

MAESTRO SteakMaster

Připravte si dokonalý steak v multifunkční pyrolitické troubě, která má speciální funkci 700°C SteakGrill.

SteakGrill
s ohřevem 700°C

Čisticí systém
DualClean

12
funkcí pro přípravu pokrmů

20
mezinárodních
receptů

20
automatických programů
pro přípravu masa

Obsahuje

Litinovou mřížku na steaky
Hluboký plech
Zesílený rošt

5 úrovní
vaření



Příslušenství

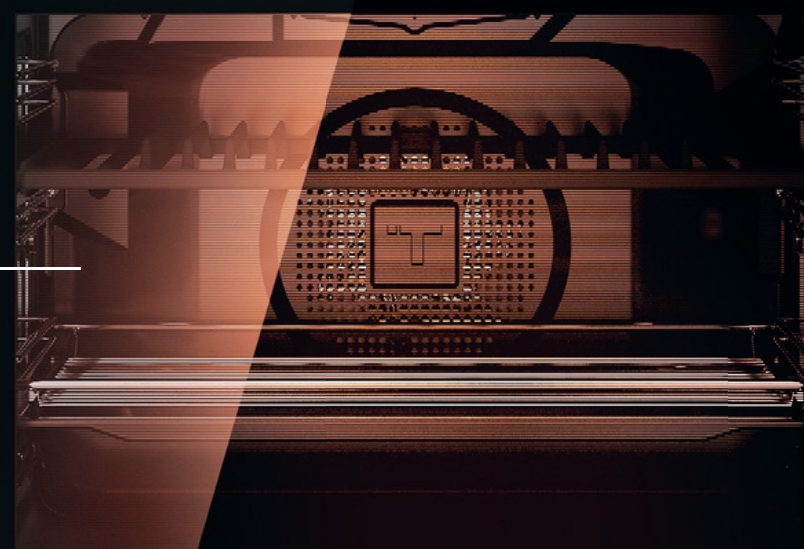
Profesionální nůž
Grilovací rukavice

Otočné ovladače
Touch control barevný displej
Teplota 30-250°C

**Perfektní
steak**
ve 4
krocích

- 1 Maso nechte odležet v **pokožové teplotě**, aby si zachovalo živiny a šťávu.
- 2 Vyberte si mezi **rare, medium nebo well-done** a SteakMaster se přizpůsobí svým nastavením
- 3 Dosáhněte karamelizovaného povrchu pomocí speciální funkce **700°C SteakGrill**
- 4 Opečte maso na **litinové mřížce**

S T E A K M A S T E R



595 mm

595 mm

Váha: 45,8 kg
Kapacita: 63 l

Dvířka se
čtyřmi skly

Dva teleskopické
výsuvy Plus
Extension



SteakGrill

Gril, který dosahuje teploty až 700°C

A+

**Energetická
třída A+**



Litinová mřížka

S možností umístění dvou steaků pro různé velikosti masa



Exkluzivní kurz

Tipy a triky, jak se stát odborníkem na vaření masa

DualClean

Dva čisticí systémy v jedné troubě



Pyrolýza

Čistota díky síle tepla



HydroClean

Voda se promění v páru a změkčí tak masnotu ulpívající na stěnách trouby

TEKA