

Steba PS E 2600 XL Power Steak Grill



Gyártó: Steba
Cikkszám: PS E 2600 XL

Profi steak sütő
Inox sütőtér és tepsi
Hőmérséklet: 400 - 850°C !!
Profi steak sütő
Digitális vezérlés
Elektronikus maghőmérő
2600 W

Eredeti ár: 199990 Ft
Akciós ár: 179990 Ft

(2021-06-22)

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

Steba Power steak grill. "DEVIL'S HEAVEN"

Pokolian tüzes steaksütő húsimádóknak és ínyenceknek

Tökéletes steakre vágyik? Szeretné otthon is elkészíteni? A Steba Power Steak grillsütő egy lépés a tökéletes steak felé.

Miért jó választás a Steba Power Steak grill?

- Pokolian magas hőfokra képes: 400 - 850°C! (ez a steak sütés egyik alapköve)
- Állítható a sütési hőmérséklet és az idő
- Digitális kijelzőjéről minden hasznos információ leolvashat
- A steaksütőhöz csatlakoztatható egy maghőmérő szonda is (tartozék), mellyel ellenőrizheti az étel belső maghőmérsékletét. Ez egy nagyon hasznos kiegészítő
- Elképesztően magas a fűtőteljesítményű steaksütő: 2600W
- Időzítővel ellátott, ami az Ön kényelmét biztosítja
- Nagy sütőtér, 9 polcszinttel
- Kivehető, rozsdamentes acél belső burkolat
- Számos kiegészítővel kapható (2 db sütőtálca, rácsos sütőlemez, maghőmérő)

A tökéletes steak

Szereti a tökéletes steaket? De eddig nem tudta elkészíteni otthon? Nem kell étterembe mennie, hogy élvezhesse az omlós és ízletes steak húst. Próbálja meg megsütni a saját házi készítésű steaket a pokolian erős és tüzes Steba PS E2600 steaksütőben! Nem fog csalódnia benne.

Mi a titka a tökéletes steaknek?

A tökéletes steak sütéséről sokféle teória kering. Egy biztos sok múlik a hús kiválasztásán és elkészítésén. Az első titok talán, hogy kérget kell pirítani a húsról, nem megfőzni vagy párolni.



Ördögi steaksütő

Ínyenceknek való készülék. Extrém magas hőmérsékleten egyszerűen és gyorsan kérget süthet a steakre. Az elegáns kivitelezésű steaksütő pokolian erős és tüzes. A készüléken a hőmérsékletet szabályozhatja: igen magas 850°C-os hőfokot is beállíthat. A viszonylag nagy sütőtérben egyszerre több steak is elfér. A 9 polcsintes sütőtérben bőven van hely. A készülékhez csatlakoztathat egy elektronikus maghőmérő szondát, mely pillanatok alatt kijelzi az étel belső maghőmérsékletét. Ez egy igen hasznos kiegészítő, hiszen ebből tudni fogja mikor lett a steak tökéletes állagú. Hogy szereti a steaket véresen vagy jól átsütve?

Pokolian erős és hatékony

A készülék 2600W fűteljesítményre képes, amihez egy igen magas hőmérséklet beállítási szint is tartozik. A legmagasabb hőfok, amit a sütőtérben belül elérhető az a 850°C fok. A készülék biztonságos használatát segíti a túlmelegedés elleni védelem.

Tippek a tökéletes steakhez:

- Vásároljon megbízható helyről jó minőségű húst
- Sütés előtt szobahőmérsékleten pihentesse a húst
- A hús legyen megfelelően előkészítve a sütéshez: 2,5 cm vastag szeletek inak és hártályak nélkül, de zsír maradjon rajta
- A steakot csak sütés után sózza, mert a hús kiszáradását eredményezi
- Zamatosabb és ízletes steakok esetében készítsen pácot, melyben álljon a hús legalább 24 órát
- A húst ne nyomkodja, tegye be a steaksütőbe és süsse meg
- Ellenőrizze a hús hőmérsékletét a maghőmérővel
- A közepesen véres steak rugalmas állagú, az átsült steak pedig szilárdabb lesz
- A megsült steakot fogyasztás előtt pihentesse

Teljesítmény: 2600W (230V)

Beállítható hőmérséklet: 400 - 850°C között

Súly: 18 kg

Méret: 36,5 x 38 x 37 cm

Garancia: 2 év