

Piekarnik parowy Steam Cook Dual Cook Flex NV7B5785KAK



A+



Cechy Główne

- ▶ Pojemność komory: 76 l
- ▶ **Steam Cook** – gotowanie parowe za pomocą specjalnego naczynia
- ▶ **Steam Assist** – pieczenie ze wspomaganiem pary
- ▶ Technologia **Dual Cook**
- ▶ Technologia **Dual Cook Flex**
- ▶ Sterowanie dotykowe + pokrętko
- ▶ **Auto Menu** – 70 programów automatycznych, w tym 20 programów w trybie Steam Cook
- ▶ **Air Fry** – smażenie gorącym powietrzem
- ▶ **Air Sous Vide** – precyzyjna kontrola temperatury
- ▶ Tryb Pro Roasting
- ▶ Funkcje specjalne - podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie talerzy, rozmrażanie
- ▶ Górny grill 1600W, grzałka dolna 1100W, termoobieg 1200W/1200W
- ▶ **Moduł Wi-Fi**
- ▶ Czyszczenie **katalityczne**
- ▶ Czyszczenie **parą Steam Cleaning**
- ▶ Zakres temperatur 30- 300°C

Cechy Dodatkowe

- ▶ Biały wyświetlacz LCD 2,25" z menu w języku polskim
- ▶ Prowadnice teleskopowe na jednym poziomie z pełnym wysuwem
- ▶ Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- ▶ Łagodny domyk
- ▶ Blokada bezpieczeństwa
- ▶ Timer i zegar kuchenny
- ▶ Wyposażenie dodatkowe: blacha do pieczenia, ruszt, specjalny ruszt do Air Fry, naczynie do gotowania na parze
- ▶ Kolor: **czarne szkło**



Gotowanie na parze
Steam Cook



Pieczenie wspomaganie parą
Steam Assist



Technologia
Dual Cook



Technologia
Dual Cook Flex



Air Fry



Air Sous Vide



Czyszczenie
katalityczne



Moduł Wi-Fi

SAMSUNG

Piekarnik parowy Steam Cook Dual Cook Flex NV7B5785KAK

**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 Flex

Rozwiązanie Dual Cook Flex zapewnia jeszcze większą elastyczność a także oszczędność energii. Drzwi piekarnika posiadają dźwignię, dzięki której możliwe jest otwarcie tylko połowy lub całych drzwi w zależności od potrzeb. Rozwiązanie to zapewnia dostęp do górnej komory bez ryzyka utraty ciepła w dolnej strefie pieczenia.

► 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.

Inne:

- **Kod produktu:** NV7B5785KAK /U2
- **EAN:** 8806094477597
- **Wymiary (SxWxG) :** 595 x 596 x 570 mm
- **Waga netto:** 44 kg



Dual Cook

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



Dual Cook Flex

Możliwość otwarcia połowy drzwi piekarnika



Steam Assist

Asysta pary w trakcie tradycyjnego pieczenia.



Steam Cook

Przyrządzanie potraw na parze



Moduł Wi-Fi

Sterowanie piekarnikiem za pomocą Smartphone'a

► Air Fry

Ciesz się zdrowszym smażonym jedzeniem, bez konieczności używania frytownicy. Air Fry łączy specjalną tacę z cyrkulacją gorącego powietrza, która otacza potrawę. Po prostu umieść danie na tacy z odrobiną oleju i wybierz tryb Air Fry. Jest to idealny sposób przyrządzania np. frytek, tostów a nawet warzyw, gdyż funkcja eliminuje nadmiar tłuszczu. Wszystko jest chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku, więc nie musisz ryzykować poparzeń gorącym olejem oraz przeznaczać miejsca na osobne urządzenie.

► 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 Steam Cook

Dual Cook Flex

NV7B5785KAK



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 spersonalizowane przepisy, a także przygotowuje plan posiłków na cały tydzień. Oferuje również gotowanie z przewodnikiem i ułatwia zakupy spożywcze poprzez robienie list zakupowych.



► 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 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 chlapnięć, do których dochodzi podczas pieczenia. W efekcie piekarnik czyści się sam – bez dodatkowej pracy i konieczności kupowania drogich detergentów.

