

NV75N7677RS

A+

Piekarnik Dual Cook Flex



Cechy Główne

- ▶ Pojemność komory: 75 l
- ▶ Technologia **Dual Cook Flex**
- ▶ Technologia **Dual Cook**
- ▶ **Moduł Wi-Fi**
- ▶ Górny grill 1100W, grzałka dolna 1100W, termoobieg 1200W.
- ▶ **Auto Menu** – 40 programów w tym baza przepisów stworzonych przez najlepszych Szefów Kuchni na świecie
- ▶ Poczwoźna szyba w drzwiach
- ▶ Tryb ProRoasting
- ▶ Rożen
- ▶ Czyszczenie **pyrolityczne**
- ▶ Czyszczenie **parą Steam Cleaning**
- ▶ Zakres temperatur 30- 300°C

Cechy Dodatkowe

- ▶ Dotykowy wyświetlacz LED Ice Blue
- ▶ Sterowanie elektroniczne, dotykowe
- ▶ Prowadnica teleskopowa
- ▶ Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- ▶ Blokada bezpieczeństwa
- ▶ Timer i zegar kuchenny
- ▶ Wyposażenie dodatkowe: 2 blachy do pieczenia, 2 ruszty, rożen
- ▶ Płyta CD z książką kucharską



Technologia
Dual Cook Flex



Technologia
Dual Cook



Czyszczenie
pyrolityczne



Moduł Wi-Fi

SAMSUNG

NV75N7677RS

A+

Piekarnik Dual Cook Flex

Cechy Unikalne

► Dual Cook Flex

Rozwiązanie **Dual Cook Flex** zapewnia jeszcze większą elastyczność a także oszczędność energii. Drzwi piekarnika posiadają dźwignię dzięki której możliwe jest otwarcie tylko połowy lub całych drzwi w zależności od potrzeb. Rozwiązanie to zapewnia dostęp do górnej komory bez ryzyka utraty ciepła w dolnej strefie pieczenia.

► Dual Cook

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).

► Tryb Pro Roasting

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).

► Czyszczenie pyrolityczne

Pyroliza to skuteczny i wygodny sposób czyszczenia piekarnika. W trakcie cyklu czyszczenia pyrolitycznego temperatura wewnątrz piekarnika wzrasta do około 500C, dzięki czemu wszystkie zabrudzenia (tj. tłuszcz i resztki jedzenia) ulegają zwęgleniu i zostają zamienione w łatwy do usunięcia popiół.

Inne:

- **Kod produktu:** NV75N7677RS/EO EAN: 8801643182793
- **Wymiary (SxWxG):** 595x595x566 mm Waga: kg



Dual Cook Flex

Możliwość otwarcia połowy drzwi piekarnika



Dual Cook

Przygotowanie dwóch potraw jednocześnie przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia



Moduł Wi-Fi

Sterowanie piekarnikiem za pomocą Smartphone'a

Dlaczego Samsung jest lepszy?

► Moduł Wi-Fi

Wbudowany moduł Wi-Fi umożliwia monitorowanie i kontrolowanie piekarnika niezależnie od miejsca, w którym się znajdujesz. Po podłączeniu piekarnika do Wi-Fi możesz zdalnie włączyć wstępne nagrzewanie lub wyłączyć piekarnik. Dodatkowo poprzez aplikację można regulować temperaturę lub wybrać jeden z zaprogramowanych trybów pieczenia.

SAMSUNG