

Piekarnik parowy Natural Steam Dual Cook NV7B4240VAK



A+



Cechy Główne

- ▶ Pojemność komory: 76 l
- ▶ **Natural Steam** – pieczenie ze wspomaganie pary
- ▶ Technologia **Dual Cook**
- ▶ Sterowanie dotykowe
- ▶ **Auto Menu** – 50 programów Auto Menu, w tym 10 programów Dual Cook
- ▶ **Air Sous Vide** – precyzyjna kontrola temperatury
- ▶ Funkcje specjalne - podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie talerzy, rozmrażanie
- ▶ Górny grill 1600W, grzałka dolna 1100W, termoobieg 1200W
- ▶ **Moduł Wi-Fi**
- ▶ Czyszczenie **katalityczne**
- ▶ Czyszczenie **parą Steam Cleaning**
- ▶ Zakres temperatur 30- 270°C

Cechy Dodatkowe

- ▶ Wyświetlacz LED
- ▶ Prowadnice teleskopowe na jednym poziomie
- ▶ Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- ▶ Blokada bezpieczeństwa
- ▶ Timer i zegar kuchenny
- ▶ Wyposażenie dodatkowe: blacha do pieczenia, ruszt, naczynie Natural Steam
- ▶ Kolor: **czarne szkło**



Natural Steam
Pieczenie nawilżane parą



Technologia
Dual Cook



Moduł Wi-Fi



Czyszczenie
katalityczne



Air Sous Vide

SAMSUNG

Piekarnik parowy Natural Steam Dual Cook NV7B4240VAK



A+

► Natural Steam

Ciesz się pysznymi, soczystymi i chrupiącymi wypiekami bez konieczności korzystania ze specjalnych szuflad czy sprzętu. By użyć funkcji Natural Steam wystarczy do specjalnej tacki wlać wodę, która naturalnie paruje w trakcie gotowania. Pomaga to w zatrzymaniu naturalnej wilgoci twoich produktów, więc pozostają soczyste i delikatne w środku. Zapewnia również, że twoje wypieki są złociste i chrupiące na zewnątrz.

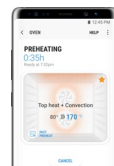
► Dual Cook

Dzięki unikalnej technologii **Dual Cook** możesz przygotować dwie różne potrawy jednocześnie, przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia. Zapachy się nie wymieszają, gdyż każde danie pieczone jest oddzielnie - wszystko dzięki specjalnemu separatorowi, który rozszerza się pod wpływem temperatury, perfekcyjnie rozdzielając komory piekarnika. Technologia **Dual Cook** to również oszczędność energii – nie musisz już nagrzewać całego piekarnika przygotowując niewielką potrawę – możesz wykorzystać tylko jedną komorę (górną lub dolną).



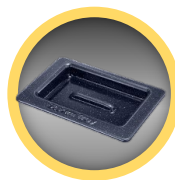
Dual Cook

Przygotowanie dwóch potraw jednocześnie przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia



Moduł Wi-Fi

Sterowanie piekarnikiem za pomocą Smartphone'a



Natural Steam

Nawilżanie w trakcie tradycyjnego pieczenia.

Inne:

- Kod produktu: NV7B4240VAK/U2
- EAN: 8806094422511
- Wymiary (SxWxG) : 595 x 595 x 570
- Waga netto: 36,1 kg

► Air Sous Vide

Air Sous Vide to przeniesienie precyzyjnego gotowania próżniowego do piekarnika. System precyzyjnie określa temperaturę co do 1 stopnia w każdym zakamarku piekarnika i utrzymuje ją wyrównaną. W efekcie niezależnie od tego, w którym punkcie komory znajduje się dana potrawa, będzie doskonale upieczona, delikatna i soczysta! Nie ma mowy o przypaleniu i przesuszeniu.

SAMSUNG

Piekarnik parowy Natural Steam Dual Cook NV7B4240VAK



A+

► Łączność WiFi

Umożliwia kontrolę piekarnika z dowolnego miejsca w dowolnym czasie. Za pomocą aplikacji możesz ustawić nagrzewanie się piekarnika bądź sprawdzić temperaturę pieczenia, a także skorzystać z programów automatycznych, przewodnika po pieczeniu i możesz wysłać wybrane ustawienia bezpośrednio do piekarnika.

► Smart Things Cooking

Gotowanie stanie się przyjemniejsze! Rozwiązanie SmartThings Cooking oszczędza czas i znacząco ułatwia proces gotowania. Poznałe potrzeby użytkownika i dostosowuje do nich spersonalizowane przepisy, a także przygotowuje plan posiłków na cały tydzień. Oferuje również gotowanie z przewodnikiem i ułatwia zakupy spożywcze poprzez robienie list zakupowych.



► Czyszczenie katalityczne

Oszczędź sobie czasu i wysiłku związanego z szorowaniem piekarnika. System czyszczenia katalitycznego ułatwia utrzymanie czystości urządzenia. Umieszczona z tyłu komory piekarnika wkładka katalityczna pochłania tłuszcz z rozprysków i chłapnięć, do których dochodzi podczas pieczenia. W efekcie piekarnik czyści się sam – bez dodatkowej pracy i konieczności kupowania drogich detergentów.

