



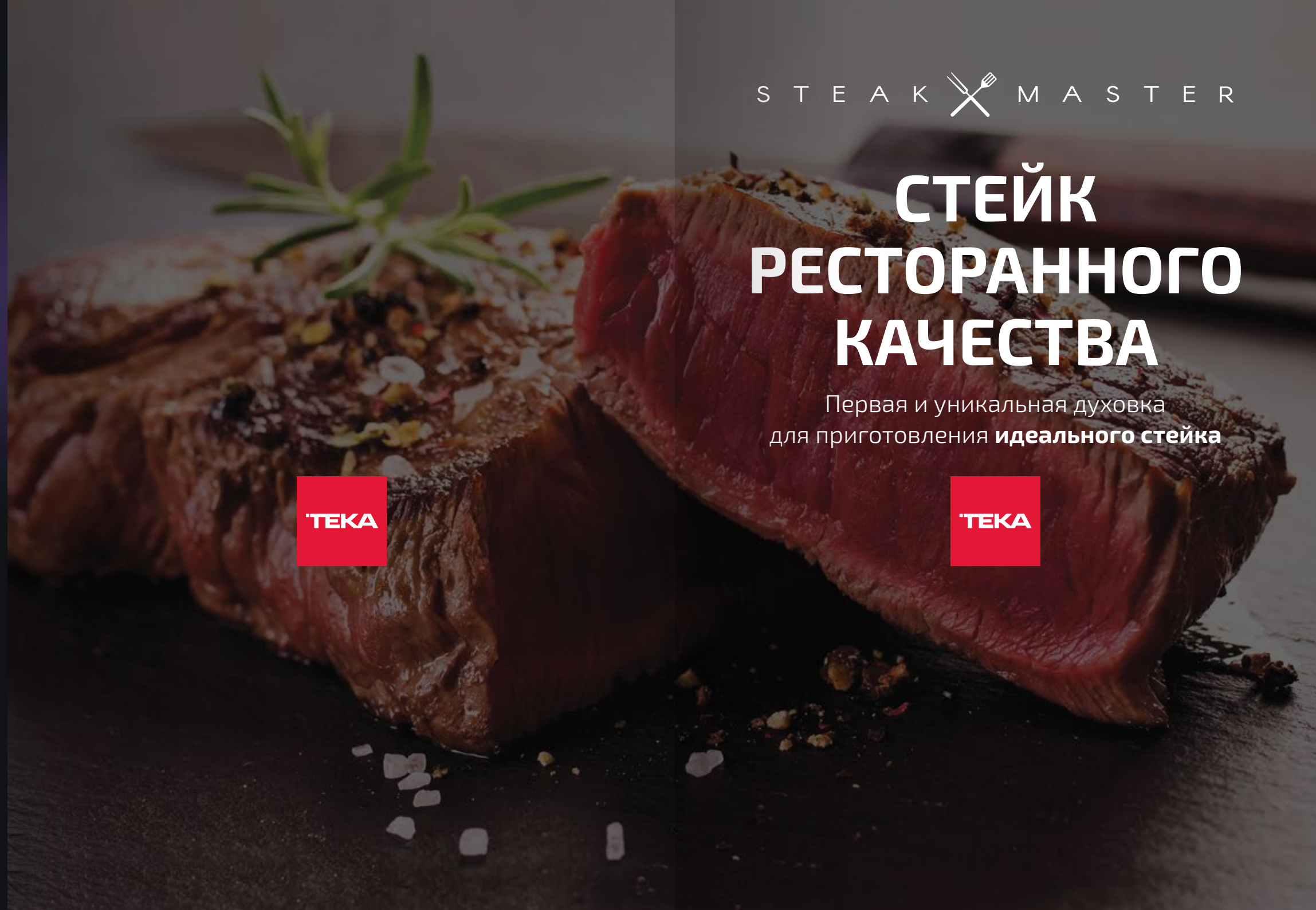
S T E A K  M A S T E R

СТЕЙК РЕСТОРАННОГО КАЧЕСТВА

Первая и уникальная духовка
для приготовления **идеального стейка**

TEKA

TEKA



S T E A K M A S T E R

Советы шеф-повара по приготовлению идеального стейка



Перед приготовлением доведите мясо **до комнатной температуры**. Стейк будет сочным и нежным. Когда мы оставляем стейк при комнатной температуре, мы также сохраняем все витамины, минералы и белки для получения восхитительного и уникального вкуса.



Правильное сочетание температуры и времени поможет нам добиться своего рода эффекта карамелизации на мясе. Эта реакция происходит при очень высоких температурах, в результате чего мясо приобретает вкусную корочку.



Получить **нужную степень прожарки мяса** сродни искусству. Необходимо принимать во внимание такие изменчивые факторы, как температура, вид мяса и его толщина.

Наиболее популярны следующие степени прожарки стейка: с кровью, средней прожарки и хорошо прожаренный

Модель **SteakMaster** — это первая и единственная духовка, предназначенная для приготовления стейков в домашних условиях.



Приготовление идеального стейка требует очень высоких температур.

Мощный гриль SteakGrill может нагреваться до температуры 700°C, а **с помощью специальной чугунной решётки** вы приготовите отменный стейк ресторанного качества.

Просто выберите правильный отруб мяса, а духовка сделает всё остальное. При выборе одной из 20 автоматических программ духовка будет выполнять каждый шаг самостоятельно, даже выдержит стейк при комнатной температуре перед приготовлением.

Если же вы хотите придать блюду особую нотку, то воспользуйтесь ручным режимом, чтобы задавать для духовки только те команды, которые нужны именно для вашего рецепта.



А если я не ем мясо?

В духовке **SteakMaster** имеются эксклюзивные программы для приготовления татаки, лосося и магре.

Она также обладает всеми преимуществами многофункциональной духовки с пиролизом с новейшей технологией и имеет **20 программ для приготовления по рецептам со всего мира**, которые помогут вам выбрать нужную температуру и время для получения вкусных блюд.



Другие преимущества

В духовке **SteakMaster** предусмотрена система двойной очистки **DualClean: Пиролиз + Гидроочистка**

Система пиролитической очистки превращает жир в пепел, обеспечивая глубокую и идеальную очистку. Система гидроочистки **HydroClean** облегчит ежедневную очистку, которая займёт всего 20 минут.

