

Steba DG40 Multifunkciós GŐZSÜTŐ



Gyártó: Steba
Cikkszám: DG40

Gőzsütés, sütés, gőzpárolás, fermentálás, aszalás, kiolvasztás.
49 automata program
37 literes sütőtér
Forgónyárs, időzítés
Hőmérséklet szabályzás
DIY program
Szabadon álló gőzsütő

Ár: 210000 Ft

(2025-03-26)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Verhetetlen a konyhában az új Steba DG40 gőzsütő!
Mikrohullámú sütő, sütő, pároló edények, aszaló...
... mennyi-mennyi készülék, ami egy konyhában szükséges.
Váltsa ki egy készülékkel!

Milyen konyhai munkában segíthet az új gőzsütő?

Melegítés mikro nélkül

Minden konyhában van egy mikrosütő, mert praktikus. Egészséges vagy nem a mikró? Erről megoszlanak a vélemények. Egy biztos, hogy a „mikró munkáját” a gőzsütő is elvégzi. Kiválóan használható melegítésre, a hő kívülről hőáramlással melegíti fel a sütőbe tett élelmiszert. Egyforma meleg lesz mindenhol a melegítendő étel, mely a gőznek köszönhetően nem szárad ki.

Gőzpárolás

Egyre többen kötelezik el magukat az egészséges táplálkozás mellett. A zöldségeket és gyümölcsöket többféle formában is elfogyaszthatjuk: sütve, párolva, főzve. A legjobb elkészítési eljárás a gőzpárolás, ahol a legtöbb vitamin és ásványi anyag megmarad az élelmiszerekben. A gőzben párolt ételekben akár 50%-kal több értékes anyag marad, mint a megfőzött társaikéban. A gőzpárolás során csak gőzt használ a készülék.

Mikró helyett ezt a funkciót javasoljuk általában.

A gőzpárolás egészséges, mert...

- több vitamin és ásványi anyag marad az ételben,
- ételek megőrzik a színüket,
- kb. 20-30%-kal alacsonyabb hőfok is elegendő az ételek készítéséhez,
- kíméletesebb eljárás és ízletesebb eredmény érhető el.

Tehát a gőzpárolás jó, mert gyorsan és kényelmesen elkészíthetünk valami nagyon finomat, ami egészséges!



Kiolvasztás

Elfelejtette időben kivenni a húst? Nemsokára itt lesznek a vendégek és a vacsora sehol sem áll. A multifunkcionális gőzsütőben ez is megoldható.

Sütés

Számos sütési funkció közül válogathat: a hagyományos alsó-felső sütést kombinálhatja légkeveréssel, gőzöléssel, de akár forró levegő hozzáadásával is. A multifunkcionális sütőbe forgónyárs is tehető, mellyel tökéletesre grillezhet akár két kisebb csirkét is. Kedve szerint válogathat a közel 50 automatikus program közül. Az innovatív LED kijelzőn folyamatosan nyomon követheti a hátralévő sütési időt és a beállításokat. Egyéni beállítást szeretne? Bármikor megteheti az okos készüléken: csak válassza az ún. DIY „Csináld magad” programot! Igényeire szabhatja a sütési beállításokat.

Gőzsütés

A gőzzel történő sütés nem újszerű. Már régóta használják a mesterszakácsok. Jó pár éve azonban a háztartások részére is elkezdtek gyártani, forgalmazni gőzsütőket.

A gőzsütés egyik nagy előnye, hogy alacsonyabb sütési hőmérséklet is elegendő az ételek elkészítéséhez. Az élelmiszerekben gőzsütés közben nem bomlanak le az ásványi anyagok, vitaminok. Ízletesebbek és egészségesebbek lesznek az így elkészült fogások. A „párás” sütőben az ételek nem száradnak ki, nedvességtartalmukat megőrzik. Puha és omlós húсок és roppanós zöldségek készíthetők benne. A gőzsütő használatával egészségesebb táplálkozást biztosíthatunk családjunk számára, kevesebb zsiradék elérése mellett.



Gőzsütés előnyei

- az ételek megőrzik nedvességtartalmukat a párás sütőtérben
- sütéskor alacsonyabb sütési hőmérséklet is elegendő az ételeknek
- nem száradnak ki az élelmiszerek a sütőben
- az ételek elkészítésekor kevesebb zsiradék, só és fűszer szükséges
- gyorsan elkészülnek a menyei fogások, nem kell sokat várni az ízélményre
- egyszerre több étel is elkészíthető a gőzsütőben és nem keverednek az ízek illatanyagai
- a forró levegő és a gőz együttes hatásának köszönhetően zamatos, szaftos ételek készíthetők, ami nem csak látványban érezhető, hanem ízvilágában is. Sütés közben pl. húсок, kenyér szép kérget is kapnak miközben belül porhanyósak maradnak.
- több ásványi anyag és vitamin, ízanyag marad az ételekben mint a hagyományos sütés során.

Azok a bizonyos kis pluszok, amik még különlegesebbé teszik a sütőt:

A STEBA DG40 multifunkcionális készüléke nem egy, hanem egyszerre több készüléket képes helyettesíteni.

- Aszal és szárít: gyümölcsöket, zöldségeket és húsokat.
- joghurtot készít (folyamatosan alacsony hőfokon tartja a tejet)
- Fermentál vagyis érlel (hozzáadott baktériumokkal, pl: sajt, túró)

Mit tud még a gőzsütő?

- 49 automatikus program közül választhatja ki a legmegfelelőbbet,
- „Csináld magad” program segítségével kedve szerint beállíthatja a készüléket,
- Több funkció: sütés, kiolvasztás, aszalás, fermentálás, párolás, melegítés, gőzölés,
- A készülékbe helyezhető forgórúdon akár két csirkét is grillezhet
- Állítható hőmérséklet szabályozás 230°C-ig,
- egyszerű kezelhetőség - érintőképernyős kezelőfelület
- Belső világítás, a kényelmes használatért,
- informatív nagy digitális kijelzőn jól látható az éppen beállított funkció
- 4 szintes 37 literes sütőtér (max: 36*29 cm tepsi fér bele)
- Rozsdamentes sütő belső és zománcozott tálcák
- 1450 ml víztartály a gőzpároláshoz
- zsírfogó tálca a lecsöpögő szennyeződéseknek
- alacsony energiafogyasztás
- könnyű karbantartás
- masszív, erős fogantyú
- további hozzáadott funkciók: időzítés, gyerekzár

A készülék nem beépíthető, ám egy kis ügyességgel ez is megoldható :)

A sütő méreteire figyeljen oda!

Ismerje meg közelebbről a készüléket és használja ki a benne rejlő lehetőségeket!

Technikai paraméterek

Űrtartalom	37 liter
Teljesítmény	2100 - 2400 W (230 V ~)

Súly	21,5 kg
Méret külső (Ma/SZé/Mé)	44*52,5*50 cm
Méret belső (Ma/SZé/Mé)	27 *39 *35 cm
Tepsi méret max:	36x 29 cm
Szín	fekete

A csomag tartalma:

- 1db Steba DG40 gőzsütő
- 1db külső cseptálca
- 1db lapos serpenyő (cseppfelfogó tálca) 29 x 38,5 cm
- 1db lyukacsos serpenyő a pároláshoz 29 x 38,5 cm
- 1db krómozott grillrács
- 1db forgónyárs
- 2db csirke rögzítő villa forgónyársra
- 1db kiemelő villa a forgónyárshoz
- 1db használati útmutató magyar és több más nyelven

Garancia: 2 év
