



S párou se peče lépe

Trouba 5000 SurroundCook® s funkcí SteamBake je multifunkční spotřebič, který využívá páru k dosažení dokonalých výsledků pečení – pokrmy jsou zvenčí křupavé a dozlatova upečené a uvnitř křehké a šťavnaté. A každé jídlo je rovnoměrně upečené, aniž byste plech na pečení museli otáčet či přesouvat.

Specifikace a benefity



SteamBake. Nejlepší výsledky při pečení jsou dosaženy díky páře

Multifunkční trouba SteamBake vám umožní přidat při pečení páru. Pokrmy mají lepší barvu a krustu a jsou rovnoměrně prohřátý bez nutnosti otáčet plechy nebo jídlo.



Teplotní sonda – pro přesnou kontrolu teploty

Teplotní sonda umožní přesně monitorovat vaření a dosáhnout dokonalých výsledků bez ohledu na recept. Trouba vám dá vědět, když vaše jídlo dosáhne správné teploty.



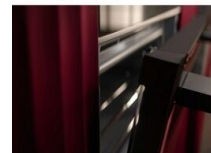
Všechna nastavení na dosah

Na elegantním LED displeji EXPlore+ s dotykovými tlačítky máte přesné ovládání na dosah. Na první pohled vidíte funkci, čas, teplotu a průběh přípravy jídla. Navíc se snadno dostanete k přednastaveným pokrmům pro asistované vaření.



Pyrolytické čištění. Samočisticí funkce

Funkce pyrolytického čištění za pomoci vysoké teploty přemění masťotu a zbytky jídla na popel, který můžete snadno setřít vlhkým hadříkem.



Jemné zavírání a otevírání dvířek. Vždy plynulé a tiché.

Systém jemného zavírání a otevírání dvířek zajišťuje plynulé a tiché otevírání a zavírání – jednoduchým dotykem pro prémiový pocit.

Technická specifikace

