

# Steba RC28 Raclette grill

**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** RC28



Tapadásmentes öntvény grill lap  
Grill és sima sütőfelület  
Fokozatmentes hő szabályozó  
8 személyes  
Csúszásmentes lábak

**Ár: 44990 Ft**

(2023-09-25)

## Elérhetőségeink

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

## Kinek ajánljuk

Szívesen hívna vendégeket, de nem akar előtte fél napot a konyhában tölteni? Süssön húst, halat vagy zöldséget a STEBA RC 28 raclette sütőjével! Mindenki mást enne vacsorára? Járjon egyszerre az összes családtag kedvében! Használja a STEBA raclette sütőt!

### A STEBA raclette sütőt Önnek ajánljuk, ha:

1. Nem szeret órákig előkészülni a vacsorához, Ön szerint is elég feladat a hozzávalókat és a raclette sütőt az asztalra tenni.
2. Válogatós a család, de szeretne a STEBA raclette sütővel mindenki kedvébe járni!
3. Szereti jó társasággal beszélgetés közben az asztalt körül ülni és persze a STEBA raclette sütőt.
4. Szívesen hozza vissza téli napokon is a kinti sütögetések hangulatát.
5. Nem hagyja az esőnek elmosni a nyári sütögetést, megoldja bent a STEBA raclette sütővel!

+1 Ha szívesen használ korszerű, kényelmes és praktikus STABA konyhai gépeket, próbálja ki a STEBA raclette sütőt is!

A raclette-et Svájcban készítették először a múlt század végén. A csípős őszi hidegben a Wallis hegyein szüretelők szívesen ettek valami meleget. Mivel a pincékben mindig volt sajt és adott volt a szőlővessző, azokból tüzet raktak, a nyárs végére sajtot tűztek és parázs fölött megolvasztották. Így indult útjára a raclette.

A raclette lényege, hogy az asztalt körbeülve mindenki maga ízlése szerint készíti el a vacsorát. A STEBA raclette sütőjének 8 kis serpenyőjében könnyen megolvasztható a sajt, de akár szószok, mártások készítésére is alkalmas. A raclette felső rácsos részén a húsokat süthetjük meg, míg a sima felületen a zöldségeket. A közepén található fűtő elemnek köszönhetően egyszerre lehet sütni a felső és alsó részen.

A raclette elengedhetetlen kelléke a sajt, de a hozzávalóknak csak a kreativitásunk szab határt.

Próbálta már a Raclett Williams körtés finomságot? A raclette sütő tetején megpirított toast kenyeret vajazzuk meg, tegyük rá egy szelet körtét és sajtot, majd süssük meg a tornyot a raclette tetején. Megszórhatjuk dióval is! Ugye ínycsiklandozó?

Ha inkább a zöldségeket kedveli, készítse el a Raclette Mexicana-t!

Kevés alapanyagból, gyorsan és fenségeset, ez a STEBA raclette sütővel gyerekjáték! Nézze meg a

STEBA raclette sütő működését is!

## Hogyan működik

### A raclette sütő használat előtt

Az első használat előtt nedves törülkövel törölje át a raclette sütőt. Az elektromos részek ne érjenek vízbe! Helyezze áram alá a raclette sütőt, kapcsolja be, majd a fokozatmentes hőmérséklet szabályozót állítsa a maximumra. A raclette sütőlapja kb. 10 perc alatt melegszik fel. Ezt követően hőmérséklet szabályozót állítsa a megfelelő fokozatra annak függvényében, mit süt a raclette-tel.

A raclette sütőn található jelzőfény mutatja, ha a készülék melegít.

A raclette sütőn készíthet halat, húst, szárnyast, zöldséget és mártásokat.

A mártásoknál ügyeljen rá, hogy a raclette serpenyőt ne töltsen meg maximálisan!

### A raclette sütő használat után

Ha raclette sütő felületét és a serpenyőket használat után ne dörzsöléssel, éles eszközzel tisztítsa. Könnyebb és gyorsabb a tisztítás, ha a raclette sütő teljesen kihűl.

Teljesítmény: 1400W  
Grill felület: 45x 30cm  
Méret: 14,5 x 45 x 30 cm