

TRADIČNĚ, JEDNODUŠE A KDEKOLIV



Voňavé, šťavnaté maso a křupavý moučník zvládnete i mimo svou moderně vybavenou domácnost. Jak?

ETA má řešení, které vám umožní v malých bytových kuchyních, na chalupě nebo na dovolené péct pohodlně bez toho, že by se vám zvýšila spotřeba elektrické energie a hlavně stačí vám jediný spotřebič. Pečenka ETA.

Pečenka

ETA 0133 ELEKTRICKÝ PEČÍCÍ HRNEC

PRODLUŽKA
ZÁRUKY

5
LET

ETA Pečenka, malá elektrická přenosná trouba, určena pro různé způsoby přípravy jídla. Od klasického pečení masa, zapékání těstovin, až po dušení a vaření. Jídla v ní připravená neztrácejí chuť, vodu a maso nevysychá. Vyzkoušejte rozdíl mezi pečeným kuřetem v troubě nebo v Pečence.



Zdravý způsob přípravy potravin



Profesionální kvalita

4,3 | Objem

475
W | Příkon



Vaření, dušení, pečení, zapékání a udržování pokrmů v teplém stavu

ETA013390000

- Vysoká účinnost ohřevu
- Topný článek zabudován ve víku
- Pracovní nádoba s nepřilnavým povrchem (TEFLON)
- Síťový vypínač se signalizací provozu
- Bezpečnostní pojistka automatického vypnutí při odejmutí víka
- Tepelně odizolovaná držadla pro bezpečnou obsluhu a manipulaci
- Stabilní podstavec
- Moderní a elegantní design do každé kuchyně
- Víko s nerezovou obrubou a speciálními ventilačními otvory
- Víko se skleněným průzorem
- Ochranný tepelný kryt víka
- Délka přívodního kabelu 1,5 m

ETA
Pečenka,
Tradičně,
jednoduše
a kdekoli



Úsporná a šetrná
až o 80 % než klasická trouba



Zdravý způsob přípravy potravin
Bezpečnostní pojistka
Multifunkční použití
Příkon 475 W

Dušení

pod pokličkou ve vlastní šťávě

Zapékání

zvenku křupavé, uvnitř šťavnaté

Vaření

více chutí, více vůní

Pečení

čerstvě upečené, sladké nebo slané

eta
tady je doma

CHARAKTERISTIKA:



Design víka byl navržen tak, aby manipulace s ním byla bezpečná, a aby se minimalizovala možnost popálení. Vychází z požadavku pevné konstrukce, která umožní jednoznačnou manipulaci a pocit bezpečí. Téměř od začátku bylo pracováno i s barevností jednotlivých dílů. Nakonec byla vybrána neutrální kombinace, která funguje v každé kuchyni.



DESIGNÉR ETA
MgA. Zdeněk Veverka



Vzpomínáte? Už je to více než 50 let.
Nová ETA Pečenka je moderní kvalitní produkt, který zachovává přednosti, které měly ocenit generace našich babiček i maminek.

Tradičně, jednoduše a kdekoliv

Kuchařka pro Pečenku ETA 0133

recepty od Pavla Vlčekoviče
sálRuchale™ SPA HOTELU LANTERNA
Resort Valašky

eta
tady je doma

čí ragú s houbami

100g masa - 200g karamelové zeleniny (mrkev, brambory, cibule, červené houby, mletý pepř, sůl)

Mezi a osolené kusky telecího masa vložíme do ETA. Přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a zeminu. Slijeme a dusíme 10 minut do měkka cca 30 minut. Houby, které jsme zvalili na olej podusili. Omáčku z opepřené, správně hrubou moukou a podle chuti přisladíme a trochu smetany.

Pečenka a řádkové vložky s houbami. Vložky vyjmout. Houby smíchat s masem a posolit. Pečenka a řádkové vložky s houbami.

teské buchty

1 l mléka - 200g mouky - 100g cukru - 2 žloutky - 1 šlíc másla - 1 a 1/2 polévkové lžičky droždí - špetka soli - 1 lžička citronová kůra - vanilový cukr, máglín, skořice, vanilka, máslo

Do rozšlehaného mléka přidáme žloutky, cukr, sůl, vanilový cukr, skořice, citronovou kůru a vanilku. Smícháme mouku, droždí a máslo. Vypracujeme těsto. Přidáme skořici a vanilku. Těsto vyválíme na plátek a nakrájíme na kousky. Vložíme do Pečenky. Pečenka a řádkové vložky s houbami. Pečenka a řádkové vložky s houbami.

šťavnatá ryba s rajčátky

1 kus ryby - 10 cherry rajčatek - 1 velká cibule - 1 lžice rajčatového protlaků - 1 šlíc olivového oleje - 1 šlíc citronové šťávy - 1 šlíc olivového oleje na pečení

Rybu omyjeme vodou a vysušíme. Oloupe, opepříme a pokapeme olivovým olejem. Cibuli nakrájíme na plátky a rajčátka nakrájíme také cherry rajčátka. Rozmačkáme protlak rajčat a s rajčatovým protlakem vložíme do Pečenky. Zlehka osolíme a opepříme. Podlijeme vodou. Vložíme rybu a dusíme 20 - 30 minut.

řepa s cibulí a brambory

1 kus řepy - 1 šlíc - 1 šlíc olivového oleje - 1 šlíc cibule - 2 ks - brambory 800 g

Řepu omyjeme a osolíme. Do nádoby vložíme na dno nakrájenou cibuli a brambory. Brambory můžeme osolit nebo řepu osolit a pecti i se slupkou. Vložíme řepu a opepříme maso. Pečenka a řádkové vložky s houbami. Pečenka a řádkové vložky s houbami.

řádkové vložky na rozmarýnu

1 kus řepy - 1 šlíc - 1 šlíc olivového oleje - 1 šlíc cibule - 2 ks - brambory 800 g

Řepu omyjeme a osolíme. Do nádoby vložíme na dno nakrájenou cibuli a brambory. Brambory můžeme osolit nebo řepu osolit a pecti i se slupkou. Vložíme řepu a opepříme maso. Pečenka a řádkové vložky s houbami. Pečenka a řádkové vložky s houbami.

Malá kuchařka pro Pečenku ETA 0133 je součástí balení

LOGISTICKÉ ÚDAJE:

rozměr obalu (š x v x h): 39,0 x 20,0 x 51,5 cm
rozměr produktu (š x v x h): 35,0 x 17,0 x 44,5 cm
EAN code: 8590393250066

váha BRUTTO: 3,50 kg
váha NETTO: 2,50 kg

Vklad uvnitř Pečenky

