



Profesionálne výsledky vo vašej kuchyni

Pripravte si pokrmy ako v profesionálnej kuchyni. Vyskúšajte pečenie v pare, horúcom vzduchu či kombináciu oboch. V ponuke je aj populárna metóda Sous-Vide. Skvelé výsledky získate pomocou funkcie Steamify®, automatického nastavenia pary. .

Špecifikácie a benefity

Steamify® automaticky zvolí správne nastavenie pary

S funkciou Steamify® je príprava skvelých pokrmov jednoduchšia než kedykoľvek predtým. Stačí zadať teplotu pečenia ako obvyčajne a rúra automaticky upraví nastavenia, aby para dovedla pokrmy k dokonalosti. Doprajte si zdravšie a chutnejšie jedlá.



- Kompaktná zabudovateľná rúra
- Multifunkčná rúra s integrovanou funkciou pary
- Nehrzdavejúca oceľ bez otlakov prstov
- Rúra s 2 pečúcimi úrovňami
- Funkcia rýchleho vyhriatia rúry
- Automatický návrh teploty
- Automatické hmotnostné programy
- Mäsová sonda
- Pamäť pre často používané nastavenie rúry
- Funkcia bezpečnosť detí

SousVide – technológia profesionálov

S technológiou SousVide sa môžete aj v domácich podmienkach pustiť do vákuového varenia. Profesionálni kuchári o tejto metóde tvrdia, že s ňou možno dosiahnuť najlepšie, najchutnejšie a najšľavnatejšie jedlá, aké sa podávajú vo vychýrených reštauráciách.



Funkčná. Zabudovaná. Prispôbená. Inteligentná kuchyňa

Na diaľku ovládajte svoju rúru, preskúmajte našich rôznych partnerov a dokonca získajte prispôbenú pomoc pri varení, a to všetko cez aplikáciu My AEG Kitchen. Je to praktický a jednoduchý spôsob obohatenia používania vašej inteligentnej kuchyne.



Ružový. Stredne prepečený. Prepečený. Podľa vašej chuti

Teplotná sonda, ktorá priebežne meria teplotu v strede vášho pokrmu, vás upozorní, keď bude jedlo hotové. Aké mäso preferujete? Či už sa tešíte na ružový, stredne prepečený alebo prepečený steak, teplotná sonda si vždy postráži správny stupeň prepečenia.

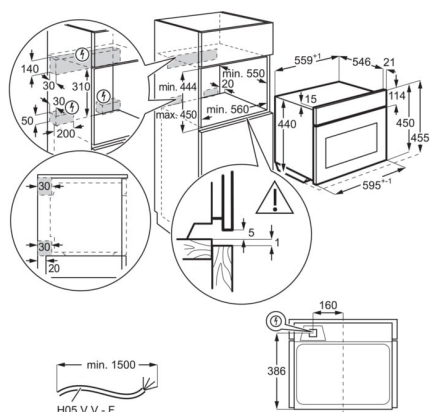
Intuitívna obsluha s otočným ovládačom na pohodlné varenie

Vďaka citlivému otočnému ovládaču máte celý proces pečenia vrátane nastavenia času, teploty a funkcie rúry plne pod kontrolou. Stačí dotyk a aktuálne nastavenie sa okamžite zobrazí na jasnom farebnom TFT displeji. Wi-Fi pripojenie navyše zabezpečí bezdrôtovú aktualizáciu softvéru.

Technická špecifikácia

Typ výrobku	Zabudovateľná elektrická rúra
Systém tepelnej úpravy	Ventilátor + kruhové ohrevné teleso + para
Čistenie rúry	Parné
Rozmery pre zabudovanie VxŠxH (mm)	450x560x550
Vnútorňný objem (l)	43
Celkový elektrický príkon (W)	3000
Požadované istenie (A)	16
Prívodný kábel	1.5 m se zakončením
Napätie (V)	220-240
Farba	Nerezová oceľ s úpravou proti odtlačkom
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

PSGBOV180DE0000H



PSGBOV180DE0000J

