


**Výsledky kvality ako z reštaurácie s funkciou SteamPro**

Rúra SteamPro série 900 s funkciou Steamify® umožňuje variť, piecť mäso aj nemäsové pokrmy a pripravovať v pare pokrmy s profesionálnymi výsledkami. Teraz môžete dokonca variť metódou SousVide aj doma. Na dosiahnutie jedla kvality ako z reštaurácie stačí vybrať teplotu a funkcia Steamify® upraví správne nastavenie pary za vás.

**Špecifikácie a benefity**
**Steamify®, váš sprievodca varením v pare**

S našou funkciou Steamify® je vytvorenie chutných pokrmov ešte jednoduchšie. Zadáte teplotu pečenia, ktorú zvyčajne používate, a rúra automaticky upraví nastavenia, vďaka čomu je jedlo pripravené v pare k dokonalosti. Zoznámte sa s naším odborníkom na paru pre zdravšie, chutnejšie jedlo.



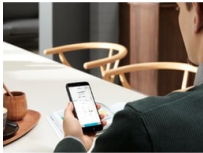
- Zabudovateľná rúra
- Multifunkčná rúra s integrovanou funkciou pary
- Funkcie pečenia: spodný ohrev, ventilátor + svetlo, gril, gril + spodný ohrev, gril + spodný ohrev + ventilátor, gril + ventilátor, kruhové teleso + spodný ohrev + ventilátor, kruhové teleso + ventilátor, para + spodný ohrev + ventilátor, para + ventilátor, para + kruhové teleso + spodný ohrev + ventilátor
- Rúra s 3 pečúcimi úrovňami
- Funkcia rýchleho vyhriatia rúry
- Automatický návrh teploty
- Automatické hmotnostné programy
- Mäsová sonda
- Pamäť pre často používané nastavenie rúry
- Funkcia bezpečnosť detí

**Zdokonaľte metódu Sous-Vide**

„Odomknite dokonalosť a Sous-Vide u vás doma. Presne ovládané teploty sú kľúčom k Sous-Vide a vďaka našej precíznej technológii je ich teraz jednoduché dosiahnuť. Vzduchotesné vrecká vylepšujú príchuť, zatiaľ čo para zachováva chuť a výživné látky.“


**Chutné jedlá jednoducho s možnosťami pripojenia**

Zažite skutočnú pomoc pri varení s funkciou ConnectedCooking. Na diaľku nastavte a zmeňte čas a teplotu rúry. Užívajte si pohodlie ovládania priebehu varenia dokonca aj mimo kuchyne.


**Precízne pečenie s našou teplotnou sondou**

Vďaka našej teplotnej sonde môžete zakaždým dosiahnuť dokonalé výsledky. Umožňuje vám monitorovať proces pečenia meraním teploty vnútri jedla. Dokonca vám oznámi, keď bude jedlo upečené na požadovanú teplotu a zastaví pečenie.

**Dotykový displej EXCite+ pre profesionálnu výpomoc**

Náš dotykový displej EXCite+ prináša zážitok z intuitívneho ovládania a väčšiu kontrolu nad rúrou. Vyberte si z ponuky kategórií pokrmov, od mäsa a rýb až po dezerty a sladké pokrmy. Zostáva už len vychutnať si vždy dokonale pripravené jedlá.

**Technická špecifikácia**

Typ výrobku	Zabudovateľná elektrická rúra
Systém tepelnej úpravy	Ventilátor + kruhové ohrevné teleso + para
Čistenie rúry	Parné
Rozmery pre zabudovanie VxŠxH (mm)	590x560x550
Vnútorný objem (l)	70
Celkový elektrický príkon (W)	3500
Požadované istenie (A)	16
Napätie (V)	230
Facet_CZ_Cord	1.5 m se zakončením
Farba	Matná čierna
Energetická trieda	A++
Funkcie rúry	Gratinované jedlá, Dolný ohrev, Pečenie chleba, Tradičné pečenie, Rozmrazovanie, Kysnutie cesta, Sušenie, Mrazené pokrmy, Parné pečenie, Gril, Vysoká vlhkosť, Nízka vlhkosť, Stredná vlhkosť, Udržiavanie teploty, Vlhký horúci vzduch, Pečenie pizze, Ohrev tanierov, Zaváranie, Pomalé pečenie, Varenie Sous vide, Parná regenerácia, Steamify, Teplovzdušné pečenie, Turbo gril, Príprava jogurtu

