kontaktdakša	"Schuko"
Neto tilpums, l	70
Uzstādīšana	Iebūvējama

