

10 VÝHOD PEČENÍ A VAŘENÍ V PÁŘE

Zdravé, snadné, pohodlné, bezpečné a moderní vaření. Vaření v páře uchovává vitamíny, živiny a chuť potravin. Pára je nejšetrnější tepelná úprava potravin – vytvoříte chuť, které konkurují profesionálně připraveným pokrmům.

1. Šetrná příprava při nižších teplotách
2. Kratší čas pečení
3. Zdravá příprava pokrmů bez potřeby použití tuků
4. Šťavnaté maso s opečenou kůrkou
5. Křupavá zelenina plná vitamínů a minerálů
6. Příprava více pokrmů najednou – pára zabraňuje přenosu aromatu
7. SousVide – příprava pokrmu ve vakuu (SteamPro)
8. Energetická úspornost – díky přípravě při nižších teplotách
9. Trouba má o 25 % větší objem oproti běžné troubě
10. Plechy na pečení mají o 20 % větší plochu



JAKÁ MULTIFUNKČNÍ TROUBA S PARNÍ FUNKCÍ JE PRO VÁS TA NEJLEPŠÍ?



SteamPro



příprava slaného
a sladkého pečiva



pečení masa



vaření
v páře



SousVide
příprava ve vakuu



SteamBoost



příprava slaného
a sladkého pečiva



pečení masa



vaření
v páře

Kurz vaření v hodnotě **2500 Kč ZDARMA**

K nákupu multifunkční parní trouby vám nyní dáme kurz vaření a kuchařku s recepty zdarma.

Chcete si troubu jen vyzkoušet? Zúčastněte se kurzu, a pokud si troubu do 3 měsíců pořídíte, vrátíme vám kurzovné.

Více informací a termíny konání kurzů naleznete na

www.aeg.cz/pecemevpare

