

Piekarnik parowy Steam Cook Dual Cook NV7B7997AAK



A+



Cechy Główne

- ▶ Pojemność komory: 76 l
- ▶ **Steam Cook** – gotowanie parowe za pomocą specjalnego naczynia
- ▶ **Steam Assist** – pieczenie ze wspomaganiem pary
- ▶ Technologia **Dual Cook**
- ▶ **AI Cooking** – kamera w piekarniku
- ▶ Automatyczne otwieranie na dotyk **Auto Open**
- ▶ Sterowanie dotykowe + pokrętko
- ▶ **Auto Menu** – 168 programów automatycznych, w tym 20 programów do gotowania na parze
- ▶ **Termosonda**
- ▶ **Air Fry** – smażenie gorącym powietrzem
- ▶ **Air Sous Vide** – precyzyjna kontrola temperatury
- ▶ Tryb Pro Roasting
- ▶ Funkcje specjalne - podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie talerzy, rozmrażanie, wyrastanie ciasta, suszenie
- ▶ Górny grill 1600W, grzałka dolna 1100W, termoobieg 1200W/1200W
- ▶ **Moduł Wi-Fi**
- ▶ Poczwórna szyba w drzwiach
- ▶ Czyszczenie **pyrolityczne**
- ▶ Czyszczenie **parą Steam Cleaning**
- ▶ Zakres temperatur 30- 300°C

Cechy Dodatkowe

- ▶ Kolorowy wyświetlacz LCD 4,3" z menu w języku polskim
- ▶ Prowadnice teleskopowe na dwóch poziomach z pełnym wysuwem
- ▶ Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- ▶ Blokada bezpieczeństwa
- ▶ Timer i zegar kuchenny
- ▶ Wyposażenie dodatkowe: blacha do pieczenia, ruszt, naczynie do gotowania na parze, termosonda, specjalny ruszt do Air Fry
- ▶ Kolor: **czarne szkło**



Gotowanie na parze
Steam Cook



Pieczenie wspomagane parą
Steam Assist



Technologia
Dual Cook



Air Fry



Termosonda



Czyszczenie
pyrolityczne



Kamera

SAMSUNG

Piekarnik parowy Steam Cook Dual Cook NV7B7997AAK



A+

► Steam Cook i Steam Assist

Piekarnik posiada na wyposażeniu specjalne naczynie ze stali nierdzewnej z pokrywą ze szkła żaroodpornego. W naczyniu można przygotowywać potrawy w 100% pary dzięki podłączeniu do generatora pary. Para może być również rozprowadzana we wnętrzu piekarnika dzięki czemu można piec potrawy z dodatkiem pary.

► 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 Steam

Połączenie opcji parowych wraz z technologią Dual Cook zapewnia dodatkowe możliwości by przygotowywać różne dania jednocześnie oszczędzając czas i energię. Możesz gotować na parze, piec mięso lub ciasta w tym samym czasie w różnych ustawieniach lub użyć pełnej komory piekarnika dla naprawdę dużej potrawy i wspomóc proces pieczenia parą dla chrupkości i soczystości.



Steam Cook

Przyrządzanie potraw na parze



Steam Assist

Asysta pary w trakcie tradycyjnego pieczenia.



Dual Cook

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



Moduł Wi-Fi

Sterowanie piekarnikiem za pomocą Smartphone'a



Inne:

- **Kod produktu:** NV77997AAK/U2
- **EAN:**
- **Wymiary (SxWxG)**
- **Waga:**

► Air Fry

Zdrowsze smażone jedzenie bez Air Fryer czy frytkownicy. Rozwiązanie Air Fry sprawia, że gorące powietrze krąży wokół potrawy pieczonej na specjalnej tacy. To idealny sposób na przyrządzanie frytek, chrupiących ziemniaczanych krokietów, a także warzyw. Eliminuje bowiem zbędny tłuszcz, zapewniając, że jedzenie jest na zewnątrz chrupiące i zrumienione, a w środku soczyste. Kupowanie i przechowywanie w kuchni dodatkowych urządzeń staje się zbędne!

► 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.

► Termosonda

Za pomocą sondy wkładanej do mięsa i podłączanej do specjalnego gniazda wewnątrz, zawsze wiadomo kiedy mięso jest dobrze upieczone.

SAMSUNG

Piekarnik parowy Steam Cook Dual Cook NV7B7997AAK



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. Poznaje potrzeby użytkownika i dostosowuje do nich personalizowane przepisy, a także przygotowuje plan posiłków na cały tydzień. Oferuje również gotowanie z przewodnikiem i ułatwia zakupy spożywcze poprzez robienie list zakupowych.

► AI Cooking – kamera w piekarniku

Teraz przygotowywanie potraw będzie niezwykle proste. To wszystko dzięki innowacyjnej technologii - kamerze, która została umieszczona wewnątrz piekarnika. Użytkownik z łatwością może podglądać i kontrolować każdy etap pieczenia, a także nagrać jego proces. Natomiast AI Cooking pomaga w wybraniu odpowiedniego programu pieczenia dzięki kamerze i inteligentnemu rozpoznawaniu potrawy oraz jej wielkości a także sugerowaniu najlepszych opcji pieczenia.

► Łagodny domyk

Drzwi domykają się płynnie, delikatnie i niemal bezgłośnie. Zastosowane w nich zawiasy łagodnie zatrzymują drzwi, aby domyk był nie tylko cichy ale i płynny.

► Czyszczenie pyrolityczne

Pyroliza to skuteczny i wygodny sposób czyszczenia piekarnika. W trakcie cyklu czyszczenia pyrolitycznego temperatura wewnątrz piekarnika wzrasta nawet do 500°C, dzięki czemu wszystkie zabrudzenia (tj. tłuszcz i resztki jedzenia) ulegają zwęgleniu i zostają zamienione w łatwy do usunięcia popiół.

SAMSUNG