



ECG PH 6530 Slow Master Schongarer

Product code: 100001524931

EAN: 8592131308657

- Schonendes Kochen, Dunsten und Backen
- Kein Anbrennen auch ohne ständiges Rühren
- 3 Betriebsmodi
- Großer keramischer Innentopf mit einem großen Volumen von 6,5 Liter
- Einfache Bedienung mit LED-Display

- Zum schonenden Garen, Dünsten und Backen
- Kochen ohne Brennen und ständiges Rühren
- Herausnehmbarer Innenbehälter aus 6,5 l Keramik
- 3 Betriebsarten: niedrig, hoch, warm halten

- Die Garzeit kann von 30 Minuten bis 12 Stunden eingestellt werden
- Elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige
- Hitzebeständiger Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff aus strapazierfähigem Kunststoff

- Außengehäuse aus Edelstahl
- Maximales Volumen: 6,5 l
- Zubehör: Fleischkrallen
- Nennspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
- Nennleistung: 270 W

Technische Parameter

Anschlusswert (W)	270
Spannung (V/Hz)	220-240 – 50/60
Wärmeisolierte Griffe	Ja
Kabellänge (cm)	90

Produktbeschreibung

Behältervolumen (l)	6.5
Ölkapazität	-
Betriebstemperatur-Bereich	99°C (max.)
Stufenlose Temperatureinstellung	Ja
Temperaturreglung	Nein
3D Erwärmung	Ja
Reiszubereitung	Nein
Zubereitung von Pilaw	Nein
Einbacken, Braten	Nein
Herstellung von Marmelade	Nein
Kochen	Ja
Dünsten	Ja
Dampfkochen	Nein
Braten	Nein
Erwärmung	Ja
Langsames Kochen	Ja
Intuitives Display	Ja
Verzögerter Start	Nein
Bedienung	Tastenbedienung
Warmhaltefunktion	Ja
Zeitgeber	Ja
Akustische Anzeige	Nein
Optische Anzeige	Ja
Herausnehmbarer Behälter	Ja
Behälterfläche	Keramik
Klarsichtdeckel	Ja
Antirutsch-Unterlagen	Ja
Trennbares Kabel	Nein

Design

Farbige Ausführung	Dunkelblau/Schwarz/Silber
Material	Keramik/Edelstahl/Glas/Kunststoff/Aluminium

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 & gröÙe

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

Gewicht & gröÙe (Brutto)

BREITE (MM) WITH PACKAGING	425
HÖHE (MM) WITH PACKAGING	250
DEPTH (MM) WITH PACKAGING	
GEWICHT (KG) WITH PACKAGING	6.2

Entdecken Sie den Zauber des langsamen Kochens

Ausgezeichneter Geschmack, bessere Nährwerte und deutlich weniger Arbeit. All dies sind Vorteile, die der Slow Cooker **ECG PH 6530 Slow Master** bei der Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte anbietet. Sie können einzelne Zutaten schonend kochen, garen oder backen, was zahlreiche Vorteile mit sich bringt.



Der elektrische Slow Cooker sorgt für besseren **Geschmack und eine erstaunliche Saftigkeit**. Außerdem gehen beim langsamen Kochen nicht so viele Vitamine und andere wichtige Nährstoffe verloren, so dass die Lebensmittel eine **bessere Qualität und einen höheren Nährwert haben**. Außerdem wird das Kochen mit dem Slow Cooker ECG **zum Kinderspiel** – geben Sie die Zutaten einfach in den Behälter, stellen Sie die Leistung und Temperatur ein und warten Sie auf das Ergebnis. Sie müssen nichts umrühren oder aufgießen, und Sie müssen sich keine Sorgen machen, dass das Essen anbrennt.

Für Saucen, Fleisch und Desserts

In unserem Slow Cooker können Sie viele verschiedene Gerichte zubereiten. Egal, ob Sie ein Gulasch, eine Brühe oder ein süßes Dessert zubereiten, mit diesem Gerät können Sie die Zubereitung an jedes Gerichts anpassen. Das Gerät verfügt über **3 Betriebsmodi** (Low, High, Keep Warm) und Sie können die **genaue Kochzeit** einstellen (von 30 Minuten bis 12 Stunden). Besonders hilfreich ist auch das **elektronische Bedienfeld** mit übersichtlichem **LED-Display**.



Die Vielseitigkeit des Slow Cookers ECG wird durch sein Zubehör noch erweitert – in der Grundausstattung sind spezielle **Kralen für zerkleinertes Fleisch** enthalten.

Keramik, Edelstahl und Glas als Garantie für Qualität

Sie werden auch die hohe Verarbeitungsqualität des Slow Cookers ECG PH 6530 Slow Master zu schätzen wissen. Der **herausnehmbare Innenbehälter ist aus Keramik** und erfreut mit einem großen Volumen von **6,5 Litern**. Das Außengehäuse des Geräts ist aus **hochwertigem Edelstahl** gefertigt. Der **Glasdeckel** ist **hitzebeständig** und hat zu Ihrer Sicherheit einen **wärmeisolierten Griff** aus beständigem Kunststoff.



Der Topf arbeitet mit einer Nennleistung von **270 W** und einer Nennspannung von **220–240 V** (50/60 Hz).

Gezupftes Fleisch genießen

Unser Slow Cooker ist auch ideal für die Zubereitung von köstlichem gezupftem Fleisch. Egal, ob Sie diese Delikatesse aus Schweinekamm zubereiten oder eine gezupfte Schweineschulter bevorzugen, der ECG PH 6530 Slow Master bereitet das Fleisch perfekt zu. Und jetzt kommt das Beste – den speziellen **Fleischkralen**, die in der Grundausstattung enthalten sind, können Sie das Fleisch mühelos in kleine Stücke schneiden.

