

SIEMENS

Nová dimenzia varenia v pare


Novinka

Prvá parná zásuvka, ktorá
sa zmestí do každej kuchyne

Minimum miesta

SIEMENS
studioLine

Nová priestorovo nenáročná parná zásuvka sa pýši pôsobivým objemom 10 litrov – dostatočný priestor aj pre 2,5 kg zemiakov.



Chcete variť zdravo, aj keď máte v kuchyni obmedzený priestor? Zažite varenie v pare v nových dimenziách. Prvá parná zásuvka sa zmestí aj do tej najmenšej kuchyne.

Maximálne pôžitky

Zoznámte sa s prvou parnou zásuvkou, ktorá prináša revolúciu do kuchynských priestorov. Tento kompaktný spotrebič kombinuje parné a inteligentné funkcie pre jednoduchú a dokonalú prípravu výživných a chutných jedál. Je ideálnym riešením pre všetkých, ktorí majú hektický životný štýl a obmedzený kuchynský priestor. Parná zásuvka umožňuje rýchle a zdravé varenie prispôbené vašim potrebám, aby ste nikdy nemuseli robiť kompromisy medzi vyváženou stravou a drahocenným kuchynským priestorom.

Otvorte dvere kulinárskym pôžitkom

Oživte si svoje každodenné varenie a preskúmajte potenciál pary. Jednoducho si vychutnajte zdravé a chutné jedlá pripravené jemne v pare a objavte pestrý svet kulinárskych možností.

Hodí sa aj
do najmenejšej
kuchyne



Využite fullSteam s teplotami od 30 °C do 100 °C

Horúca para uzamyká vitamíny a minerály a zároveň zachováva chute a živé farby bez použitia oleja alebo tuku.

Ručne nastavte presný stupeň a čas tak, ako ste zvyknutí pre svoj obľúbený pokrm.

S automatickými programami na istotu

Nie ste si istí, ako najlepšie v pare pripraviť špargľu alebo lososa? Automatické programy zaručujú ideálnu prípravu. Jednoducho vyberte pokrm prepínaním na displeji

alebo pohodlne vyberte jeden z ďalších programov v aplikácii Home Connect na mobilnom telefóne alebo tablete. Parná zásuvka automaticky aplikuje správne nastavenia a jej senzory postrážia celý proces varenia.



← Kysnutie cesta

Kysnutie pomocou jemnej pary je oveľa rýchlejšie než pri izbovej teplote a netvorí sa kôrka. Vysoká vlhkosť a teplota medzi 30 °C a 50 °C zaisťujú ľahké a vzdušné cestá.

Ohrievanie pokrmov →

Vďaka šetrnému ohrevu si pokrm zachováva svoju pôvodnú šťavnatosť a budú chutiť, akoby ste ich práve dovarili.



← Sterilizácia

Počas 30 minút môžete pri teplote 100 °C dezinfikovať detské fľaše, zaváracie poháre na uhorky alebo poháre na džemy.

Rozmrazovanie →

Vďaka precíznej kontrole teploty v rozsahu 30–60 °C rozmrazíte aj chýlostivé suroviny, ako sú ryby, mäso či pečivo, úplne rovnomerne a bez straty kvality.



Mimoriadny dizajn

s malými rozmermi



Elegantný a kompaktný dizajn: parná zásuvka ponúka flexibilné možnosti zabudovania a vyžaruje dokonalú a striedmu eleganciu. Čierne sklo na čelnej strane zásuvky a intuitívne používanie privádza prepracovaný dizajn k dokonalosti.



Flexibilný spoločník pre plánovanie kuchyne a pre všestranné varenie

Objavte slobodu plánovania kuchyne presne presne podľa vašich predstáv. Vďaka zabudovateľnej výške 15 cm môžete parnú zásuvku umiestniť pod štandardnú rúru (v. 60 cm), pod kompaktný model (v. 45 cm), alebo ako samostatný dizajnový prvok pod pracovnú dosku, vždy ponúkne maximálnu flexibilitu.

Predstavte si, ako v rúre pripravujete chrumkavé pečené mäso, zatiaľ čo v zásuvke sa jemne a precízne varí zelenina v pare.

Nech už ju umiestnite kamkoľvek, dokonale sa prispôsobí vášmu osobnému štýlu a priestorovým možnostiam.



Intuitívne ovládanie, lahodné výsledky

Elegantné dotykové LED ovládanie je neuveriteľne intuitívne, s jasne zobrazenými funkciami, ktoré umožňujú jednoduché a presné nastavenie teploty, času a ďalších parametrov jednoduchým dotykcom prsta. Hladký povrch sa navyše ľahko čistí.



Jasné zobrazenie zostávajúceho času

Počas používania parnej zásuvky sa zostávajúci čas varenia v pare zobrazuje na elegantne navrhnutom čele zásuvky.





Inteligentné varenie v pare

Odomknite plný potenciál vašej parnej zásuvky. Stačí ju pripojiť k registrovanému účtu Home Connect, ovládať ju odkiaľkoľvek a využívať rôzne digitálne služby - dokonca aj pomocou hlasového ovládania.*

* Prostredníctvom Amazon Alexa alebo Google Home.

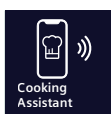


Konektivita, ktorá inšpiruje



Home Connect

Užite si plnú kontrolu nad svojou parnou zásuvkou.* Spúšťajte a ukončujte programy varenia v pare, meňte nastavenia a spravujte svoje obľúbené kombinácie – bez toho, aby ste museli byť priamo v kuchyni. Nastavenia sa medzi aplikáciou a parnou zásuvkou synchronizujú. Akonáhle program skončí, dostanete upozornenie. Vďaka aktualizácii softvéru bude vaša parná zásuvka vždy aktuálna. Užite si varenie podľa svojich predstáv.



Jednoducho dokonalé nastavenie pary pre váš pokrm

Nie ste si vždy istí, ako správne uvariť daný pokrm v pare? Jednoducho povedzte svojej parnej zásuvke prostredníctvom aplikácie, aký pokrm chcete pripraviť. Váš asistent* potom navrhne vhodné nastavenia alebo programy a odošle ich priamo do spotrebiča – skratka, ktorá vám naozaj ušetrí čas.



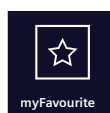
Objavte inšpiratívny svet lahodných receptov*

Hľadanie inšpirácie a pokrmov, ktoré by zodpovedali vašmu zdravému životnému štýlu, môže byť ohromujúce. Objavte inšpiratívny výber lahodných receptov v aplikácii. Potom už len jednoducho vyberte recept a preneste nastavenia priamo do vašej parnej zásuvky. Užite si flexibilnú prípravu jedla a predovšetkým: lahodné jedlá.



Vynikajúce výsledky, žiadne starosti

Už sa nemusíte obávať prevarenia jedla. Ak využijete asistenta varenia alebo funkciu cookControl, parná zásuvka sa automaticky vypne v okamihu, keď pokrm dosiahne ideálnu prepečenosť. Táto inteligentná funkcia zaisťuje dokonalé výsledky, bez toho, aby ste museli proces neustále kontrolovať. Užite si viac pokoja a času na to, čo máte radi. Je to ako mať osobného kuchára, ktorý presne vie, kedy je vaše jedlo hotové, a diskrétno vás upozorní správou v aplikácii.



Uložte si obľúbené nastavenia

Nastavenia pre svoje obľúbené jedlá si môžete uložiť v aplikácii pod "Obľúbené" a vždy tak budete mať rýchly prístup k najčastejšie používaným nastaveniam.

* Pre využitie funkcie stačí pripojiť parnú zásuvku k registrovanému účtu Home Connect.



Jednoduchá manipulácia, jednoduché čistenie

Užívajte si varenie, nie čistenie. Parná zásuvka je navrhnutá pre jednoduchú údržbu. Stačí ju otvoriť - jednoduchým stlačením.



Jednoduché čistenie zvnútra aj zvonka pre špičkové výkony

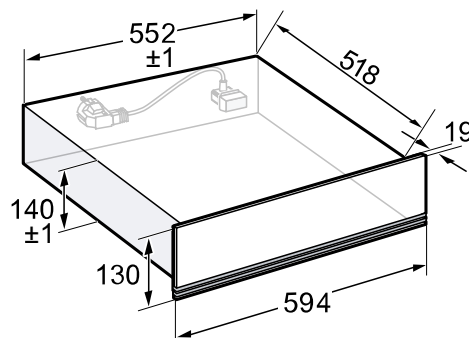
Po každom použití jednoducho utrite parnú zásuvku vlhkou handričkou a neutrálnym čistiacim prostriedkom. Použite dodanú hubku na absorbovanie zostávajúcej vody, vložte podnos do umývačky riadu a vyprázdňte nádržku na vodu. Pre optimálny výkon vám parná zásuvka pripomenie, keď bude čas na rýchly 30-minútový odváňovací cyklus.





Jednoduchá inštalácia

Zasuňte, zapojte, dotiahnite
Štandardné rozmery 140 x 560 mm
umožňujú flexibilné plánovanie
kuchyne. Vďaka sklenenému čelnému
panelu nepotrebujete žiadny ďalší
nábytkový čelný panel.



Máte chuť na lahodné Bao Buns?
Kompletný recept a mnoho ďalšej
inšpirácie a receptov nájdete v aplikácii.



Vychutnajte si
kulinárske perly

s parou

SIEMENS

Siemens domáce spotrebiče