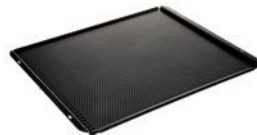


Podpora prodeje prostřednictvím příslušenství



Plech na pečení
Ideální na koláče a drobné pečivo.
Model E4OHD01



Plech na pečení MaxiKlasse®
Perforovaný plech s nelepivým povrchem zabezpečuje rovnoměrnou distribuci tepla a umožňuje připravovat pečené pokrmy, které jsou uvnitř lahodně vláčné a zvenčí křupavé a zlatavé.
Model E90OPT01

Další informace najdete na
www.electrolux.cz

Jak na to

Pečení s funkcí PlusSteam krok za krokem.



Krok 1
Do prohlubně v dolní části trouby nalejte 100 ml vody.



Krok 2
Zvolte program Horkovzdušné pečení/PlusSteam. Stlačte tlačítko PlusSteam a troubu nechte 5 minut předehřívát.



Krok 3
Při tvorbě páry během pečení svítí ukazatel nad tlačítkem PlusSteam.

 **Electrolux**

Multifunkční trouba nové generace

Multifunkční trouba s funkcí **PlusSteam**



**Splní vše, co očekáváte
od multifunkční trouby**



Extra velký pečicí prostor
s 5 rovinami zasouvání a největším
plechem na trhu.



Rovnoměrné pečení
i když jsou v troubě 3 plechy najednou.
Postará se o to ventilátor velikosti XL.



**Pára na pečení
vynikajících pokrmů**

**Lepší
kůrka**
Chléb



**Lepší
barva**
Jemné pečivo



**Nejlepší nabídka
na trhu**

**Větší objem,
více vláčné**

Těsta

Působením páry se na prvních 10 až 15
minut vytvoří vlhké prostředí.
Tím těsto získá na objemu
a pokrm si uvnitř zachová vláčnost.

**Křupavější
kůrka**
Chléb

Po zbývajícím čas se pokrm peče
tradičním horkým vzduchem.
Horký vzduch zajistí perfektně
upečenému pokrmu
správnou barvu a kůrku.



Mysleli jste si, že pára je
dobrá jen na zeleninu?
Pomocí páry dosáhnete
těch nejlepších
výsledků stejně jako
profesionální kuchaři.