



# Odkryj Tajemniczy Składnik

Piekarniki parowe Electrolux  
Handel tradycyjny





# Poznaj linię piekarników parowych

Szefowie najlepszych restauracji, wyróżnionych gwiazdkami Michelin, od lat korzystają z niezwykłej mocy pary – dzięki niej uwalniają nowe, nieznane wymiary smaku.

Teraz Electrolux, lider profesjonalnej techniki pieczenia parowego, przenosi ten wyjątkowy sposób gotowania do Twojego domu.

---

#### **Czy wiesz, że gotowanie na parze:**

---

- uwytłuszcza smak potraw,
  - pozwala zachować soczystość dań zapobiegając ich wysuszeniu,
  - zapewnia równomierne dopieczenie potraw,
  - pozwala zachować więcej składników odżywczych, witamin i minerałów,
  - redukuje tłuszcz w potrawach,
  - skraca czas przygotowywania potrawy,
  - zapobiega przenikaniu się smaków i pozwala przygotować danie główne i deser w tym samym czasie,
  - nie wymaga wcześniejszego rozmrażania składników.
-

# Magiczne działanie pary

## Poznaj piekarnik parowy CombiSteam Deluxe (3w1)

Podobnie jak w profesjonalnej kuchni można w nim piec, grillować, poddawać potrawy procesowi długotrwałego pieczenia w niskiej temperaturze oraz gotować na parze.

A jak sprawić, aby dania były idealnie soczyste w środku i chrupiące z wierzchu? Znamy odpowiedź – najlepsze efekty osiąga się przez połączenie działania pary i gorącego powietrza. Cała sztuka polega tu jednak na korzystaniu z tych technik w odpowiedni sposób. Tylko idealne dobranie proporcji pary i gorącego powietrza do danej potrawy gwarantuje otrzymanie kulinarnego arcydzieła.



### Poznaj modele CombiSteam Deluxe (3w1):

#### EOB8956AOX



#### EEB8585POX



#### EOB8751AOX



PureSteam

50-96°C

#### 100% pary (gotowanie na parze)

Zdrowo, smacznie i szybko.

Wykorzystując 100% pary można zachować więcej witamin oraz naturalny smak składników, a potrawa jest naprawdę zdrowa.

**Idealne do:** gotowanych mięs, ryb, ryżu, kaszy, owoców, warzyw „al dente”.



SoftSteam

50-130°C

#### 50% pary

Cudowna soczystość.

50% pary i 50% gorącego powietrza to metoda na soczyste dania zachowujące cały swój smak i delikatność.

**Idealne do:** świeżych i mrożonych dań gotowych oraz odgrzewania potraw.



CrispSteam

50-230°C

#### 25% pary

Delikatny środek i chrupiąca skórka.

Połączenie tradycyjnej metody pieczenia i odrobiny pary działa cuda. Podczas gdy para gwarantuje zachowanie soczystości potrawy, gorące powietrze nadaje całości wspaniały, złocisty kolor.

**Idealne do:** domowego, chrupiącego chleba, drobiu, zapiekanek oraz wielu innych, sprawdzonych przepisów.

# Odrobina pary, wspaniałe rezultaty

## Poznaj piekarnik parowy CombiSteam (2w1)

Co zrobić, żeby potrawy były wyjątkowo chrupiące i kruche? To proste. Wystarczy odrobina pary, a Twoje dania zyskają smak, zapach i konsystencję jak z najlepszej restauracji, wyróżnionej gwiazdką Michelin.

Piekarnik CombiSteam (2w1) został wyposażony w generator pary, który może działać także w powiązaniu z gorącym powietrzem oraz nawiewem.

Dodatkowo dzięki funkcji pyrolizy można w prosty sposób wyczyścić piekarnik, bez konieczności stosowania detergentów – wszystkie zabrudzenia w temperaturze ok. 500°C zamieniają się w popiół, który z łatwością usuniesz ściereczką.

Poznaj modele  
CombiSteam (2w1)

EOC6851AOX



EOB6850AOX



EOB6631AOX



CrispSteam

50-230°C

### 25% pary

Soczystość wewnątrz potrawy,  
chrupiąca skórka na zewnątrz.

### Najwyższa temperatura idealna do przygotowywania:

mięś, pieczeni, zapiekanek, pieczywa,  
ciast i innych wypieków.

### Najniższa temperatura idealna do przygotowywania:

delikatnych deserów i terrin  
oraz do odgrzewania potraw  
bez ryzyka wysuszenia.



# Para dla doskonałych efektów pieczenia

## Czy myślisz, że para jest dobra tylko do warzyw?

Podobnie jak profesjonalni piekarze, dodaj trochę pary do pieczenia chleba, a uzyskasz wspaniałe efekty.

W ciągu pierwszych 10-15 minut para generuje odpowiedni poziom wilgotności. Dzięki temu ciasto rośnie, a jego wnętrze staje się wilgotne.

Następnie, w dalszym trybie pieczenia suche, gorące powietrze zapewnia złocisty kolor oraz odpowiednią chrupkość wypieków.

Poznaj model PlusSteam

EOA3414AOX



Funkcja PlusSteam (uderzenie pary)

**Doskonale wyrośnięte ciasto** z ciekawą chrupką skórką, zachowujące świeżość na dłużej.

**Pieczenie z funkcją PlusSteam – krok po kroku**

### Krok 1

Wlej 100 ml wody na dno piekarnika.

### Krok 2

Wybierz funkcję Termoobieg/**PlusSteam** i ustaw odpowiednią temperaturę. Następnie wciśnij przycisk **PlusSteam** i pozwól, by urządzenie nagrzewało się przez 5 minut.

### Krok 3

Dioda na przycisku **PlusSteam** pokazuje, kiedy funkcja jest aktywna (tworzy się para).

**Idealne do:** pieczenia chleba, ciast, bułeczek, rogalików.



### Przegląd najważniejszych cech

Piekarniki parowe Electrolux zostały wyposażone w wyjątkowe funkcje. Poznaj skrócony opis możliwości naszych urządzeń.



#### Wyświetlacz TFT\* lub LED oraz sterowanie dotykowe

Elegancki wyświetlacz i podświetlane przyciski umożliwiając szybki dostęp do inteligentnych funkcji. Uprozczone kroki zapewniają bardziej intuicyjną obsługę.



#### UltraFan Plus

Duży wentylator z lepszą cyrkulacją powietrza dla zapewnienia równomiernych efektów.



#### Prowadnice teleskopowe

Dzięki nowej konstrukcji drabinek oraz prowadnicom teleskopowym możesz bez trudu wkładać i wyjmować potrawy.



#### Oświetlenie punktowe

Lepsza widoczność przygotowywanego dania dzięki skupieniu całego światła na potrawie.



#### Pojemność XXL

Duże wnętrze z największą dostępną na rynku blachą.



#### VelvetClosing®

Wyjątkowo wygodny system delikatnego i cichego zamykania drzwi.



#### Zbiornik na wodę

Łatwy w napełnianiu pojemnik piekarnika dla większej wygody.



#### Termosonda

Pozwala ustawić temperaturę wnętrza potrawy gwarantując upieczenie oraz inicjuje wyłączenie piekarnika po jej osiągnięciu.






#### Bezpieczny w dotyku

Wielowarstwowe drzwi zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się frontu.



# Przegląd oferty

|                               |   | PlusSteam | CrispSteam | SoftSteam | PureSteam |
|-------------------------------|---|-----------|------------|-----------|-----------|
| Poziom użycia pary            | Uderzenie pary  | 25% pary  | 50% pary   | 100% pary |           |
| Piekarnik CombiSteam Deluxe   |  |           | •          | •         | •         |
| Piekarnik CombiSteam          |  |           | •          |           |           |
| Piekarnik z funkcją PlusSteam |  | •         |            |           |           |

## Zalety korzystania z różnych poziomów pary:

### 100% pary

Zdrowo, smacznie i szybko.



### 50% pary

Cudowna soczystość.



### 25% pary

Delikatny środek i chrupiąca skórka.



### Uderzenie pary

Wyrośnięte, wilgotne ciasto, cienka i chrupiąca skórka.



## Aplikacja Let's Taste



Pobierz aplikację z przepisami do stosowania w piekarnikach parowych:

Odwiedź [www.electrolux.pl](http://www.electrolux.pl)



iOS



Android