



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, Schmoren und Backen
- Kochen ohne Anbrennen und ständiges Umrühren
- Herausnehmbarer Keramik-Innenbehälter mit 6,5 l Fassungsvermögen
- 3 Betriebsmodi: Niedrig, Hoch, Warmhalten

- Der Warmhaltemodus schaltet sich nicht automatisch ab, sondern muss manuell ausgeschaltet werden
- Die Garzeit kann von 30 Minuten bis 12 Stunden eingestellt werden
- Elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige
- Hitzebeständiger Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff aus robustem Kunststoff

- Außentopf aus Edelstahl
- Max. 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
Betriebstemperatur-Bereich	-
Stufenlose Temperatureinstellung	99°C (max.)
Temperaturreglung	Ja
3D Erwärmung	Nein
Reiszubereitung	Ja
Zubereitung von Pilaw	Nein
Einbacken, Braten	Nein
Herstellung von Marmelade	Nein
Kochen	Nein
Dünsten	Ja
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	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 MIT VERPACKUNG (MM)	425
HÖHE MIT VERPACKUNG (MM)	250
TIEFE MIT VERPACKUNG (MM)	330
GEWICHT MIT VERPACKUNG (KG)	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.

