

SIEMENS

Odhalte kulinářské mistrovství s dokonalou teplotou!

Máte obavy, že se pečeně dostatečně nepropeče nebo se naopak vysuší? Ať už připravujete maso, drůbež nebo rybu, bezdrátová teplotní sonda Siemens¹⁾ měří teplotu ve čtyřech bodech a zajišťuje vysokou přesnost vyhodnocení jak při klasickém pečení, tak i při přípravě pokrmů v jemné páře. V aplikaci Home Connect navíc vždy zjistíte informace o průběhu přípravy pokrmů a dostanete upozornění, jakmile se dosáhne požadovaného stupně propečení. Každá pečeně tak už vždy bude uvnitř dokonale šťavnatá a na povrchu neodolatelně křupavá. Díky připojení pomocí Bluetooth nebudou při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby zavazet žádné kabely. Tím se také rozšiřuje pole působnosti teplotní sondy. Nebojte se ji použít i při pečení steaku na varné desce nebo při zahradní party na grilu.

Dostupné od 7/2024

¹⁾ Není vhodná pro trouby s kombinací s mikrovlnným ohřevem.



Pro nezapomenutelné gastronomické zážitky – nejen z asijské kuchyně!

Označení Teppan Yaki je spojením dvou slov, která popisují techniku přípravy japonské kuchyně. Slovo „teppan“ znamená „železný rošt“ a japonské „yaki“ se překládá jako „grilované“ nebo „smažené“. Grilovací plát Teppan Yaki značky Siemens se vyrábí z vícevrstvé slitiny s hliníkovým jádrem, který je pokrytý dvěma vrstvami nerez. Tato technologie zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla. Výběr pokrmů, které můžete na grilu připravit, je velmi široký – od různých druhů masa a mořských plodů přes rýži, nudle, vejce, až po nakrájené ovoce či zeleninu, ale i dezerty. Při přípravě není potřeba používat velké množství tuku. Potraviny si tak zachovávají svoji svěžest a přirozenou chuť. Grilovací plát Siemens můžete použít nejen na flex indukčních varných deskách, ale jsou vhodné také pro přípravu pokrmů v pečicích troubách do 220 °C. Ideální pro nekonečné kombinace pokrmů, které uspokojí i ty nejnáročnější chuťové pohárky.



Schulte-Ufer: radost z vaření už více než 135 let

Výrobky Schulte-Ufer ve spolupráci se značkou Siemens patří už po 4 generace k nejoblíbenějším kuchyňskému nádobí v Německu a jsou ceněny zejména pro svou vysokou kvalitu a odolné materiály. Šestidílná sada nabízí ergonomické rukojeti, které zajišťují pohodlné a bezpečné používání. Navíc jsou hrnce a pánve vybavené speciálními povrchy, které zamezují přilnutí jídla a umožňují snadné vaření a čištění. Vyberte si z různých velikostí hrnců a pánví, které vám umožní připravit širokou škálu jídel. Bez ohledu na to, zda vaříte pro sebe nebo velkou rodinu či přátele.



Vaření je největším vynálezem lidstva, základem moderního života a jeho nezbytnou součástí.

K modernímu vaření patří i praktické nádobí. A proto jsme vyvinuly revoluční řadu flex pekáčů, které jsou naprosto dokonalým řešením pro každou situaci, pro každý počet strávníků. Příprava steaků, holandské omáčky, pop-cornu, vaječné omelety, konfitu z lososa nebo křupavého chřestu – to vše bude díky třívrstvému nepřilnavému povrchu a preciznímu rozložení tepla bezkonkurenční. Nové nádobí je vhodné nejen pro vaření na flex a combiZone varných desek Siemens, ale pekáče je možné použít i v pečicích troubách do 220 °C. Když pustíte moderní technologie k sobě domů, pomohou vám stát se tím nejlepším kuchařem.



Akce trvá do vyprodání zásob.

Siemens domácí spotřebiče