ECG PH 6520

Pomalý hrniec

Product code: 341030044958
EAN: 8592131306363



- Na šetrné varenie, dusenie a pečenie
- Varenie bez pripálenia a potreby stáleho miešania
- 3 prevádzkové režimy / 2 úrovne teploty: low, high, keep warm
- Objem vnútornej nádoby 6,5 l

- Na šetrné varenie, dusenie a pečenie
- Varenie bez pripálenia a potreby stáleho miešania
- Objem vnútornej nádoby 6,5 l
- 3 prevádzkové režimy / 2 úrovne teploty: low, high, keep warm
- Čas varenia je možné nastaviť v rozmedzí od 30 minút až do 12 hodín.
- Elektronický ovládací panel s LED displejom
- Vyberateľná vnútorná keramická nádoba 6,5 l
- Žiaruvzdorná sklenená pokrievka s tepelne izolovaným držadlom z odolného plastu
- Antikorové vyhotovenie vonkajšieho plášťa hrnca
- Max. objem: 6,5 l
- Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50/60 Hz
- Menovitý príkon: 320 W
- Rozmery: 41,5 × 27,5 × 30 cm (Š × V × H) Hlavné výhody „pomalého“ varenia

Táto metóda je charakteristická dlhým časom varenia pri nízkych teplotách, preto sa zjednodušene nazýva pomalé varenie.

Hlavnou výhodou pomalého varenia je, že si potraviny uchovávajú svoju arómu a chuť. Vďaka tejto úprave bude chuť pridaných byliniek a korenia výraznejšia a mäso jemnejšie. Ďalšou nespornou výhodou je, že sa pripravovaný pokrm nedá prakticky pripáliť. Pomalé varenie v hrnci s vnútornou keramickou nádobou zaručuje perfektnú a rovnomernú tepelnú úpravu najmä celých kusov mäsa a tiež hydiny v celku, teda kačice, husi a ďalšie. Obľúbené sú tiež jedlá tzv. všetko v jednom hrnci, keď sa celý pokrm varí dohromady, čo ušetrí čas strávený prípravou jedla.

Komfort varenia v hrnci „Slow Cooker“

Vnútorný keramický hrniec sa ohrieva rovnomerne a perfektne rozdeľuje teplo okolo vareného pokrmu. Keramický hrniec je možné tiež samostatne použiť na gratinovanie a zapekanie v rúre a tiež v ňom môžete pokrm priamo servírovať na stôl.

Na ovládacom paneli je možné nastaviť prevádzkovú teplotu v troch stupňoch – vysoká, nízka alebo udržiavanie v teple.

Ďalej je možné nastaviť čas prípravy pokrmu.

Prednastavená je 12-hodinová fáza varenia, po ktorej uplynutí sa pomalý hrniec automaticky prepne na režim udržania v teple na 6 hodín. Stlačením tlačidla je možné

naprogramovať v 30-minútových krokoch aj vlastné časy varenia v rozmedzí od 30 minút až do 12 hodín.

Technické parametre

Príkon (W)	320
Napätie (V/Hz)	220-240 ~ 50/60
Tepelne izolované madlá	Áno
Dĺžka kábla (cm)	100

Popis produktu

Objem nádoby (l)	6.5
Kapcita oleja	-
Rozsah pracovnej teploty	50-90 °C
Plynulé nastavenie teploty	Áno
Regulácia teploty	Nie
3D ohrev	Áno
Príprava ryže	Nie
Príprava pilaf	Nie
Zepekanie, pečenie	Nie
Výroba marmelády	Nie
Varenie	Nie
Dusenie	Áno
Varenie v pare	Nie
Smaženie	Nie
Ohrev	Áno
Pomalé varenie	Áno
Intuitívny displej	Áno
Odložený štart	Nie
Ovládanie	Tlačidlové
Udržovanie teploty	Áno
Časovač	Áno
Zvuková signalizácia	Nie
Svetelná signalizácia	Áno
Vyníamateľná nádoba	Áno
Povrch nádoby	Keramika
Priehľadná pokrievka	Áno
Protišmykové podložky	Áno
Odnímateľný kábel	Nie

Dizajn

Farebné prevedenie	Čierna/Nerez
Materiál	Plast/Nerez

Príslušenstvo

Miešacia lopatka	Nie
Špachtle	Nie
Grilovacia mriežka	Nie
Fritovací kôš	Nie
Mriežka na varenie v pare	Nie
Odmerka	Nie
Naberačka	Nie
Držiak na naberačku	Nie
Ihly na fondue	Nie

Hmotnosť & rozmery

ŠÍRKA (MM)	410
VÝŠKA (MM)	270
DĹŽKA (MM)	305
HMOTNOSŤ (KG)	5.5

Hmotnosť & rozmery (Brutto)

ŠÍRKA S OBALOM (MM)	425
VÝŠKA S OBALOM (MM)	250
HĹBKA S OBALOM (MM)	330
WEIGHT WITH PACKAGING (KG)	6.2

Hlavné výhody „pomalého“ varenia



Pomalý hrniec **ECG PH 6520** je skvelý pomocník do každej domácnosti, s ktorým pripravíte vynikajúce pokrmy pre celú rodinu. Metóda pomalého varenia je charakteristická dlhým časom varenia pri nízkych teplotách, preto sa zjednodušene nazýva **pomalé varenie**. Hlavnou výhodou pomalého varenia je, že si potraviny uchovávajú svoju **arómu a chuť**. Vďaka tejto úprave bude chuť pridaných byliniek a korenia výraznejšia a mäso jemnejšie. Ďalšou nespornou výhodou je, že sa pripravovaný pokrm nedá prakticky pripáliť. Pomalé varenie v hrnci s vnútornou keramickou nádobou zaručuje perfektnú a rovnomernú tepelnú úpravu najmä celých kusov mäsa a tiež hydiny vcelku, teda kačice, husi a ďalšie. Obľúbené sú tiež jedlá tzv. **všetko v jednom hrnci**, kedy sa celý pokrm varí dohromady, čo ušetrí čas strávený prípravou jedla.

Komfort varenia v „Slow Cooker“ hrnci



Vnútorný **keramický hrniec** sa ohrieva rovnomerne a perfektne rozdeľuje teplo okolo vareného pokrmu. Keramický hrniec je možné takisto samostatne použiť na **gratinovanie** a **zapekanie** v rúre (do teploty okolo 95 °C) a tiež v ňom môžete pokrm priamo servírovať na stôl.
Na ovládacom paneli je možné nastaviť prevádzkovú teplotu v troch stupňoch – low (nízky), high (vysoký) a keep warm (udržiavanie v teple).

Nastavte si čas prípravy pokrmu



Prednastavená je **12-hodinová fáza varenia**, po ktorej uplynutí sa pomalý hrniec automaticky prepne na **režim udržania v teple** na 6 hodín. Stlačením tlačidla je možné naprogramovať v 30-minútových krokoch aj vlastné časy varenia v rozmedzí od 30 minút až do 12 hodín.