



Odkryj Tajemniczy Składnik

Piekarniki parowe Electrolux
Studia kuchenne





Poznaj linię piekarników parowych

Szefowie najlepszych restauracji, wyróżnionych gwiazdkami Michelin, od lat korzystają z niezwyklej mocy pary – dzięki niej uwalniają nowe, nieznane wymiary smaku.

Teraz Electrolux, lider profesjonalnej techniki pieczenia parowego, przenosi ten wyjątkowy sposób gotowania do Twojego domu.

Czy wiesz, że gotowanie na parze:

- uwytadnia smak potraw,
 - pozwala zachować soczystość dań zapobiegając ich wysuszeniu,
 - zapewnia równomierne dopieczenie potraw,
 - pozwala zachować więcej składników odżywczych, witamin i minerałów,
 - redukuje tłuszcz w potrawach,
 - skraca czas przygotowywania potrawy,
 - zapobiega przenikaniu się smaków i pozwala przygotować danie główne i deser w tym samym czasie,
 - nie wymaga wcześniejszego rozmrażania składników.
-

Bardziej intensywny smak

Poznaj piekarnik parowy CombiSteam Pro SousVide z czujnikiem wilgotności i wyjmowanym zbiornikiem na wodę.

W jaki sposób osiągnąć najwyższą głębię smaku? Odpowiedź to technika SousVide – jeden z największych sekretów szefów kuchni. Podczas gotowania za pomocą SousVide doprawione produkty zamyka się w woreczkach próżniowych bez konieczności wcześniejszego marynowania. Tak przygotowane gotują się na parze w niskiej, ściśle określonej temperaturze, tworząc intensywną mieszankę smaków.

Funkcja SousVide pozwoli Ci zachować i zintensyfikować wszystkie wspaniałe smaki potrawy. Możesz poświęcić cały swój czas i uwagę gościom wiedząc, że już za chwilę zachwycisz ich smakiem jak z najlepszej restauracji.

Zalety SousVide:

- doskonały, wyrazisty smak,
- idealna miękkość potrawy, nawet w przypadku twardszych rodzajów mięsa,
- możliwość wcześniejszego przygotowania części posiłku bez uszczerbku na jego jakości,
- technika stosowana w najlepszych restauracjach nagrodzonych gwiazdkami Michelin.

Poznaj modele CombiSteam Pro SousVide:

EOB9956VAX



EYV0841VAX



Szuffada do pakowania próżniowego CombiVac:

EVD29900AX



SousVide – to proste



1. Przygotuj

Umyj, pokrój i dopraw składniki.



2. Zamknij próżniowo

Zapakuj próżniowo w specjalnym woreczku za pomocą szuffady CombiVac.



3. Ugotuj na parze

Umieść woreczek w piekarniku CombiSteam Pro, włącz funkcję SousVide i... zrelaksuj się.



4. Zrób wrażenie

Podaj danie o idealnej konsystencji i głębokim smaku.

Idealny do: delikatnych, aromatycznych mięs przygotowanych według indywidualnych upodobań.

Magiczne działanie pary

Poznaj piekarnik parowy CombiSteam Deluxe (3w1)

Podobnie jak w profesjonalnej kuchni można w nim piec, grillować, poddawać potrawy procesowi długotrwałego pieczenia w niskiej temperaturze oraz gotować na parze.

A jak sprawić, aby dania były idealnie soczyste w środku i chrupiące z wierzchu? Znamy odpowiedź – najlepsze efekty osiąga się przez połączenie działania pary i gorącego powietrza. Cała sztuka polega tu jednak na korzystaniu z tych technik w odpowiedni sposób. Tylko idealne dobranie proporcji pary i gorącego powietrza do danej potrawy gwarantuje otrzymanie kulinarnego arcydzieła.



Poznaj model
CombiSteam Deluxe (3w1):

EOB8851AAX



PureSteam

50-96°C

100% pary (gotowanie na parze)

Zdrowo, smacznie i szybko.

Wykorzystując 100% pary można zachować więcej witamin oraz naturalny smak składników, a potrawa jest naprawdę zdrowa.

Idealne do: gotowanych mięs, ryb, ryżu, kaszy, owoców, warzyw „al dente”.



SoftSteam

50-130°C

50% pary

Cudowna soczystość.

50% pary i 50% gorącego powietrza to metoda na soczyste dania zachowujące cały swój smak i delikatność.

Idealne do: świeżych i mrożonych dań gotowych oraz odgrzewania potraw.



CrispSteam

50-230°C

25% pary

Delikatny środek i chrupiąca skórka.

Połączenie tradycyjnej metody pieczenia i odrobiny pary działa cuda. Podczas gdy para gwarantuje zachowanie soczystości potrawy, gorące powietrze nadaje całości wspaniały, złocisty kolor.

Idealne do: domowego, chrupiącego chleba, drobiu, zapiekanek oraz wielu innych, sprawdzonych przepisów.

Odrobina pary, wspaniałe rezultaty

Poznaj piekarnik parowy CombiSteam (2w1)

Co zrobić, żeby potrawy były wyjątkowo chrupiące i kruche? To proste. Wystarczy odrobina pary, a Twoje dania zyskają smak, zapach i konsystencję jak z najlepszej restauracji, wyróżnionej gwiazdką Michelin.

Piekarnik CombiSteam (2w1) został wyposażony w generator pary, który może działać także w powiązaniu z gorącym powietrzem oraz nawiewem.

Dodatkowo dzięki funkcji pyrolizy można w prosty sposób wyczyścić piekarnik, bez konieczności stosowania detergentów – wszystkie zabrudzenia w temperaturze ok. 500°C zamieniają się w popiół, który z łatwością usuniesz ściereczką.

Poznaj model
CombiSteam (2w1)

EOC6851AAX



CrispSteam

50-230°C

25% pary

Soczystość wewnątrz potrawy,
chrupiąca skórka na zewnątrz.

Najwyższa temperatura idealna do przygotowywania:

mięś, pieczeni, zapiekanek, pieczywa,
ciast i innych wypieków.

Najniższa temperatura idealna do przygotowywania:

delikatnych deserów i terrin
oraz do odgrzewania potraw
bez ryzyka wysuszenia.



Para dla doskonałych efektów pieczenia

Czy myślisz, że para jest dobra tylko do warzyw?

Podobnie jak profesjonalni piekarze, dodaj trochę pary do pieczenia chleba, a uzyskasz wspaniałe efekty.

W ciągu pierwszych 10-15 minut para generuje odpowiedni poziom wilgotności. Dzięki temu ciasto rośnie, a jego wnętrze staje się wilgotne.

Następnie, w dalszym trybie pieczenia suche, gorące powietrze zapewnia złocisty kolor oraz odpowiednią chrupkość wypieków.

Poznaj model PlusSteam

EOA3454AAX



Funkcja PlusSteam (uderzenie pary)

Doskonale wyrośnięte ciasto z cieką chrupiącą skórką, zachowujące świeżość na dłużej.

Pieczenie z funkcją PlusSteam – krok po kroku

Krok 1

Wlej 100 ml wody na dno piekarnika.

Krok 2

Wybierz funkcję Termoobieg/**PlusSteam** i ustaw odpowiednią temperaturę. Następnie wciśnij przycisk **PlusSteam** i pozwól, by urządzenie nagrzewało się przez 5 minut.

Krok 3

Dioda na przycisku **PlusSteam** pokazuje, kiedy funkcja jest aktywna (tworzy się para).

Idealne do: pieczenia chleba, ciast, bułeczek, rogalików.



Przegląd najważniejszych cech

Piekarniki parowe Electrolux zostały wyposażone w wyjątkowe funkcje. Poznaj skrócony opis możliwości naszych urządzeń.



Wyświetlacz TFT* lub LED oraz sterowanie dotykowe

Elegancki wyświetlacz i podświetlane przyciski umożliwiają szybki dostęp do inteligentnych funkcji. Uprozczone kroki zapewniają bardziej intuicyjną obsługę.



UltraFan Plus

Duży wentylator z lepszą cyrkulacją powietrza dla zapewnienia równomiernych efektów.



Prowadnice teleskopowe

Dzięki nowej konstrukcji drabinek oraz prowadnicom teleskopowym możesz bez trudu wkładać i wyjmować potrawy.



Oświetlenie punktowe

Lepsza widoczność przygotowywanego dania dzięki skupieniu całego światła na potrawie.



Pojemność XXL

Duże wnętrze z największą dostępną na rynku blachą.



VelvetClosing®

Wyjątkowo wygodny system delikatnego i cichego zamykania drzwi.



Zbiornik na wodę

Łatwy w napełnianiu, wyjmowany pojemnik na wodę dla większej wygody*.



Termosonda

Pozwala ustawić temperaturę wnętrza potrawy gwarantującą upieczenie oraz inicjuje wyłączenie piekarnika po jej osiągnięciu.



Bezpieczny w dotyku

Wielowarstwowe drzwi zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się frontu.



Łosoś gotowany z aromatycznymi przyprawami

🚰 500 ml ⌚ 25-35 min. 🌡 85°C ☰ 2 🍷 Funkcja: 100% pary

Składniki (4 porcje)

1 kg filetu z łososia ze skórą

aromatyczne przyprawy,
takie jak nasiona kolendry,
kmin lub nasiona kopru

mały korzeń imbiru lub skórka
cytrynowa

1 mała cukinia

6 gałązek tymianku

sól i pieprz

Sposób przygotowania

1. Zrób niewielkie nacięcia na łososiu od strony skórki, co około 3 cm.
2. Włóż w nacięcia małe kawałki imbiru lub skórki cytrynowej. Połóż łososia na blasze do gotowania parowego i wstaw ją na poziom 2 piekarnika.
3. Pokrój cukinię w plastry i ugotuj w osobnym naczyniu wraz z łososiem.
4. Wybierz funkcję gotowania parowego (100% pary) i ustaw temperaturę 85°C, gotuj przez około 25-35 minut w zależności od grubości ryby. Dopraw solą i pieprzem.
5. Gotowe danie udekoruj listkami tymianku i posyp nasionami kminu, uprażonymi na suchej patelni.



Soczysta polędwica wieprzowa z rozmarynem

🚰 700 ml ⌚ 30-40 min. 🌡 170°C ☰ 1 🍷 Funkcja: 25% pary

Składniki (4-6 porcji)

800 g polędwiczek
wieprzowych

4 gałązki rozmarynu

2 małe ząbki czosnku

500 g młodych ziemniaków

60 g masła

2 cebule

1 łyżka stołowa oliwy z oliwek





sól i pieprz

Sposób przygotowania

1. Dokładnie ołucz ziemniaki i pokrój na pół. Posiekaj cebulę.
2. Dopraw polędwicę solą i pieprzem, podsmaż na małej ilości oliwy na dużym ogniu.
3. Nasmaruj masłem żaroodporne naczynie, włóż polędwicę, ziemniaki, cebulę, rozmaryn i czosnek. Na wierzch połóż kilka kawałeczków masła.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym wcześniej do temperatury 170°C (funkcja pieczenia parowego 25/75) przez około 30-40 minut.



Przegląd oferty

Poziom użycia pary	Uderzenie pary	PlusSteam	CrispSteam	SoftSteam	PureSteam	SousVide
		25% pary	50% pary	100% pary		
Piekarnik CombiSteam Pro SousVide 		•	•	•	•	•
Piekarnik CombiSteam Deluxe 		•	•	•		
Piekarnik CombiSteam 		•				
Piekarnik z funkcją PlusSteam 	•					

Zalety korzystania z różnych poziomów pary:

SousVide

Delikatna konsystencja i głęboki smak.



100% pary

Zdrowo, smacznie i szybko.



50% pary

Cudowna soczystość.



25% pary

Delikatny środek i chrupiąca skórka.



Uderzenie pary

Wyrośnięte, wilgotne ciasto, cienka i chrupiąca skórka.



Aplikacja Let's Taste



Pobierz aplikację z przepisami do stosowania w piekarnikach parowych:

Odwiedź www.electrolux.pl



iOS



Android