



ECG PH 6520

Pomalý hrnec

Product code: 341030044958

EAN: 8592131306363

- Na šetrné vaření, dušení a pečení
- Vaření bez připálení a potřeby stálého míchání
- 3 provozní režimy / 2 úrovně teploty: low, high, keep warm
- Objem vnitřní nádoby 6,5 l

- Na šetrné vaření, dušení a pečení
- Vaření bez připálení a potřeby stálého míchání
- Objem vnitřní nádoby 6,5 l
- 3 provozní režimy / 2 úrovně teploty: low, high, keep warm
- Čas vaření lze nastavit v rozmezí od 30 minut až do 12 hodin.

- Elektronický ovládací panel s LED displejem
- Vyjímatelná vnitřní keramická nádoba 6,5 l
- Žárovzdorná skleněná poklice s tepelně izolovaným madlem z odolného plastu
- Nerezové provedení vnějšího pláště hrnce

- Max objem: 6,5 l
- Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50/60 Hz
- Jmenovitý příkon: 320 W
- Rozměry: 41,5 x 27,5 x 30 cm (Š x V x H)

Technické parametry

Příkon (W)	320
Napětí (V/Hz)	220-240 – 50/60
Tepelně izolovaná madla	Ano
Délka kabelu (cm)	100

Popis produktu

Objem nádoby (l)	6.5
Rozsah pracovní teploty	-
Plynulé nastavení teploty	50-90 °C
Regulace teploty	Ano
3D ohřev	Ne
Příprava rýže	Ano
Příprava pilaf	Ne
Zapékání, pečení	Ne
Výroba marmelády	Ne
Vaření	Ne
Dušení	Ne
Vaření v páře	Ano
Smažení	Ne
Ohřev	Ne
Pomalé vaření	Ano
Intuitivní displej	Ano
Odložený start	Ano
Ovládání	Ne
Udržování teploty	Tlačítkové
Časovač	Ano
Zvuková signalizace	Ano
Světelná signalizace	Ne
Vyjímatelná nádoba	Ano
Povrch nádoby	Ano
Průhledná poklice	Keramika
Protiskluzové podložky	Ano
Odjímatelný kabel	Ano

Design

Barevné provedení	Černá/Nerez
Materiál	Keramika/Nerez/Hliník

Příslušenství

Míchací lopatka	Ne
Špachtle	Ne
Grilovací mřížka	Ne
Fritovací koš	Ne
Mřížka na vaření v páře	Ne

Odměrka	Ne
Naběračka	Ne
Držák na naběračku	Ne
Jehly na fondue	Ne

Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	410
VÝŠKA (MM)	270
DÉLKA (MM)	305
HMOTNOST (KG)	5.5

Hmotnost & rozměry (Brutto)

ŠÍŘKA S OBALOVÝM MATERIÁLEM (MM)	425
VÝŠKA S OBALEM (MM)	250
HLOUBKA S OBALEM (MM)	330
HMOTNOST S OBALEM (KG)	6.2

Hlavní výhody "pomalého" vaření

Pomalý hrnec **ECG PH 6520** je skvělý pomocník do každé domácnosti, se kterým připravíte vynikající pokrmy pro celou rodinu.

Metoda pomalého vaření je charakteristická dlouhou dobou vaření při nízkých teplotách, proto se zjednodušeně nazývá **pomalé vaření**.

Hlavní výhodou pomalého vaření je, že si potraviny uchovávají své **aroma a chuť**. Díky této úpravě bude chuť přidaných bylinek a koření výraznější a maso jemnější. Další nespornou výhodou je, že se připravovaný pokrm nedá prakticky připálit. Pomalé vaření v hrnci s vnitřní keramickou nádobou zaručuje perfektní a rovnoměrnou tepelnou úpravu zejména celých kusů masa a také drůbeže vcelku, tedy kachny, husy a další. Oblíbená jsou také jídla tzv. **vše v jednom hrnci**, kdy se celý pokrm vaří dohromady, což ušetří čas strávený přípravou jídla.



Komfort vaření ve "Slow Cooker,, hrnci

Vnitřní **keramická nádoba** se ohřívá rovnoměrně a perfektně rozděljuje teplo kolem vařeného pokrmu. Keramický hrnec lze rovněž samostatně použít na **gratinování** a **zapékání** v troubě (do teploty kolem 95 °C, studenou nádobu není vhodné umísťovat do předehřáté trouby, hrozí riziko prasknutí nádoby) a také v něm můžete pokrm přímo servírovat na stůl. Na ovládacím panelu lze nastavit provozní teplotu ve třech stupních - low (nízký), high (vysoký) a keep warm (udržování v teple).



Nastavte si dobu přípravy pokrmu

Přednastavena je **12hodinová fáze vaření**, po jejímž uplynutí se pomalý hrnec automaticky přepne na **režim udržení v teple** na 6 hodin. Stisknutím tlačítka lze naprogramovat v 30minutových krocích i vlastní časy vaření v rozmezí od 30 minut až do 12 hodin.

