

ECG PH 6520

Schongarer

Product code: 341030044958
EAN: 8592131306363

- Zum schonenden Kochen, Schmoren und Backen
- Kochen ohne Brennen und ständiges Umrühren
- 3 Betriebsarten / 2 Temperaturstufen: niedrig, hoch, warm halten
- Innenbehältervolumen 6,5 l

- Zum schonenden Garen, Dünsten und Backen
- Kochen ohne Brennen und ständiges Rühren
- 6,5 Liter Innenbehältervolumen
- 3 Betriebsarten / 2 Temperaturstufen: niedrig, hoch, warm halten
- Die Garzeit kann von 30 Minuten bis 12 Stunden eingestellt werden.
- Elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige
- Herausnehmbarer Innenbehälter aus 6,5 l Keramik
- Hitzebeständiger Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff aus strapazierfähigem Kunststoff
- Außengehäuse aus Edelstahl
- Maximales Volumen: 6,5 l
- Nennspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
- Nennleistung: 320 W
- Abmessungen: 41,5 x 27,5 x 30 cm (B x H x T) Die Hauptvorteile des „langsamen“ Garens

Diese Methode zeichnet sich durch eine lange Garzeit bei niedrigen Temperaturen aus und wird daher einfach als schonendes Garen bezeichnet.

Technische Parameter

Anschlusswert (W)	320
Spannung (V/Hz)	220-240 ~ 50/60
Wärmeisolierte Griffe	Ja
Kabellänge (cm)	100

Produktbeschreibung

Behältervolumen (l)	6.5
Betriebstemperatur-Bereich	-
Stufenlose Temperatureinstellung	50-90 °C
Temperaturreglung	Ja
3D Erwärmung	Nein
Reiszubereitung	Ja
Zubereitung von Pilaw	Nein
Einbacken, Braten	Nein
Herstellung von Marmelade	Nein
Kochen	Nein
Dünsten	Nein
Dampfkochen	Ja
Braten	Nein
Erwärmung	Nein
Langsames Kochen	Ja
Intuitives Display	Ja
Verzögerter Start	Ja
Bedienung	Nein
Warmhaltefunktion	Tastenbedienung
Zeitgeber	Ja
Akustische Anzeige	Ja
Optische Anzeige	Nein
Herausnehmbarer Behälter	Ja
Behälterfläche	Ja
Klarsichtdeckel	Keramik
Antirutsch-Unterlagen	Ja
Trennbares Kabel	Ja

Design

Farbige Ausführung	Schwarz/Edelstahl
Material	Kunststoff/Edelstahl

Zubehör

Rührschaufel	Nein
Spachtel	Nein
Grillgitter	Nein
Frittierkorb	Nein
Dampfkoch-Gitter	Nein

Messbecher	Nein
Schöpflöffel	Nein
Halter für Schöpflöffel	Nein
Halter für Schöpflöffel	Nein

Gewicht & maße

BREITE (MM)	410
HÖHE (MM)	270
LÄNGE (MM)	305
GEWICHT (KG)	5.5

Gewicht & maße (Brutto)

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

Die größten Vorteile des „langsamen“ Kochens



Der Schongarer **ECG PH 6520** ist ein toller Helfer für jeden Haushalt, mit dem Sie köstliche Mahlzeiten für die ganze Familie zubereiten können. Diese Methode zeichnet sich durch eine lange Kochzeit bei niedrigen Temperaturen aus, was vereinfacht **langsames Kochen** genannt wird. Der größte Vorteil ist, dass Lebensmittel **Aroma sowie Geschmack** beibehalten. Dank dieser Kochmethode wird der Geschmack von Kräutern und Gewürzen intensiver und das Fleisch zarter. Zum weiteren großen Vorteil gehört, dass die Gerichte nie anbrennen. Langsames Kochen im Topf mit dem inneren Keramikbehälter sorgt für eine perfekte und gleichmäßige Zubereitung von ganzen Fleischstücken und ganzem Geflügel wie Enten oder Gänsen. Beliebt sind auch Gerichte, bei denen einzelne Gerichte **in einem Topf** zusammengekocht werden, was Zeit spart.

Komfortables Kochen im „Slow Cooker“



Der innere **keramische Topf** wird gleichmäßig erhitzt. Die Wärme verteilt sich perfekt rund um das gekochte Gericht. Der keramische Topf kann auch separat benutzt werden, und zwar für das **Gratinieren** oder **Einbacken** im Ofen (bis Temperaturen um etwa 95 °C). Darüber hinaus kann das Gericht direkt im Topf auf dem Tisch serviert werden.
Auf dem Bedienfeld kann die Betriebstemperatur auf drei Ebenen eingestellt werden – low (niedrig), high (hoch) und keep warm (Warmhaltefunktion).

Einstellung der Zubereitungszeit



Voreingestellt ist eine **12-Stunden-Kochphase**, nach deren Ablauf der Kochtopf in den **Warmhaltemodus** versetzt wird, der 6 Stunden dauert. Mit der Taste können Sie die Kochzeit in jeweils 30-Minuten-Schritten sowohl eigene Kochzeiten in einem Bereich zwischen 30 Minuten bis 12 Stunden voreinstellen.