



Täydellinen lopputulos höyryllä

Monitoimisen 900 SteamPro -uunimme avulla saavutat entistä paremmat lopputulokset. Höyryn avulla kypsennät vihannekset ja kalan hellävaraisesti puhtaalla höyryllä Sous-vide-kypsennyksellä saavutat taatusti lopputuloksen joka on ammattitasoa.

Monitoimisen 900 SteamPro -uunimme avulla saavutat entistä paremmat lopputulokset. Höyryn avulla kypsennät vihannekset ja kalan hellävaraisesti puhtaalla höyryllä Sous-vide-kypsennyksellä saavutat taatusti lopputuloksen joka on ammattitasoa.

Kuluttajajhyödyt & ominaisuudet

Herkullisten makujen tiivistys

Uunin Sous Vide -toiminto mahdollistaa korkealuokkaiset tulokset. Alhaisessa lämpötilassa kypsennys mahdollistaa makujen haudutuksen ja vahvistamisen säilyttäen aineksien herkkuiset aromit ja koostumukset.

- Kalusteuuni
- Monitoimiuuni höyrytoiminnolla
- Automaattiset painoon perustuvat ohjelmat
- Muistitoiminto usein käytetyille asetuksille
- Elektroninen lämpötilan ohjaus
- Ehdottaa kypsennyslämpötilaa
- Turvaohjelma
- Automaattinen sisävalo
- Helposti puhdistettava luukku
- Kätevät pellinkannattimet
- Kiertoilmatuuletin pysähtyy luukun avautuessa
- Viilennystuuletin
- Lapsilukko luukussa
- Teleskooppikannattimet vakiona: TR1LFSTV-teleskooppikannattimet, Veden kovuuden testiliuska
- Laskennallinen energialuokka:

Tarkat tulokset paistolämpömittarin avulla

Paistolämpömittari takaa aina täydelliset tulokset. Se mahdollistaa kypsennysprosessin tarkkailemisen mittaamalla ruoan sisälämpötilaa. Lisäksi se ilmoittaa, kun oikea lämpötila on saavutettu ja sammuttaa uunin.



Kosketusnäyttö – selkeä, toimiva ja aina käden ulottuvilla

TFT-kosketusnäyttöuunin avulla voit helposti säätää lämpötilaa ja ajastusta muffinsseja paistaessasi tai lohta kypsentaessasi. Meiltä saat tarvitsemasi teknologian ja avun suussa sulavien suosikkiruokiesi valmistukseen.

Säästä aikaa pikakuumennustoiminnolla

Pikakuumennustoiminto varmistaa, että uuni on valmis, kun sitä tarvitset. Lyhyemmän esikuumennuksen ansiosta säästät aikaa herkkuisia aterioita valmistaessa.

Steamify®-toiminnolla oikea määrä höyryä

Steamify®-toiminnon avulla valmistat herkkuisia ruokia entistä helpommin. Syötä normaali kypsennyslämpötila ja anna uunin säätää oikea määrä höyryä automaattisesti täydellisen lopputuloksen saavuttamiseksi. Terveellisempää ja maukkaampaa ruokaa höyrytoiminnon avulla.