

За превъзходни резултати само добавете пара

Парата е вашата тайна съставка

Парови фурни CombiSteam от Electrolux

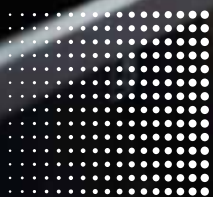





Electrolux


Electrolux

14:30



FullTaste
STEAM SYSTEM 000

За превъзходни резултати само добавете пара

Създайте неповторим вкус без особени усилия с нашата гама парови фурни. Идеята е много проста: парата е единственият нов елемент и разлика с начина, по който сте готвили до сега. Комбинацията от пара и нагряване прави ястието златисто и хрупкаво отвън, като същевременно вътрешността остава сочна и крехка всеки път.

Благодарение на парата, всеки път ще постигате отличен вкус и естетика. Паровите фурни функционират както всяка обикновена фурна, но същевременно добавят необходимото количество пара за професионални резултати в домашни условия. Нагряването е необходимо за идеалната коричка, но парата е съставката, която запечатва соковете и вкусовете в самото ястие и прави чудесата във фурната да се случват по-бързо. С паровите фурни можете да правите всичко това, което правите и с обикновените фурни, не е необходимо да се учите да готвите по нов начин, но можете да се възползвате от изключителното разнообразие от програми и функции, което ще открие нови кулинарни хоризонти пред вас.

Вижте разликата, когато използвате пара

Всеки посещава ресторанти, за да се наслади на професионалното, перфектно приготвеното ястие и изискани десерти. В тези случаи често ли Ви се иска да си сложите допълнително в чинията? Сега можете сами да създавате кулинарни шедьоври в домашни условия, добавяйки само нужното количество пара.

С паровите фурни Electrolux, ще преминете на следващо кулинарно ниво.

Добавяйки пара към ястията, Вие ще:

- разгърнете вкусовете на използваните съставки
- предпазите храната от изсушаване, тя остава сочна
- готвите равномерно, през цялото време
- запазите хранителните качества, витамините и минералите в продуктите
- използвате по-малко мазнина за готвене
- готвите до 20% по-бързо
- готвите основното ястие и десерта заедно, защото вкусовете не се смесват
- готвите замразени храни, без нужда от предварително размразяване

Традиционно готвене в сравнение с пара:

- 1 Патешки гърди
 - 2 Кокосово-оризов сладкиш с ягоди
 - 3 Терин от бейби броколи
 - 4 Филе от съомга
-

1



На грил

Под вакуум
SousVide

2



Вентилирано
готвене

На пара

3



Вентилирано
готвене

Сдоза пара
Plus Steam

4



Задушена

На пара

Разгърнете всички вкусове на храната

Паровите фурни на Electrolux гарантират правилната комбинация от пара, ниво на влажност и нагряване всеки път, когато готвите. По-долу кратък преглед на предимствата на различните програми на пара, както и разликите между моделите.



Програма Interval+ (25% пара)

Ястието е нежно и сочно отвътре, с хрупкава и златиста коричка отвън.



Програма Interval (50% пара)

Пухкава консистенция, нежен, автентичен и богат вкус.



Програма Vital (100% пара)

Здравословно, вкусно и бързо.



Sous Vide (готвене под вакуум)

Готвене под вакуум на ниска температура за изумителна консистенция и експлозия от вкусове.



VarioGuide

Готвене на "автопилот". Интуитивен достъп до 220 автоматични рецепти.



Сензор за влажност

Много прецизно автоматично подава точната доза пара за всяко ястие.

CombiSteamPro
с програма Sous Vide



FullTaste
STEAM SYSTEM ●●●

CombiSteamDeluxe



FullTaste
STEAM SYSTEM ●●○

CombiSteam



FullTaste
STEAM SYSTEM ●○○



Програми с пара и Sous vide*

богати вкусове, фантастични текстури

Паровата фурна Electrolux готви с топъл въздух, но може едновременно да пече и задушавя с пара и накрая от обикновени съставки излиза специално ястие. Това е така, защото парата извлича най-доброто от всяка съставка. Различните ястия изискват различно количество пара – много за зеленчуците, по-малко за суфлето, за хляба – още по-малко. Разнообразието от програми, осигурява различно количество пара във фурната.

При готвене Sous vide, съставките се вакуумират предварително във вакуум машина или специално разработеното вакуум чекмедже, което се монтира под фурната (вж. изображението по-долу). Запечатаният под вакуум плик се поставя във фурната, където на ниски температури ястието се приготвя няколко часа във влажна среда. Този вид готвене създава неповторим вкус, месото се топи в устата, зеленчуците или плодовете са изключителни сочни.



Апарат за вакуумиране CombiVac EVD14900OX

**Vital (100% папа)**

Здравословно, вкусно и бързо.

Препоръчае за:

риба, ориз, кус-кус, плодове и зеленчуци.

**Interval (50% папа)**

Пухкава консистенция, нежен, автентичен и богат вкус.

Препоръчае за:

претопляне на готови или замразени ястия.

**Interval+ (25% папа)**

Ястието е нежно и сочно отвътре, с хрупкава и златиста коричка отвън.

Препоръчае за:

хрупкав хляб, готвене на месо.

Sous vide: всички съставки, заедно с подправките се запечатват във вакуумна торбичка. Готви се на ниска температурата във фурната за дълго време, за да се задушава. Това прави вкуса изключително интензивен, а текстурата - фантастична.



Парови фурни CombiSteamPro

Основни характеристики

(модел EOB9956XAX)



Хладна врата по време на работа

Независимо от температурата във фурната, тази на вратата ще бъде максимум с 20% по-топла от температурата в стаята.



Капацитет XXL

XXL капацитет с избор от 9 нива на готвене.



Подвижен контейнер за вода

Ергономично и лесно пълнене
направо от чешмата.



Голям пълноцветен TFT дисплей

Бързо и интуитивно тъч управление с удобен
достъп до менюта и рецепти - като работа с
таблет.



Сензор за влажност

Много прецизно автоматично
подава точната доза пара за всяко
ястие.



Sous Vide (готвене под вакуум)

Готвене под вакуум на ниска температура
за изумителна консистенция и експлозия от
вкусове.



Автоматични програми (VarioGuide)

Готвене на "автопилот". Интуитивен
достъп до 220 автоматични рецепти.



Сонда за храна

Тя непрекъснато измерва температурата
в сърцевината на храната. Това гарантира
идеалната ѝ термична обработка, без
риск да остане сурова и без да отваряте
непрекъснато фурната да проверявате.



Почистване с пара

Използвайте почистващата сила на
парата и за почистване на фурната. Парата
размеква всички остатъци от готвенето.

Парови фурни CombiSteamDeluxe

Основни характеристики

(моделі EOB8857АОХ и EOB8857ААХ)





LCD дисплей

Бърз и лесен достъп до менюто и програмите. Диалогичен и интуитивен за работа.



Хладна врата по време на работа

Независимо от температурата във фурната, тази на вратата ще бъде максимум с 20% по-топла от температурата в стаята.



Плавно затваряне

Вратата на фурната се затваря винаги леко и тихо.



Голям вентилатор UltraFan Plus

Храната винаги е равномерно изпечена, без значение на кое ниво на фурната се приготвя.



Голяма тава XXL Tray InfiSpace®

Заради големия вътрешен обем, нашите тави са 20% по-големи от стандартните тави.



Капацитет XXL

XXL капацитет с избор от 9 нива на готвене.



Почистване с пара

Използвайте почистващата сила на парата и за почистване на фурната. Парата размеква всички остатъци от готвенето.

Парови фурни CombiSteam



CombiSteamPro

EOB9956XAX



- Мултифункционална парова фурна с програма Sous vide и пълноцветен TFT тъч дисплей
- Голям капацитет 71 литра
- 25 функции, от които 4 на пара: Д. нагр., Хляб, Гратин, Размразяване, Втасване, Изсушаване, Бърз грил, Грил, Замр. храна, Само пара, Висока вл., Средна вл., Ниска вл., Подд. топлина, Бавно готв., Вент. готв. с влаж., Пица, Г. + Д. нагр., Вент. готв., Турбо грил, Квасене, Затопл. чиния, Консервиране, Готв. Под вакуум, Възст. с пара
- 220 автоматични рецепти
- Сензор за влажност
- Четирислойно стъкло на вратата
- Плавно затваряне на вратата
- Сонда за месо
- Почистване: пара
- Енергиен клас: А



CombiSteamPro Compact

EVY0841VAX



- Мултифункционална парова фурна с програма Sous vide и пълноцветен TFT тъч дисплей
- Голям капацитет 43 литра
- 25 функции, от които 4 на пара: Д. нагр., Хляб, Гратин, Размразяване, Втасване, Изсушаване, Бърз грил, Грил, Замр. храна, Само пара, Висока вл., Средна вл., Ниска вл., Подд. топлина, Бавно готв., Вент. готв. с влаж., Пица, Г. + Д. нагр., Вент. готв., Турбо грил, Квасене, Затопл. чиния, Консервиране, Готв. Под вакуум, Възст. с пара
- 220 автоматични рецепти
- Сензор за влажност
- Четирислойно стъкло на вратата
- Плавно затваряне на вратата
- Сонда за месо
- Почистване: пара
- Енергиен клас: А



CombiSteamDeluxe

EOB8857AOX / EOB8857AAX*



- Мултифункционална парова фурна с LCD тъч дисплей
- Голям капацитет 70 литра
- 22 функции, от които 3 на пара: Д. нагр., Хляб, Гратин, Размразяване, Втасване, Изсушаване, Бърз грил, Грил, Замр. храна, Само пара, Средна вл., Ниска вл., Подд. топлина, Бавно готв., Вент. готв. с влаж., Пица, Г. + Д. нагр., Вент. готв., Турбо грил, Затопл. чиния, Консервиране, Възст. с пара
- Автоматични рецепти
- Четирислойно стъкло на вратата
- Плавно затваряне на вратата
- Сонда за месо
- Почистване: пара
- Енергиен клас: А

*гама кухненски студии



CombiSteam

EOC6631AOX



- Мултифункционална парова фурна с пуш-пул бутони и цифров дисплей
- Голям капацитет 71 литра
- 9 функции, от които 1 на пара: Долен нагревател, Горен+долен нагревател, Размразяване, Бързо загряване, Засилен вентилиран режим, Пица, Вентилирано готвене с пара, Вентилирано готвене, Турбо грил
- Четирислойно стъкло на вратата
- Плавно затваряне на вратата
- Сонда за месо
- Почистване: пиролиза
- Енергиен клас: А

Инструменти за превъзходен вкус

Комплект за готвене на пара Deluxe

Тайната на отличното ястие не се крие само в продуктите, но и в съдовете за готвене, които използвате. Професионалните готвачи знаят това много добре. Аксесоарите за парови фурни Ви дават възможност да експериментирате в домашна обстановка различни начини на приготвяне на ястията и да се насладите на превъзходния вкус.



Комплект за готвене на пара

Комплектът е подходящ за големи количества продукти. Малките перфорации на контейнера позволяват на парата свободно да циркулира около храната, извличайки най-доброто от съставките, които готвите.





Тава за сладкиши

Насладете се на прясно изпечени багети. Перфорациите по тавата помагат на топлината и парата да циркулира свободно около тестото оформяйки златиста коричка и пухкава вътрешност.



Сонда за храна

Цифров термометър за проба и таймер за точни и хомогенни резултати при печене предимно на месо - така, както го предпочитате.



Комплект за пица

Направете перфектната пица с тази автентична техника за печене. Плочата пресъздава същите условия като в професионална пещ.



Разтегаема решетка

Допълнителна решетка с ширина от 35 до 56 см. Мултифункционално предназначение.



InfiSpace гурме тава

Специално разработена за ястие, които изискват по-дълбоко място като лазаня, мусака или риба.



Комплект за почистване на парови фурни

Висококачествен starter комплект, който поддържа паровата фурна чиста и без наслагвания от котлен камък. Ефективно премахва отлагания от мазнини, котлен камък и запечатани остатъци от храна от стените на фурната и решетките.





За повече информация:
www.electrolux.bg