



MULTICOOKING
TECHNOLOGY

A SÜTŐK ÚJ GENERÁCIÓJA



Olaszország az otthonunk.
A hely, aminek szépségébe minden nap
újra és újra beleszeretünk.
Az ízeikről nem is beszélve.



Olaszország, ahol a főzés iránti szenvedély szinte már művészet, mely időről időre megújul.



Ez az a hely, ahol az inspirációkból
kiemelkedő design alkotások, ikonok születnek.

Ez már szinte hagyomány, ahol az innovációk újra és újra megmutatkoznak.
A Smeg bemutatja:



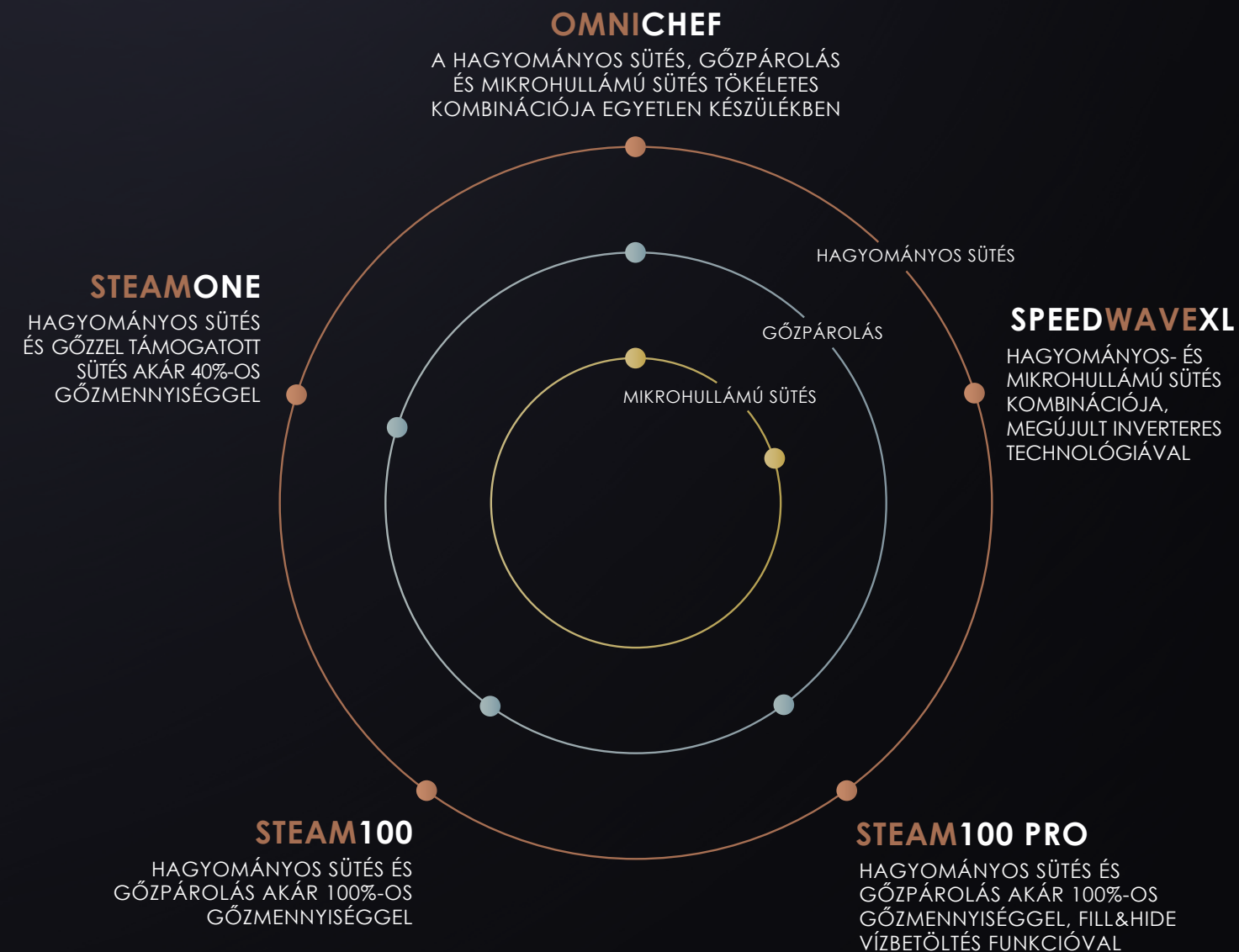
MULTICOOKING
TECHNOLOGY



MI A GALILEO MULTICOOKING TECHNOLOGY?

Egy új technológia, mely a hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütés kombinációjával forradalmasítja a sütési technológiát egy professzionális algoritmus használatával.

3 SÜTÉSI MÓD, 5 KÜLÖNBÖZŐ SÜTŐ KATEGÓRIA



A GALILEO FORRADALOM



A GALILEO FORRADALOM



MULTICOOKING TECHNOLOGY: GYORSABB, EGYSZERŰBB, EGÉSZSÉGESEBB

Gyorsabb étel-előkészítés, még egészségesebb ételek. A Multitech és Multistep funkcióknak köszönhetően 3 különböző sütési módot is használhatunk egyszerre a még kiválóbb eredményért.



MEGÚJULT SÜTŐTÉR

A Galileo sütők számos innovatív megoldással rendelkeznek: új, optimalizált hátfal, LED világítás, megújult gőzgeneráló és mikrohullám generáló rendszer.

SMART COOKING
Professzionális kiegészítők és 150 előre programozott recept teszi még könnyebbé a mindennapokat.



A++ ENERGIAHATÉKONYSÁG
Nagy figyelmet fordítunk a fenntarthatóságra is, így a készülék 10%-kal kevesebb energiát használ az elődjénél.



OMNICHEF SÜTŐK



A HAGYOMÁNYOS SÜTÉS, GŐZPÁROLÁS ÉS
MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS TÖKÉLETES KOMBINÁCIÓJA



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

GŐZPÁROLÁS

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS



smeg

A KONYHA ÚJ KORSZAKA



MULTICOOKING TECHNOLOGY

A Multitech és Multistep funkcióknak köszönhetően 3 különböző sütési módot is használhatunk egymás után vagy akár egyszerre is a sütési igényünknek megfelelően a még tökéletesebb eredmény érdekében.

EGY SÜTŐ, HATÁRTALAN LEHETŐSÉGEK
Hét sütési kombináció, hogy felfedezhesse az eddig ismeretlen lehetőségek tárházát. A kísérletezés soha nem volt még ennyire egyszerű.

7 in 1

A KONYHA ÚJ KORSZAKA



MÉG TÖBB HELY A KONYHÁNAK ÉS A KREATIVITÁSNAK

Mindenféle sütési technológia egyetlen készülékben! Így még több helye marad a konyhában más konyhai készülékekre vagy kiegészítőkre is.

HAGYOMÁNYOS ÉTELEK GYORSAN ÉS EGÉSZSÉGESEN

Egy professzionális algoritmusnak köszönhetően 3 különböző sütési funkciót is kombinálhat, melynek köszönhetően a sütési idő akár 70%-al is lerövidülhet, valamint megdöbrentő és egészséges eredményeket érhet el.



FORRADALMASÍTSA AZ ÉTKEZÉSEIT!



EGÉSZSÉGESEBB ÉS FINOMABB ÉTELEK

Az OMNICHÉF sütővel a legjobb sütési technológiát alkalmazhatja. Az eredmény: a legegészségesebb ételek, magas tápanyag-, ásványianyag- és vitamintartalommal.



FORRADALMASÍTSA AZ ÉTKEZÉSEIT!



KÍMÉLETES SÜTÉS

Az OMNICHÉF sütővel a legfinomabb húsételeket készíthetjük el. A Delta T funkció és a megújult hőmérő szonda segítségével garantáltan egyenletes sütést biztosíthatunk és így kiváló végeredményt kaphatunk.



FORRADALMASÍTSA AZ ÉTKEZÉSEIT!



OMNICHEF

A hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütés tökéletes kombinációja



SÜLT RIZOTTÓ

Eszébe jutott már valaha egy ennél meglepőbb dolog?
Gyors, praktikus és finom. Ez a sült rizottó az OMNICHEF sütőben.



100%-OS
GŐZ

Akár 100%-os gőzmennyiség az OMNICHEF sütőkben a zsiradék nélküli sütés érdekében, kimondottan hal- és zöldségeitekhez.



PULZÁLÓ GŐZ
FUNKCIÓ

Segítségével szabályozhatja a sütőtérbe bekerülő gőz mennyiségét különböző időpontokban, hogy felgyorsítsa a sütési folyamatot anélkül, hogy kiszáradtana az étel. Kékszerekhez és süteményekhez ajánlott.



10 GŐZ
FUNKCIÓ

Az OMNICHEF sütők 10 különböző gőz funkcióval rendelkeznek, mellyel többszörös kombinálási lehetőséget és a sütési opciók széles tárházát kínálják.



FILL AND HIDE
VÍZBETÖLTŐ RENDSZER

Sütőajtó kinyitása nélküli vízbetöltés, egyenesen a front panelen keresztül, akár sütés közben. Ezzel a megoldással még időt is spórolhatunk, mivel előre kikalkulálja a recept szerinti szükséges víz pontos mennyiségét.



SOUS VIDE
FUNKCIÓ

A főzési eljárás során lezárt, vákuumozott tasakokban alacsonyabb hőfokon hőkezelteti az ételt, hogy az ne veszítsen az eredeti színéből, tápanyagaiból és textúrájából.



MEGÚJULT
HŐMÉRŐ SZONDA

A megújult hőmérő szonda segítségével megállapíthatja az étel minden egyes összetevőjének pontos hőmérsékletét. A szonda 3 különböző ponton is mér, az étel belsejétől a külsejéig, így igen pontos eredményt kaphatunk.



DELTA T
FUNKCIÓ

A Delta T funkció és a megújult hőmérő szonda segítségével egy professzionális algoritmus a legkiválóbb és legfinomabb eredményt nyújtja. Az OMNICHEF sütő automatikusan állítja a sütőtér hőmérsékletét az előre meghatározott delta értékek megfelelően, melyet a hőmérő szonda érzékel, így garantálva a jobb hőmérséklet átmenetet az étel külseje és belseje között.



SMART COOKING
FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval Ön bármire képes lesz! 150 előre programozott recept közül válogathat, legyen az hús, hal, tészta vagy desszert - s mindez csupán egyetlen kattintással!

OMNICHef

A hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütés
főkéletes kombinációja



SÜTÉS EGYIDŐBEN

Ha egy bonyolultabb fogást készít több összetevőből, a sütő instrukciókat ad arra vonatkozóan, hogy mikor érdemes az egyes elemeket betenni a sütőbe, hogy végül az étel minden egyes alkotóeleme egyszerre készüljön el.



MULTISTEP FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval kombinálhatjuk a hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütési opciókat a legjobb eredmény érdekében. A hagyományos sütési funkció ropogóssá teszi az ételt, a gőz gondoskodik az egyenletességről és az omlósságról, míg a mikrohullámú sütési funkcióval időt spórolhatunk és elkerülhetjük, hogy az étel esetleg túl hamar megpiruljon.



PROFESSIONÁLIS ALGORITMUS

A Galileo sütők professzionális algoritmusokat használnak annak érdekében, hogy Ön még finomabb és egészségesebb ételeket készíthessen, amivel akár a vendégeit is elkápráztathatja.



GYORSABB SÜTÉS

A hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütés kombinációjával a sütési idő akár 70%-al lerövidülhet a hagyományos sütőkhöz képest.



MULTITECH FUNKCIÓ

Ez a funkció egyesíti a hagyományos sütést, a gőzpárolást és mikrohullámú sütést egyidőben, a legjobb eredmény érdekében.



ÚJ MIKROHULLÁMÚ TECHNOLÓGIA

Az új Inverter és Stirrer technológia alkalmazásával ez az új generációs mikrohullámú technológia kontrollált és egyenletes mikrohullám elosztást biztosít a sütőtérben, ezáltal nincs szükség a forgótányérra.

OMNICHef

SO6606APNR

- **MULTITECH ÉS MULTISTEP FUNKCIÓK**
- **AKÁR 70%-KAL GYORSABB SÜTÉS**
(köszönhetően a professzionális algoritmusnak)

- **7 AZ 1-BEN**
- **MÉG TÖBB HELY A KONYHÁBAN**



Design család: Dolce Stil Novo



FEDEZZE FEL A TELJES OMNICHef KÍNÁLATOT
IDE KATTINTVA!

- Kijelző: TFT VivoScreen Max érintővezérlés
- Világítás: 2 Multiflevel LED
- Soft open & soft close ajtónyitás és csukás
- 7 sütés kombináció
- 150 különböző automatikus program
- Méretek: 60 x 60 cm
- Vízbetöltés: Fill&Hide
- Sütés 5 szinten
- Sütőtér nettó űrtartalma: 68 L
- Speciális funkciók: Multitech, Multistep, Same Time, Delta T, Smart Cooking
- Tartozékok a csomagban:
 - prémium oldalrács
 - zománcozott mély tepsi (50mm)
 - Grill rács
 - rozsdamentes acél tepsi (20mm)
 - perforált, rozsdamentes acél tál (40mm)
 - teljesen kihúzható teleszkópos sütősin (1 pár)
 - Multi-point hőmérő szonda

Vízbetöltő rendszer



Kijelző



Professzionális kiegészítők





HAGYOMÁNYOS SÜTÉST ÉS GŐZPÁROLÁST EGYESÍTŐ SÜTŐK



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

GŐZPÁROLÁS



ÁMULATBA EJTŐ GŐZSÜTÉS MINDEN NAP



KIVÁLÓ MINŐSÉG MINDEN EGYES NAP
Az egészségesebb és finomabb ételekért

A TITKOS HOZZÁVALÓ: A GŐZ

A titkos hozzávaló, a gőz, mindig az Ön szolgálatában. A rejtett vízbetöltő rendszernek köszönhetően akár sütés közben is betöltheti a vizet, anélkül, hogy a sütőajtót kinyitná.



ÚJ LEHETŐSÉGEK A KONYHÁBAN
Számos nem várt főzési technológia.



ÁMULATBA EJTŐ GŐZSÜTÉS MINDEN NAP



SÜTÉS EGYIDŐBEN

Különböző sütési idejű ételek elkészítése ugyanakkorra. Ez a funkció lehetővé teszi több különböző típusú étel egyidejű elkészítését, mellyel rengeteg időt takaríthatunk meg.

GŐZ ADAGOLÁS

Tökéletes végeredmények köszönhetően a 3 szinten történő automatikus gőz adagolásnak, amit akár mi is elvégezhetünk manuálisan is.



A GŐZSÜTÉS ÚJ DIMENZIÓI



FEDEZZE FEL A GŐZPÁROLÁSBAN REJLŐ LEHETŐSÉGEKET

Gőzpárolással még a legegyszerűbb recepteket is fenségesé varázsolhatjuk. Legyen kenyér, flatbread vagy quiche - a hagyomány sütés és gőzpárolás kombinációjával belül puhára, kívül mégis ropogósra süthetjük ezeket.



A GŐZSÜTÉS ÚJ DIMENZIÓI



SOUS VIDE A MÉG TELJESEBB FŐZÉSI ÉLMÉNYÉRT

A vákuumtasakban lezárt főzési technológiával még egészségesebb és még finomabb ételeket készíthetünk, anélkül, hogy azok veszítenénk tápanyagtartalmukból.



STEAMONE

Hagyományos sütés és gőzzel támogatott sütés, akár 40%-os gőzmennyiséggel.



STEAM100

Hagyományos sütés és gőzzel támogatott sütés, akár 100%-os gőzmennyiséggel.



40%-OS GŐZMENNYISÉG

A STEAMONE sütők akár 40%-os gőzmennyiséget is elérhetnek, mely ideális bármilyen sütőben sült étel elkészítésére, mivel az ételek így belül omlósak és puhák, kívül pedig ropogósak lesznek.



TARTÁLY KAPACITÁS: 800 ML

A STEAMONE víztartályának köszönhetően a sütés akár 6 órán keresztül is tarthat, utántöltés nélkül.



MANUÁLIS VÍZBETÖLTŐ RENDSZER

Praktikus és gyors vízbetöltési lehetőség akár percek alatt.



1 GŐZ FUNKCIÓ



100%-OS GŐZMENNYISÉG

A STEAM100 sütővel akár 100%-os gőzmennyiséget is elérhetünk, mely kimondottan jó megoldás, ha zsiradékmentesen szeretnénk hal- vagy húsfételeket készíteni.



TARTÁLY KAPACITÁS: 800 ML

A STEAM100 víztartályának köszönhetően a sütés akár 6 órán keresztül is tarthat, utántöltés nélkül.



MANUÁLIS VÍZBETÖLTŐ RENDSZER

Praktikus és gyors vízbetöltési lehetőség akár percek alatt.



4 GŐZ FUNKCIÓ

A STEAM100 sütők 4 különböző gőz funkcióval rendelkeznek, amelyeket akár kombinálva számos különböző sütési eljárást használhatunk.



SOUS VIDE FUNKCIÓ

Ezzel az eljárással a légmentesen lezárt tasakokban lévő ételt hőkezelhetjük, mely így megőrzi eredeti ízét, színét és tápanyagtartalmát.



HŐMÉRŐSZONDA

A hőmérő szonda használatával nagyon precízen megállapíthatjuk a sütőben sült hús hőmérsékletét a belsejénél, legyen az bármekkora és bármilyen típusú hús és így beállíthatjuk a sütőt a megfelelő sütési hőfokra.

STEAM100 PRO

Hagyomány sütés és gőzpárolás akár 100%-os gőzmennyiséggel egy professzionális algoritmus segítségével



100%-OS GŐZMENNYISÉG

A STEAM100 PRO sütővel akár 100%-os gőzmennyiséget is elérhetünk, mely kimondottan jó megoldás, ha zsiradékmentesen szeretnénk hal- vagy húskételeket készíteni.



TARTÁLY KAPACITÁS: 2 LITER

A STEAM100 pro víztartályának köszönhetően a sütés akár 13 órán keresztül is tarthat, utántöltés nélkül.



PULZÁLÓ GŐZ FUNKCIÓ

Segítségével szabályozhatja a sütőtérbe bekerülő gőz mennyiségét különböző időpontokban, hogy felgyorsítsa a sütési folyamatot, anélkül, hogy kiszáradná az ételt. Kekszekhez és süteményekhez ajánlott.



FILL AND HIDE VÍZBETÖLTŐ RENDSZER

Sütőajtó kinyitása nélküli vízbetöltés, egyenesen a front panelen keresztül, akár sütés közben. Ezzel a megoldással még időt is spórolhatunk, mivel előre kikalkulálja a recept szerinti szükséges víz pontos mennyiségét.



10 GŐZ FUNKCIÓ

A STEAM100 PRO sütők 10 különböző gőz funkcióval rendelkeznek, amelyeket akár kombinálva számos különböző sütési eljárást használhatunk.



SOUS VIDE FUNKCIÓ

Ezzel az eljárással a légmentesen lezárt tasakokban lévő ételt hőkezelhetjük, mely így megőrzi eredeti ízét, színét és tápanyagtartalmát.



MEGÚJULT HŐMÉRŐSZONDA

A multi-point hőmérő szondának köszönhetően a szonda teljes hosszában három ponton méri a hőmérsékletet, ezáltal lehetővé téve a lehető legjobb sütési eredményeket.



DELTA T FUNKCIÓ

A Delta T funkció és a megújult hőmérő szonda segítségével egy professzionális algoritmus a legkiválóbb és legfinomabb eredményt nyújtja. Az OMNICHIEF sütő automatikusan állítja a sütőtér hőmérsékletét az előre meghatározott delta értéknek megfelelően, melyet a hőmérő szonda érzékel, így garantálva a jobb hőmérséklet átmenetet az étel külseje és belseje között.



SMART COOKING FUNKCIÓ

150 előre programozott recept közül válogathat, legyen az hús, hal, tészta vagy desszert - s mindez csupán egyetlen kattintással!



SÜTÉS EGYIDŐBEN

Ha egy bonyolultabb fogást készítenél több összetevőből, a sütő instrukciókat ad arra vonatkozóan, hogy mikor érdemes az egyes elemeket betenni a sütőbe, hogy végül az étel minden alkotóeleme egyszerre készüljön el.



MULTISTEP FUNKCIÓ

Ezzel a funkcióval kombinálhatjuk a hagyományos sütés, gőzpárolás és mikrohullámú sütési opciókat a legjobb eredmény érdekében. A hagyományos sütési funkció ropogóssá teszi az ételt, a gőz gondoskodik az egyenletességről és az omlósságról, míg a mikrohullámú sütési funkcióval időt spórolhatunk és elkerülhetjük, hogy az étel esetleg túl hamar megpiruljon.

STEAMONE

SO6101S2S



- AKÁR 40%-OS GŐZMENNYISÉG
- TÖKÉLETES PÉKÁRUKHOZ

- PIROLITIKUS VAGY GŐZTISZTÍTÓ FUNKCIÓ
- FOLYAMATOS SÜTÉS AKÁR 6 ÓRÁN KERESZTÜL

Design család: Linea - Ezüst



FEDEZZE FEL A TERMÉKCSALÁD TOVÁBBI TAGJAIT ONLINE!

- Kijelző: CompactScreen érintővezérlés
- Világítás: 1 halogén
- Soft close ajtócsukás
- 11 sütés funkció
- Méretek: 60 x 60 cm
- Vízbetöltés: manuális
- Sütés 5 szinten
- Sütőtér nettó űrtartalma: 68 L
- Energiaosztály: A+
- Gőz aránya: 20-40%
- Gőz- vagy pirolitikus tisztítás
- Tartozékok a csomagban:
 - Krómozott oldalrács
 - Zománcozott mély tepsi (50mm)
 - Grill rács
 - Vízbetöltő készlet

Vízbetöltő rendszer



Új gőz technológia



Könnyű tisztíthatóság



STEAM100

SO6102S3PN

- AKÁR 100% GŐZ
- TÖKÉLETES HÚSOK, HALAK ÉS ZÖLDSÉGEK SÜTÉSÉHEZ

Aesthetic: Linea Black



FEDEZZE FEL A TERMÉKCSALÁD TOVÁBBI TAGJAIT ONLINE!

- SOUS VIDE FUNKCIÓ
- SINGLE POINT HŐMÉRŐ SZONDA

- Kijelző: EvoScreen LCD érintővezérlés
- Világítás: 2 halogén
- Soft open & soft close ajtónyitás és csukás
- 12 sütés funkció
- Méretek: 60 x 60 cm
- Vízbetöltés: manuális
- Sütés 5 szinten
- Sütőtér nettó űrtartalma: 67 L
- Energiaosztály: A++
- Gőz aránya: 20-100%
- Speciális funkciók: Sous vide, pizzakő, BBQ, forrólevegős sütés
- Tartozékok a csomagban:
 - krómozott oldalrác
 - zománcozott mély teps (50mm)
 - Grill rác
 - rozsdamentes acél teps
 - perforált, rozsdamentes acél tál (40mm)
 - hőmérő szonda
 - vízbetöltő készlet

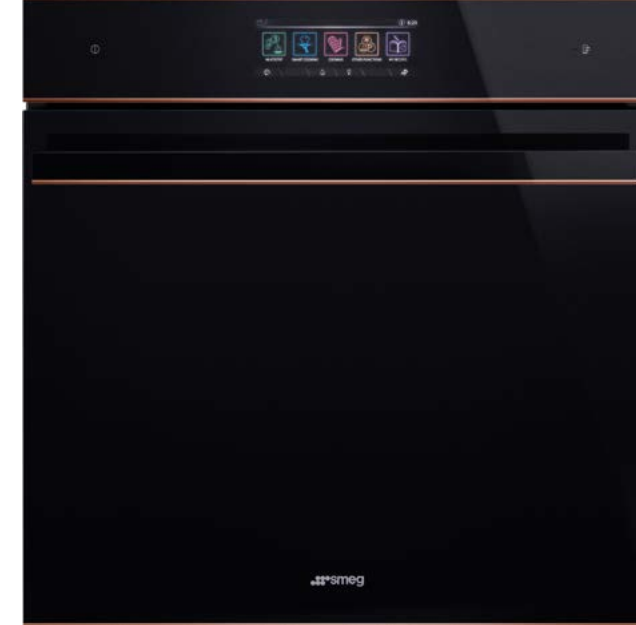


STEAM100 PRO

SO6606S4PNR

- AKÁR 100% GŐZ ÉS PULZÁLÓ GŐZ FUNKCIÓ
- TÖKÉLETES KENYÉRFÉLÉK, SÜTEMÉNYEK, HÚSOK, HALAK ELKÉSZÍTÉSÉHEZ

Aesthetic: Dolce Stil Novo



FEDEZZE FEL A TERMÉKCSALÁD TOVÁBBI TAGJAIT ONLINE!

- PROFESSZIONÁLIS FUNKCIÓK ÉS ALGORITMUSOK
- MULTI-POINT HŐMÉRŐ SZONDA

- Kijelző: TFT VivoScreen Max érintővezérlés
- Világítás: 2 Multilevel LED
- Soft open & soft close ajtónyitás és csukás
- 20 sütésfunkció
- 150 különböző automatikus program
- Méretek: 60 x 60 cm
- Vízbetöltés: Fill&Hide
- Sütés 5 szinten
- Sütőtér nettó űrtartalma: 68 L
- Energiaosztály: A++
- Gőz aránya: 20-100%
- Pulzáló gőz: 3 fokozat + kézi vezérlés
- Speciális funkciók: Multistep, Same Time, Delta T, Smart Cooking, Sous vide, pizzakő, BBQ, forrólevegős sütés
- Tartozékok a csomagban:
 - prémium oldalrác
 - zománcozott mély teps (50mm)
 - Grill rác
 - rozsdamentes acél teps (20mm)
 - perforált, rozsdamentes acél tál (40mm)
 - teljesen kihúzható teleszkópos sütősín (1 pár)
 - Multi-point hőmérő szonda



Új vízbetöltő rendszer

Új gőztechnológia

Könnyű tisztítás

Professzionális kiegészítők

Smart Cooking funkció

Fill&Hide vízbetöltő rendszer



SPEEDWAVEXL SÜTŐK



HAGYOMÁNYOS ÉS MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS



SPEEDWAVEXL SÜTŐK

A SMEG EDDIGI LEGNAGYOBB MIKROHULLÁMÚ SÜTŐJE



A SMEG EDDIGI LEGNAGYOBB MIKROHULLÁMÚ SÜTŐJE



TÁGASABB TÉR, HATÁRTALAN LEHETŐSÉGEK

A maga 5 szintjével, 60 cm-es magasságával és 65 literes kapacitásával ez egy valóban nagyon tágas mikrohullámú sütő.

SZÁMOS NEM VÁRT LEHETŐSÉG KONYHAI ELJÁRÁSOKRA

Lekvárok, krémek, besamel szósz és még megannyi más. Felkészültél, hogy ámulatba ess a SpeedwaveXL sütőtől?

GYORS ÉS KÖRNYEZETBARÁT

A sütési idő akár 40%-al lerövidülhet, ezáltal pozitív hatással van a környezetünkre is.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK

A mikrohullámú sütő olyan speciális funkciókkal és kiegészítőkkel is rendelkezik mint: soft sütés, olvasztás, pop-corn, gyengéd kiolvasztás, tűzálló pizzakő, BBQ, forrólevegős sütés.

MEGLEPŐ EREDMÉNYEK, MINDEN NAP



LEKVÁROK EGY SZEMPILLANTÁS ALATT

A SPEEDWAVEXL sütővel még az olyan hosszadalmas procedúrák, mint a lekvárfőzés is gyorsan megoldható, természetes kitűnő végeredménnyel.



MEGLEPŐ EREDMÉNYEK, MINDEN NAP



TÖKÉLETES SZÓSZOK

A SPEEPWAVEXL sütővel gyerekjáték elkészíteni bármilyen szószos ételt. De ez még nem minden, mivel közben még kavargatnia sem kell. És a végeredmény? Egyszerűen tökéletes.



SPEEDWAVEXL

Hagyományos és mikrohullámú sütés



DUPLA KÉMÉNY TECHNOLÓGIA

A kettős kémény rendszerek köszönhetően speciális légáram lép fel a sütőtérben, ezáltal gyakorlatilag megszűnik a lecsapódó vízpára, amely a szobahőmérsékletű sütőtér és a forró étel miatt alakul ki.



STIRER (KEVERŐ) RENDSZER

A Stirrer (keverő) rendszer egyenletesen osztja el a mikrohullámokat, ezáltal nincs szükség forgótányérra.



INVERTERES TECHNOLÓGIA

Az inverterrel ellátott mikrohullámú sütő folyamatos sütés tesz lehetővé, köszönhetően az állandóan változó teljesítménynek, az egyenletes hőelosztásnak köszönhetően pedig nem vesz el az étel tápanyag tartalma sem kiolvasztás során. Ez jelentős energiahatékonyságot és idő megtakarítást is eredményez.



SPECIÁLIS FUNKCIÓK

A SPEEDWAVEXL sütők számos speciális funkcióval rendelkeznek, hogy még könnyebbé tegyék a konyhában töltött időt. Úgy mint: Pop (popcorn készítő funkció), Melt (jégkrém lassú olvasztásához), Soft (húsok és halak lassú kiolvasztásához) és még megannyi más funkció.



TÁGAS SÜTŐTÉR

A 60 cm-es magasságával és 65 literes kapacitásával a SPEEDWAVEXL sütők a valaha készült legnagyobb mikrohullámú sütők egyike.



IDŐ MEGTAKARÍTÁS

A hagyományos és mikrohullámú sütés kombinációjával a sütési idő akár 40%-al lerövidülhet a hagyományos sütőkhöz képest.



ÚJ AJTÓZSANÉROK

Az új ajtózsanéroknak köszönhetően a sütőajtó gyorsan, de mégis kontrolláltan nyitódik és csukódik.

SPEEDWAVEXL

SO6302M2X



- AKÁR 40%-AL GYORSABB SÜTÉS
- EXTRA TÁGAS SÜTŐTÉR

- ÚJ MIKROHULLÁMÚ TECHNOLÓGIA
- 6 SPECIÁLIS FUNKCIÓ

Design család: Classica



FEDEZZE FEL A TERMÉKCSALÁD
TOVÁBBI TAGJAIT ONLINE!

- Kijelző: EvoScreen LCD érintővezérlés
- Világítás: 2 halogén
- Soft open & soft close ajtónyitás és csukás
- 11 sütés funkció
- Méretek: 60 x 60 cm
- Sütés 5 szinten
- Sütőtér nettó űrtartalma: 68 L
- Speciális funkciók: Stone, BBQ, Airfry, Soft, Melt, Pop-corn
- Tartozékok a csomagban:
 - krómozott oldalrács
 - zománcozott mély tepsi (50mm)
 - Grill rács
 - rozsdamentes acél tepsi (20mm)
 - Pyrex hőálló tál

Új mikrohullámú technológia



Kijelző



Tágas sütőtér



PROFESSZIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐK

Tegye teljessé a Galileo sütőjét professzionális kiegészítőkkal és funkciókkal!



PROFESSZIONÁLIS KIEGÉSZÍTŐK



TŰZÁLLÓ PIZZAKŐ

Percek alatt átveszi a hőt a tökéletes pizzáért. De ugyanígy süthetünk rajta kenyeret, sós vagy édes süteményeket is.



ÚJ SÜTŐTÁLAK

Kétféle méretben: 20 mm mély, vagy 50 mm mély sütőtál, mely 15%-kal nagyobb kapacitású. Így akár 2 féle ételt egyszerre is készíthetünk a sütőben.

BARBECUE SÜTŐLAP

2 oldalú sütőlap, melynek bordázott felén grillezett húsokat és sajtokat, míg a másik, sima felületű oldalán sajtokat, halakat, rákokat vagy zöldségeket süthetünk.



ACÉL SÜTŐTÁLAK

Számos különböző méret és típus (sima vagy perforált sütőlemez) kapható, kimondottan a minőségi gőzpároláshoz javasolt.



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

Egészséges ételek készítéséhez vagy kevesebb zsiradék felhasználását igénylő ételekhez, úgymint: sült burgonya, csirkefalatok, párolt zöldségek és még számos más étel elkészítéséhez.



ÚJ SÜTŐ SÍNEK

A sínek kialakítása miatt a sütőtálak könnyedén ki- és behelyezhetők a sütőtérbe.



MULTICOOKING
TECHNOLOGY

