



**Готовьте быстро!**

**инновационная технология «Высокотемпературного пара»**

При использовании высокотемпературного пара, тепло от испарения добавляется к конвекционному и радиальному жару, что дает возможность быстрого приготовления.

- Целая курица будет полностью готова по истечении 40 минут.
- Всего лишь 3 минуты для замороженного круассана
- Замороженный пирог будет готов через 10 минут



**Вкусно - Хрустящая  
корочка снаружи – нежная**

## и сочная внутри

Разогретые до высокой температуры молекулы воды быстро проникают внутрь еды, разогревая её равномерно, тем самым делая её нежной и сочной.

Влага испаряется, что позволяет добиться золотистой корочки. Даже при использовании высоких температур блюдо останется сочным внутри.



# Высокотемпературный пар

Испаряет лишнее масло и соли, при этом сохраняя питательные вещества.

- Уровень испарения масла 130% по сравнению с обычной конвекционной печью
- По сравнению с готовкой на пару новая система позволяет сохранить 130% антоцианина и 115% таурина.



# Готовьте для большой семьи

Благодаря большому объему (30 л) приготовить на пару целую курицу больше не проблема! Не надо ничего нарезать, чтобы «уместить» в пароварку.

Высокие торты и целая птица – на вашем столе!



**Инновационная технология  
парогенерации –  
"высокотемпературный пар"**

---

**Функция самоочистки**

---

**Большой объем печи 30 л**

ВСЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

