



Se SteamPro uvaříte jako v restauraci

Trouba 900 SteamPro s funkcí Steamify® vám umožní vařit, péct, grilovat nebo připravovat jídlo v páře či ve vakuu a pokaždé s profesionálním výsledkem. Stačí jen nastavit teplotu a funkce Steamify® sama zvolí ten správný stupeň páry za vás.

Specifikace a benefity

Steamify® - váš průvodce parními programy

Naše funkce Steamify® ještě více usnadňuje přípravu chutných pokrmů. Zadejte teplotu, jakou chcete pro přípravu jídla použít, a trouba podle ní automaticky nastaví parní stupeň. Díky správnému množství páry bude váš pokrm zdravější a chutnější.



- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Funkce trouby: Spodní ohřev, Ventilátor + světlo, Gril, gril + spodní ohřev, Gril + spodní ohřev + ventilátor, Gril + ventilátor, Kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor, Kruhové těleso + ventilátor, Pára + spodní ohřev + ventilátor, Pára + ventilátor, Pára + kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Paměťové funkce pro často používaná nastavení
- Připomínka čištění
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Funkce automatického bezpečnostního vypnutí

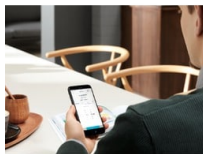
Naučte se vařit metodou Sous-Vide

Při vaření metodou Sous-Vide neboli ve vakuu je velice důležité udržet konstantní teplotu po celou dobu. Naše technologie jsou natolik precizní, že s nimi tento náročný způsob přípravy jídla zvládnete i doma ve své kuchyni. Ve vakuu vynikne plná chuť a živiny zůstanou zachovány.



Pohodové vaření s konektivitou

Konektivita vám pomůže s vařením. I když právě nejste v kuchyni, máte přípravu svého jídla plně pod kontrolou. Pohodlně odkudkoli můžete měnit nastavení času a teploty, aby i bez vaší přítomnosti byl výsledek perfektní.



Teplotní sonda pro přesné pečení

Díky naší teplotní sondě dosáhnete vždy skvělých výsledků. Umožňuje vám sledovat teplotu ve středu pokrmu, a jakmile teplota dosáhne požadovaného stupně, trouba ukončí jeho přípravu.

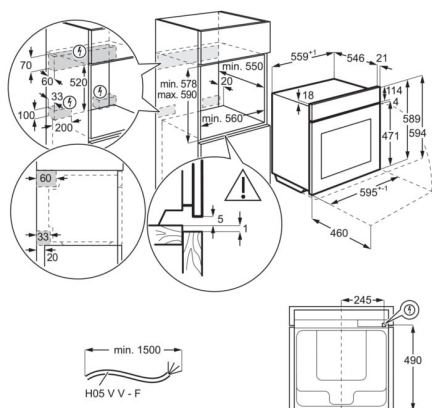
Dotykový displej pro přesné nastavení

Náš barevný dotykový displej nabízí intuitivní ovládání a uložení až 3 nejpoužívanějších funkcí. To znamená rychlý přístup k oblíbeným programům, aniž byste museli pokaždé procházet celou nabídku.

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
Požad. jistič (A)	16
Napájecí napětí (V)	230
Přívodní kabel	1.5 m se zakončením
Barva	Černá matná
Třída energetické účinnosti	A++
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mražené 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, Steamify, Pravé horkovzdušné pečení, Turbo gril, Příprava jogurtu

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

