

# Gotuj zdrowo i ekologicznie – piekarnik parowy Electrolux z inteligentną parą Steamify

Piekarnik parowy Electrolux to nowoczesne rozwiązanie, łączące wydajność, łatwość użytkowania i ekologiczne podejście do gotowania. To nowoczesny sprzęt, który koncentruje się na tym, co najważniejsze – Twoim zdrowiu i oszczędności energii.



## Więcej witamin i minerałów

Gotowanie i pieczenie na parze to nie tylko smaczny, ale także zdrowy sposób przygotowywania posiłków. Największym atutem jest to, że zatrzymujemy witaminy i minerały, które często tracimy podczas tradycyjnego pieczenia czy smażenia. Dzięki temu nasze dania są o wiele zdrowsze. Odpowiednio zbilansowana dieta to podstawa, a piekarnik parowy Electrolux to sprzęt, który pozwala na zdrowe, szybkie i smaczne gotowanie. Jego najważniejsze funkcje, to:

**STEAMIFY** – wyręczy cię w sterowaniu ustawieniami piekarnika parowego. To inteligentne rozwiązanie, dzięki któremu wystarczy tylko określić temperaturę, w jakiej chcemy piec, a sprzęt automatycznie dobierze potrzebną ilość pary i dostosuje pozostałe parametry pracy, aby pieczeń wyszła idealna.

**STEAMBOOST** – wykorzystuje parę na trzech różnych poziomach. Dwie opcje łączą parę z tradycyjnym ogrzewaniem i nadają się do wypieku chleba czy przygotowania soczystego, aromatycznego

mięsa. Trzecia opcja to pieczenie tylko na parze – można w ten sposób przygotować pyszną zdrową rybę czy warzywa.

**TERMOSONDA** – monitoruje temperaturę potrawy, więc nie musimy się przejmować, że będzie niedopieczona czy przypalona. Gdy danie będzie gotowe, termosonda da nam znać – zasignalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

**FUNKCJA SZYBKIEGO NAGRZEWANIA** – pozwala aż o 40% skrócić czas przygotowania piekarnika do pracy w wymaganej



temperaturze. Bardzo przydatna funkcja, gdy się spieszymy.

**REGENERACJA PARĄ** – makaron, ryż i ziemniaki mają tendencję do wysychania podczas przechowywania w lodówce, a para pozwala przywrócić im wilgotność. Dzięki temu smakują tak samo dobrze, jak dzień wcześniej. Para to również doskonały sposób na odgrzanie warzyw przygotowanych na parze – wystarczy umieścić je na blasze i poddać działaniu pary bezpośrednio przed podaniem.

### **Wiele korzyści w jednym urządzeniu**

Dzięki klasie energetycznej A++ piekarnik parowy Electrolux to również doskonały sposób na płacenie mniejszych rachunków za prąd. Przygotowując ulubione potrawy w niskiej temperaturze za pomocą techniki gotowania na parze, zmniejszasz zużycie energii nawet o 20%\*. Takie podejście do kuchni to coś więcej niż zwykła strategia oszczędzania. To świadomy wybór mający pozytywny wpływ na środowisko.

Przygotowywanie smakowitych posiłków przestaje być tylko przyjemnością i staje się działaniem proekologicznym.

Co wyróżnia piekarniki parowe Electrolux na tle innych dostępnych na rynku modeli? Odpowiedź jest prosta: jakość, funkcjonalność i łatwość użytkowania! To właśnie dzięki nim, Electrolux jest marką nr 1 w kategorii piekarników parowych\*\*.

*\*Wewnętrzne testy porównawcze oparte na porównaniu piekarnika Electrolux SteamPro [BSE998230M] z piekarnikiem wielofunkcyjnym Electrolux [BPE556370M]. Test przeprowadzony na filecie z łososia i piersi z kurczaka metodą SousVide.*

*\*\*Na podstawie danych międzynarodowej firmy badawczej, za okres I-XII 2022.*



**Electrolux Poland Sp. z o.o.**  
ul. Karolkowa 30  
01-207 Warszawa  
tel. 801 444 800; 22 749 61 00  
[www.electrolux.pl](http://www.electrolux.pl)

