

AEG

JEDZENIE DOBRE JAK NIGDY!



SMAK NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE DZIĘKI GOTOWANIU NA PARZE

Dzięki funkcji gotowania na parze nasze piekarniki sprawiają, że przygotowywane przez Ciebie potrawy są zawsze pyszne i takie, jak lubisz najbardziej.

Para dostarcza ciepło do żywności skuteczniej niż suche, gorące powietrze, dzięki czemu temperatura przyrządzania potrawy może być niższa. Połączenie ciepła i pary sprawia, że mięso będzie chrupiące i złociste na zewnątrz oraz soczyste w środku – za każdym razem. To nieskomplikowany i bardzo skuteczny sposób na zapewnienie maksymalnego smaku wszystkiemu, co gotujesz.

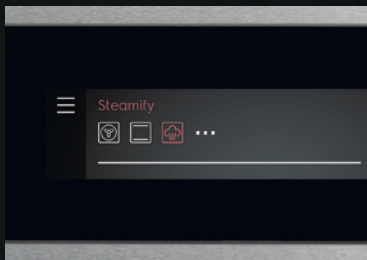
Piekarniki SteamPro umożliwiają gotowanie z użyciem techniki sous-vide. Przy gotowaniu sous-vide składniki potraw wraz z przyprawami zamykane są próżniowo w woreczku, a następnie gotowane na parze bez udziału powietrza, dla zachowania wilgoci, aromatu, składników odżywczych i smaku każdego składnika, zapewniając wyjątkowe doznania smakowe.



CO ZYSKUJESZ, GOTUJĄC NA PARZE?

Gotowanie na parze:

- Zapobiega wymianie smaków między potrawami
- Sprawia, że jedzenie ma odpowiednią wilgotność
- Zachowuje składniki odżywcze, witaminy i minerały, a także zapobiega wysychaniu żywności
- Umożliwia bardziej równomierne gotowanie
- Zwiększa wydajność przyrządzania potraw
- Dostarcza ciepło skuteczniej niż suche, gorące powietrze, dzięki czemu temperatura gotowania może być niższa

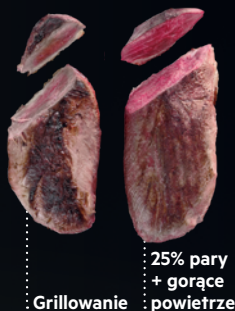


Funkcja Steamify®. Twój asystent podczas gotowania na parze

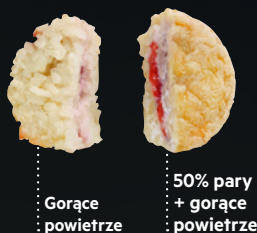
Funkcja Steamify® wyręczy Cię w sterowaniu ustawieniami piekarnika parowego. Wystarczy tylko określić temperaturę, w jakiej przewidziane jest pieczenie. Piekarnik automatycznie dobierze optymalną ilość pary oraz dostosuje pozostałe parametry pracy, aby uzyskać pożądaný rezultat.

Nasza unikalna funkcja Steamify® jest dostępna w piekarniku 9000 SteamPro® i wybranych piekarnikach 8000 SteamBoost.

JAKI POZIOM PARY?



Niska wilgotność idealna do mięs, drobiu, dań z piekarnika i zapiekanek. Kombinacja pary i ciepła sprawia, że mięso jest chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.



Średnia wilgotność jest idealna do przygotowywania delikatnych potraw, takich jak kremy, placki, babeczki, terriny i ryby.



Gotowanie na parze idealnie nadaje się do delikatnych ryb, ryżu, kuskusu lub warzyw.







Connected Cooking dla większej kontroli w kuchni

Kontroluj ustawienia piekarnika — w tym czas i temperaturę — z urządzenia mobilnego. Uzyskaj dostęp do przepisów i wskazówek dotyczących przygotowania potraw. Na bieżąco kontroluj postępy gotowania za pomocą smartfona. Możesz również sterować piekarnikiem za pomocą głosu i Asystenta Google. Funkcja Connected Cooking dostępna jest w wybranych modelach 9000 SteamPro i 8000 SteamBoost.



Google jest znakiem towarowym firmy Google LLC

INTUICYJNE TECHNOLOGIE GOTOWANIA

Gotuj mądrze za pomocą kolorowego wyświetlacza z intuicyjnym sterowaniem

Przeglądaj programy, ustawiaj czas i wybieraj specjalistyczne funkcje za jednym przekręceniem pokrętki – wszystko to wyświetlane na cyfrowym ekranie. Dostępne w piekarnikach 9000 SteamPro. Piekarniki wyposażono w oprogramowanie OTA umożliwiające łączność z Wi-Fi.



Intuicyjne gotowanie z ekranem dotykowym

Ekran dotykowy zapewnia dostęp do szerokiej gamy funkcji pasujących do każdej potrawy. Teraz temperaturę i czas łatwo dopasujesz, niezależnie od tego, czy pieczesz babeczki, czy przygotowujesz łososia. Ekran dostępny jest w piekarnikach 9000 SteamPro.



POZNAJ PIEKARNIKI PAROWE AEG

Niezależnie od tego, czy chcesz wymienić piekarnik, czy wzbogacić swoje doznania smakowe dzięki funkcjom takim jak sous-vide, nasza stylowa i innowacyjna seria piekarników parowych AEG spełni Twoje potrzeby.

9000 STEAMPRO ZE STEAMIFY®

Piekarnik SteamPro z funkcją Steamify® automatycznie oblicza dokładną ilość ciepła i pary, więc niezależnie od tego, czy grillujesz mięso, pieczesz chleb czy tworzysz delikatne desery, jedzenie pozostanie złociste i chrupiące na zewnątrz oraz soczyste w środku. Dodatkowo piekarnik wyposażono w funkcję sous-vide, która zamyka wszystkie aromaty, smaki i składniki odżywcze w woreczku próżniowym, a następnie stosuje delikatne ogrzewanie parowe, aby gotować – aż do osiągnięcia pysznej perfekcji.

8000 STEAMBOOST ZE STEAMIFY®

Piekarnik SteamBoost z funkcją Steamify® i możliwością wyboru trzech poziomów pary (aż do 100%) sprawia, że Twoje jedzenie jest bardziej aromatyczne, niezależnie od tego, czy jest to chleb, mięso, ryby czy warzywa. Używanie pary robi różnicę, zachowując naturalną wilgotność potraw i sprawiając, że te są pysznie soczyste.

7000 STEAMCRISP®

Dzięki piekarnikowi SteamCrisp, tradycyjne ciepło piekarnika jest wzmacniane przez wprowadzenie pary na poziomie 25%. Dzięki zastosowaniu pary, chleb i mięso staną się chrupiące i złociste na zewnątrz oraz miękkie w środku.

6000 STEAMBAKE

Wielofunkcyjny piekarnik z funkcją PlusSteam dodaje parę na początku procesu pieczenia. Dzięki temu możesz bez najmniejszych problemów uzyskać złocistą chrupiącą skórę, przy zachowaniu wilgotnego, miękkiego i delikatnego wnętrza. Przyrządzany przez Ciebie pieczony kurczak, grillowane żeberka i lasagne będą tak samo pyszne – za każdym razem!

Funkcje parowe

Najlepsze do



Automatyczne dopasowanie poziomu pary (25% - 100%)
+ funkcja Sous-vide

STEAMIFY
 Funkcja Steamify®*



9000 STEAMPRO



Trzy poziomy pary:
25%, 80% i 100%

STEAMIFY
 Funkcja Steamify®*



8000 STEAMBOOST



Jeden poziom pary: 25%



7000 STEAMCRISP



Para uwalniania ręcznie podczas rozpoczęcia pieczenia



6000 STEAMBAKE

* Funkcja dostępna w wybranych modelach

FUNKCJE



Steamify®

Ustaw żądaną temperaturę, a piekarnik automatycznie dostosuje poziom pary.



Sous-vide

Technika, która umożliwia profesjonalnym kucharzom przygotowywanie delikatnego, pysznego, doskonale ugotowanego jedzenia dzięki próżniowemu zamknięciu produktów i gotowaniu bez udziału powietrza.



Termosonda

Precyzyjnie mierzy temperaturę wewnątrz potrawy i sygnalizuje uzyskanie odpowiedniego stopnia jej wypieczenia.



Funkcja Connectivity

Steruj ustawieniami piekarnika, w tym czasem i temperaturą, z urządzenia mobilnego.



Funkcja Hot Air

Hot Air zapewnia równomierny obieg gorącego powietrza w komorze piekarnika. Dzięki temu piekarnik nagrzewa się szybciej, a temperatura pieczenia może być zmniejszona nawet o 20%.



Funkcja szybkiego nagrzewania

Pozwala skrócić czas nagrzewania piekarnika nawet o 40%.



Czyszczenie pirolityczne

W procesie pyrolizy piekarnik spala w temperaturze 500°C tłuszcz i zanieczyszczenia na drobny pył, który wystarczy usunąć ściereczką. Pozwala to utrzymać idealną czystość komory bez szorowania i używania detergentów.



Czyszczenie parowe

Para wodna rozmiękcza zaschnięte zabrudzenia w komorze piekarnika, co ułatwia ich usunięcie.

Dowiedz się więcej na temat piekarników parowych: [AEG.PL](https://www.aeg.pl)