

Imelised road on nüüd veelgi hõrgumad

10 AURUGA RÖSTIMISE JA KÜPSETAMISE EELIST

Electroluxi tootesarja ja CombiSteami auruahjudes kasutatakse kuumust sarnaselt tavaliste ahjudega, lisades sellele õiges koguses auru. Selle tulemuseks on mahlasemad, õhulisemad ja tugevama maitsevärvinguga road. Olenemata sellest, kas valmistad grillrooga, röstid liha, küpsetad kooki või juurvilju, maitsevad kõik senised road veelgi paremini.



1. Õrnem küpsetamine madalamatel temperatuuridel
2. Lühem küpsetusaeg
3. Tervislike roogade valmistamine ilma rasva kasutamata
4. Pealt krõbedaks pruunistatud, seest mahlane liha
5. Krõbedad juurviljad täis vitamiine ja mineraalaineid
6. Mitme roa üheaegne valmistamine – lõhnade segunemist kartmata
7. Sous-vide – vaakumkiles küpsetamine (CombiSteam Pro)
8. Väiksem energiatarve – tänu madalamale küpsetustemperatuurile
9. 25% rohkem ruumi võrreldes tavalise ahjuga
10. Küpsetusrestid on 20% suuremad

Tee õige valik

Multifunktsionaalses auruahjus saab valmistada kõiki neid roogasid, mida oled seni harjunud tegema tavalises ahjus – alates mahlasest lõhest ja igapäevasest lihalõigust kuni krõbeda leiva ja puuviljatäidisega pirukateni. Nii äraproovitud kui ka uued retseptid, mida soovid katsetada maitseenüansside mitmekesistamiseks, annavad auruga küpsetamisel tulemuseks paremad maitsevärvingud ja kõrgetasemelised road.



CombiSteam Pro



Magusate ja soolaste küpsetiste valmistamine



Röstimine



Aurutamine – puuviljad ja kõrvalroad



Sous-vide – vaakumkiles küpsetamine



CombiSteam Deluxe



Magusate ja soolaste küpsetiste valmistamine



Röstimine



Aurutamine – puuviljad ja kõrvalroad



CombiSteam



Magusate ja soolaste küpsetiste valmistamine



Röstimine