



Pečení s párou při nízké teplotě uchová výživné látky a snižuje spotřebu energie až o 20 %

Středně propečený steak, dušená zelenina nebo ryba? Ať je recept jakýkoli, trouba 9000 ProAssist s funkcí SteamPro zajistí dotykem tlačítka perfektní výsledky. Ohřívání na páře osvěží zbytky a zachová 90 % vitamínu C – to vše při nižší spotřebě energie.

Externí test provedený na brokolici a lososu dokazuje uchování výživných látek po

pečení na páře při nízké teplotě.

Specifikace a benefity



Vaření s párou umí zachovat až 90 % vitamínu C. SteamPro s vakuovým vařením Sous-vide vám umožní péct, opékat, dusit, ohřívát a vařit v páře při přesně kontrolované teplotě. Steamify přidává správné množství páry a díky tomu budou vaše oblíbená jídla křupavá a chutná a zachovají si až 90 % vitamínu C.

Založeno na externích testech srovnávajících množství vitamínu C v syrové brokolici a brokolici vařené v páře. Test byl proveden na základě zjišťování kyseliny askorbové (vitamínu C) v jídle pomocí metody HPLC / viditelného UV.



Vylepšete vaření a výsledky s CookSmart Touch+

Displej CookSmart Touch+ vám zpříjemní vaření, navede ke správnému nastavení trouby a zároveň pomůže šetřit energii. Oblíbené pokrmy a postupy si můžete uložit do aplikace a odeslat do trouby pouhým stisknutím tlačítka.



Nechte AI vylepšit vaše recepty pomocí páry (Tato funkce je aktivní pouze při nastavení)

AI TasteAssist vylepší tradiční recepty pomocí páry. Jednoduše odešlete online recept do trouby prostřednictvím aplikace a nechte AI optimalizovat čas, teplotu a funkci, což vám pomůže vytvořit chutnější pokrmy s menším množstvím energie.



Asistované vaření. Dodatečná pomoc při vaření

Funkce AssistedCooking vám díky zvětšenému displeji poskytuje intuitivní přístup k široké nabídce pokrmů, u kterých se trouba automaticky přizpůsobí. Nebo můžete čas a teplotu plně ovládat sami.



Čištění párou. Pro snadné čištění trouby.

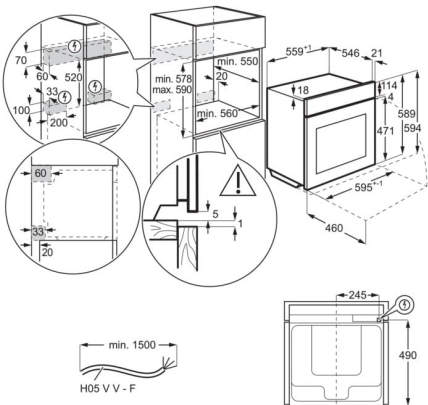
Čištění párou vás upozorní, když je čas na čištění. Mastnotu lehce odstraníte pomocí vlhkého hadříku. Použití páry k čištění vyžaduje až o 95 % méně energie než pyrolytické čištění.

- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- 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
Materiál vnitřku trouby	Pára
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550
Vnitřní objem (l)	70
Max. příkon (W)	3500
Požad. jištění (A)	16
Přívodní kabel	1.5 m se zakončením
Napájecí napětí (V)	230
Barva	Černá matná
Třída energetické účinnosti	A++
Funkce trouby	Roast, Slow cook, Preserve, Ohřev talířů, Uchovat teplé, Dehydrate, Vaření Sous vide, ProSteam: Steam Low, ProSteam: Steam Medium, Heat save fan, Pára, Reheat, Grill, Dough prove, Refresh, Rozmrazování, Stew, Top, Bottom, Horký vzduch, Top & Bottom, Hot air & Top, Hot air & Bottom, Hot air, Top & Bottom, Steamify, ProSteam: Steam Full, ProSteam: Steam High

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

