

Puikūs patiekalai – dar skanesni

10 GAMINIMO GARUOSE PRIVALUMŲ

Electrolux CombiSteam garų orkaitėse, kaip ir įprastose, taikoma kaitinimo funkcija, tačiau kartu pasitelkiami ir garai. Rezultatas – sultingas, švelnus, bet intensyvaus skonio patiekalas. Ar keptumėte mėsą ant grotelių, ar orkaitėje, ruoštumėte konditerijos gaminius ar daržoves – visi Jūsų patiekalai nuo šiol bus dar gardesni.



1. Švelnesnis maisto ruošimas žemesnėje temperatūroje
2. Trumpesnė kepimo trukmė
3. Sveikas patiekalų ruošimas nenaudojant riebalų
4. Sultinga mėsa traškia plutele
5. Traškios, vitaminų ir mineralų gausios daržovės
6. Ruošiant kelis patiekalus vienu metu, kvapai nesusimaišo
7. *SousVide* – maisto ruošimas vakuume (*CombiSteam Pro*)
8. Ruošiant maistą žemesnėje temperatūroje sunaudojama mažiau energijos
9. Greitas maisto pašildymas garais išsaugant patiekalų drėgmę bei didelę talpa – 6 lėkščių šildymas vienu metu
10. Efektyvus ir patogus orkaitės valymas garais

Pasirinkite tinkamą

Daugiafunkcėje garų orkaitėje galite gaminti visus patiekalus, kuriuos ruošiate tradicinėje – nuo sultingos lašišos ar kasdienio kepsnio iki traškos naminės duonos ir vaisiais įdarytų virtinių. Nesvarbu, ar gaminote pagal jau išbandytus ir patikrintus receptus, ar ieškote naujų skonių, garai visuomet patobulins patiekalą. Rezultatas Jus nustebins.



CombiSteam Pro



Purių ir traškių kepiinių ruošimas



Mėsos kepinimas



Daržovių ir garnyrų kepinimas garuose



SousVide – maisto ruošimas vakuume



CombiSteam Deluxe



Purių ir traškių kepiinių ruošimas



Mėsos kepinimas



Daržovių ir garnyrų kepinimas garuose



CombiSteam



Purių ir traškių kepiinių ruošimas



Mėsos kepinimas