



Odkryj Tajemniczy Składnik

Piekarniki parowe Electrolux
Handel tradycyjny





Poznaj linię piekarników parowych

Szefowie najlepszych restauracji, wyróżnionych gwiazdkami Michelin, od lat korzystają z niezwykłej 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:

- uwypatnia 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.
-

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 modele CombiSteam Deluxe (3w1):

EOB8956AOX



EEB8585POX



EOB8751AOX



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 modele
CombiSteam (2w1)

EOC6851AOX



EOB6850AOX



EOB6631AOX



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

EOA3414AOX



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 umożliwiając 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 pojemnik piekarnika dla większej wygody.



Termosonda

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






Bezpieczny w dotyku

Wielowarstwowe drzwi zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się frontu.



Przegląd oferty

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

Zalety korzystania z różnych poziomów pary:

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