

Siemens ofn með sous vide

499.950 kr.



Fagmenn og kokkar nota gufu til að framkalla fullkomna áferð, lit og bragð. Þessi Siemens IQ700 sous vide gufuofn býður uppá margvísleg kerfi með og án gufu til að gera góðan rétt enn betri.

Það allra helsta:

- **FullSteam** og **PulseSteam** gufuofn - opnar þér nýja heima í heilnæmri matargerð. Hægt er að gufusjóða mat eða gefa gufuskot endum og eins til að laða fram einstaka mýkt, betra bragð og falgri lit/áferð. Tilvalið til að gera brauðskorpuna betri og kjötið mýkra. Frábært í bakstur og matargerð.
- **SousVide eldun** - uppgötvaðu nýjar víddir fyrir bragðlaukana með Sous Vide. Kjöt, fiskur eða grænmeti er sett í lofttæmdar umbúðir eða vakúmpoka og eldað við stöðugan lágan hita í langan tíma. Engin vökvarýrnun, bragðgæði eru háværkuð og vítamín og næringarefni varðveitast.
- **TFT 3,7" snertiskjár** með skilmerkilegu aðgerðarvali og auðsjáanlegur frá öllum hliðum
- **4D heitur blástur** (sjá myndband að neðan) - Blástursviftan í baki ofnsins snýst til beggja átta og tryggir þannig jafnari hitadreifingu og betri árangur við bæði bakstur og steikingu, jafnvel við 1 eða fleiri plötur/skúffur samtímis
- **coolStart** - Er tíminn naumur? Með coolStart aðgerðinni má hita og elda frosinn mat hraðar en nokkru sinni fyrr þökk sé nýrri hitatækni þar sem engin þörf er lengur á að forhita ofninn
- **softMove ljúflokun** á hurð
- **Kjöthitamælir** - stingdu mælinum í kjötið eða fiskinn og láttu ofninn sjá um restina. Hljóðmerki heyrir þegar maturinn er tilbúin.
- **HomeConnect** - með sérstöku Appi getur þú tengst ofninum í gegnum þráðlaust internet og stjórnað ofninum að vild.

Og allt hitt:

- **15 eldunarkerfi**
- 4D blástur
- ØkoBlástur
- undir-/yfirhiti
- Eco undir-/yfirhiti
- blástur og grill
- stórt grill
- lítið grill
- pizzakerfi
- coolStart hraðhitun
- intensive hitun
- langtímasteiking
- undirhiti

- **71 lítra ofn** (nettó) - 31% stærri en hefðbundinn ofn
- **Orkuflokkur A+**
- **Innbyggingarmál** 59 x 56 x 55 cm
- **Utanmál HxBxD:** 59,5 x 59,5 x 54,8
- **Leiðbeiningar á ensku má nálgast hér**

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is