

Izcilas maltītes top vēl gardākas

10 TVAICĒŠANAS PRIEKŠROCĪBAS

Electrolux CombiSteam tvaika cepeškrāsnis izmanto karstumu gluži tāpat kā tradicionālās cepeškrāsnis, taču papildus tam pievieno arī tvaiku. Rezultātā tiek pagatavota sulīga, maiga un garda maltīte ar spilgtu garšu buķeti. Grilē, cep gaļu, pagatavo smalkmaizītes vai dārzeņus - maltīte būs tik garda kā vēl nekad!



1. Maigāka gatavošana zemākā temperatūrā
2. Īsāks cepšanas laiks
3. Veselīgi pagatavots ēdiens, neizmantojot taukvielas
4. Sulīga gaļa ar kraukšķīgu garozu
5. Kraukšķīgi dārzeņi, kas bagāti ar vitamīniem un uzturvielām
6. Gatavo vairākus ēdienus vienlaikus, nesajaucoties aromātiem
7. SousVide – gatavošana vakuumā (CombiSteam Pro)
8. Pateicoties gatavošanai zemākā temperatūrā, samazinās enerģijas patēriņš
9. Salīdzinot ar tradicionālo cepeškrāsni, tvaika cepeškrāsnis ir par 25% plašāka
10. Cepampannas ir par 20% lielākas

Izvēlies īsto

Multifunkcionālajā tvaika cepeškrāsnī tu vari pagatavot visu, ko līdz šim esi gatavojis tradicionālajā cepeškrāsnī: no sulīgas zivs un steika gabaliņiem līdz pat pašu ceptai maizei un gardiem augļu desertiem. Gatavojot ar tvaiku, tiks bagātināta garša maltītei, kas gan gatavota pēc jau zināmām un tradicionālām receptēm, gan arī radīta, balstoties uz jaunām garšu variācijām.



CombiSteam Pro



Maizes un mīklas izstrādājumu pagatavošana



Cepšana



Tvaicēšana



Gatavošana vakuumā ar SousVide metodi



CombiSteam Deluxe



Maizes un mīklas izstrādājumu pagatavošana



Cepšana



Tvaicēšana



CombiSteam



Maizes un mīklas izstrādājumu pagatavošana



Cepšana