

Piekarnik Dual Cook NV66M3571BS

DualCook
TECHNOLOGY



CECHY GŁÓWNE:

- Pojemność komory: **66l** (30/32)
- Technologia **Dual Cook**
- 2 termoobieg + 2 grzałki grilla
- **Auto Menu** – 25 programów
- 24 tryby pieczenia w tym **Tryb ProRoasting**
- Górna grzałka 1600/1100W, dolna grzałka 1100W, termoobieg (górny 1200W/dolny 1200W)
- Funkcja **podgrzewania talerzy** i **podtrzymywania ciepła**
- Czyszczenie parą **Steam Clean**
- **Czyszczenie pyrolityczne**
- Zakres temperatur 40- 250°C (Grill 100~270 °C)
- Klasa efektywności energetycznej: A

CECHY DODATKOWE:

- Błękitny wyświetlacz LED (Ice Blue)
- Chowane pokrętła sterowania + dotykowe przyciski
- Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- Blokada bezpieczeństwa
- Timer i zegar kuchenny
- Sterowanie elektroniczne
- Ochrona antyprzebieciowa
- Wyposażenie dodatkowe: 1 blacha do pieczenia, 1 ruszt
- Kolor: stal nierdzewna

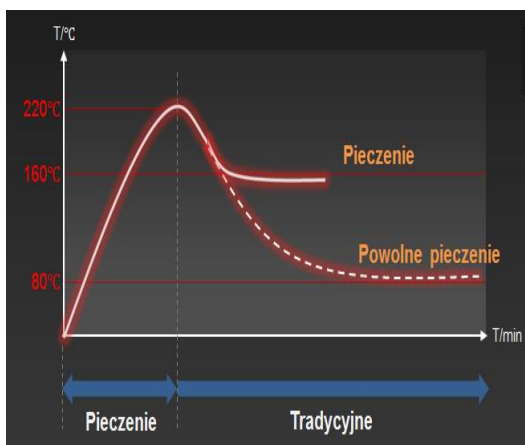
SAMSUNG

Piekarnik Dual Cook NV66M3571BS

DualCook TECHNOLOGY



Tryb ProRoasting



DLACZEGO SAMSUNG JEST LEPSZY?

- Dzięki unikalnej technologii **DualCook** możesz przygotować dwie różne potrawy jednocześnie, przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia. Zapachy się nie wymieszają, gdyż każde danie pieczone jest oddzielnie - wszystko dzięki specjalnemu separatorowi, który rozszerza się pod wpływem temperatury, perfekcyjnie rozdzielając komory piekarnika.

Technologia **DualCook** to również oszczędność energii – nie musisz już nagrzewać całego piekarnika przygotowując niewielką potrawę – możesz wykorzystać tylko jedną komorę (górną lub dolną).

- Czyszczenie pyrolityczne - Pyroliza to skuteczny i wygodny sposób czyszczenia piekarnika. W trakcie cyklu czyszczenia pyrolitycznego temperatura wewnątrz piekarnika wzrasta do około 500°C, dzięki czemu wszystkie zabrudzenia (tj. tłuszcz i resztki jedzenia) ulegają zwęgleniu i zostają zamienione w łatwy do usunięcia popiół.
- Tryb **ProRoasting** to idealny tryb do przyrządzania soczystych i apetycznie opieczonych mięs. Przy zastosowaniu trybu ProRoasting mięso najpierw opiekane jest w temp. 220°C, tak aby zamknąć pory i zapobiec jego wysuszeniu, a następnie temperatura zostaje obniżona do wcześniej wybranej. Tryb ten idealnie pasuje do techniki gotowania określanej jako slow cooking (czyli długotrwałego pieczenia w niskiej temperaturze).
- **Intuicyjny panel sterowania** umożliwia szybkie i wygodne programowanie

INNE:

- EAN: 8806088842462
- Wymiary (SxWxG): 595x595x566

SAMSUNG