ECG PH 6520

WOLNOWAR

Product code: 341030044958
EAN: 8592131306363



- Do delikatnego gotowania, duszenia i pieczenia
- Gotowanie bez przypalania i potrzeby ciągłego mieszania
- 3 tryby pracy / 2 poziomy temperatury: low, high, keep warm
- Pojemność naczynia wewnętrznego 6,5 l

- Do delikatnego gotowania, duszenia i pieczenia
- Gotowanie bez przypalania i potrzeby ciągłego mieszania
- Pojemność naczynia wewnętrznego 6,5 l
- 3 tryby pracy / 2 poziomy temperatury: low, high, keep warm
- Czas gotowania można ustawić w zakresie od 30 minut do 12 godzin.
- Elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Wyjmowalny ceramiczny pojemnik wewnętrzny 6,5 l
- Odporna na ciepło szklana pokrywa z izolowanym termicznie uchwytem z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Maksymalna objętość: 6,5 l
- Napięcie znamionowe: 220–240 V~ 50/60 Hz
- Moc znamionowa: 320 W
- Wymiary: 41,5 x 27,5 x 30 cm (SZ x WYS x DŁ) Główne zalety „wolnego” gotowania

Urządzenie charakteryzuje się długim czasem gotowania w niskiej temperaturze, dlatego metoda ta jest nazywana wolnym gotowaniem.

Główną zaletą wolnego gotowania jest to, że żywność zachowuje swój aromat i smak. Dzięki tej obróbce smak dodanych ziół i przypraw będzie intensywniejszy, a mięso będzie bardziej miękkie. Inną niepodważalną zaletą jest to, że praktycznie nie może dojść do spalenia przygotowywanego posiłku. Wolne gotowanie w naczyniu z wewnętrznym pojemnikiem ceramicznym gwarantuje doskonałą i równomierną obróbkę cieplną przede wszystkim dużych kawałków mięsa oraz drobiu w całości (kaczek, gęsi itp.). Popularne są także posiłki, w których składniki są gotowane razem, co oszczędza czas potrzebny do przygotowania posiłku.

Komfortowe gotowanie w garnku „Slow Cooker„

Wewnętrzne naczynie ceramiczne jest ogrzewane równomiernie i doskonale rozprowadza ciepło wokół gotowanych składników. Naczynie ceramiczne może być także używane do gratynowania i zapiekania w piekarniku, dodatkowo posiłek może być serwowany bezpośrednio w naczyniu.

Na panelu sterowania można ustawić jedną z trzech temperatur pracy – wysoka, niska lub utrzymywanie temperatury.

Można także ustawić czas przygotowywania posiłku.

Domyślnie ustawiona jest 12-godzinna faza gotowania, po której upływie urządzenie przełączy się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła przez 6 godzin. Naciśnięcie przycisku umożliwia zaprogramowanie własnego czasu gotowania od 30 minut do 12 godzin (z dokładnością do 30 minut).

Parametry techniczne

Pobór mocy (W)	320
Napięcie (V/Hz)	220-240 ~ 50/60
Uchwyty z izolacją termiczną	Tak
Długość kabla (cm)	100

Opis produktu

Pojemność naczynia (l)	6.5
Zakres temperatury pracy	-
Płynna regulacja temperatury	50-90 °C
Regulacja temperatury	Tak
Ogrzewanie 3D	Nie
Gotowanie ryżu	Tak
Gotowanie pilaw	Nie
Zapiekanie, pieczenie	Nie
Produkcja marmolady	Nie
Gotowanie	Nie
Duszenie	Nie
Gotowanie na parze	Tak
Smażenie	Nie
Podgrzewanie	Nie
Wolne gotowanie	Tak
Intuicyjny wyświetlacz	Tak
Opóźniony start	Tak
Obsługa	Nie
Utrzymywanie temperatury	Za pomocą przycisków
Programator	Tak
Sygnalizacja dźwiękowa	Tak
Sygnalizacja świetlna	Nie
Wyjmowalny pojemnik	Tak
Powierzchnia pojemnika	Tak
Przezroczysta pokrywa	Ceramika
Podkładki antypoślizgowe	Tak
Wyjmowalny kabel	Tak

Wzornictwo

Wersja kolorystyczna	Czarna/Stal nierdzewna
Materiał	Tworzywo sztuczne/Stal nierdzewna

Akcesoria

Łopatka do mieszania	Nie
Szpatułki	Nie
Kratka do grillowania	Nie
Kosz frytkownicy	Nie
Kratka do gotowania na parze	Nie

Miarka	Nie
Chochla	Nie
Uchwyt na chochlę	Nie
Igły do fondue	Nie

Waga & wymiary

SZEROKOŚĆ (MM)	410
WYSOKOŚĆ (MM)	270
DŁUGOŚĆ (MM)	305
WAGA (KG)	5.5

Waga & wymiary (Brutto)

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	425
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	250
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	330
WEIGHT WITH PACKAGING (KG)	6.2