

İNOVASYON ÇAĞI BAŞLIYOR



Teka'nın inovatif ürünlerini keşfedin

Bir Alman markası olan Teka, son 18 ayda devrim niteliğinde yenilikler geliştirdi ve bugüne kadar sunduğu en inovatif ürünleri tüketicilerin beğenisine sundu.

2021'in en iyi inovasyonları

Restoran kalitesi evinize geliyor	4
SteakMaster fırın	6
MaestroPizza fırın	8
AirFry fırın	10
Akıllı indüksiyonu keşfedin	12
MasterSense serisi	14
DirectSense indüksiyon	16
PureClean eviye	18

RESTORAN KALİTESİ EVİNİZE GELİYOR

Teka, **Restoran Kalitesi Evinize Geliyor** konsepti ile hem kendine özel tariflerin hem de çok fonksiyonlu fırınlarda pişirilen geleneksel yemeklerin hazırlanışında her zaman **mükemmel** sonuçlar verecek yenilikçi fırınlarıyla karşınızda.

Mükemmel bir biftekten restoran tarzı bir Napoliten pizzaya yeni Teka fırınları her zaman profesyonel sonuçlar verir.



SteakMaster



Evinizde restoran kalitesinde biftek.

MaestroPizza



Otantik trattoria tarzı Napoliten pizza.

AirFry



Birkaç damla yağ ekleyerek, çıtır çıtır sonuç.

TEKA

STEAKMASTER FIRIN

ET SEVERLER BURAYA.

Evde mükemmel bir biftek pişirebilen ilk ve tek fırın **Teka SteakMaster**, benzersiz özellikleriyle sizleri bekliyor.

700°C'ye ulaşan yüksek sıcaklık olanağı ve **dökme demir ızgarası sayesinde, tek yapmanız gereken** 20 otomatik program arasından tercih ettiğiniz et kesimini seçmek. **Sonrasını** SteakMaster sizin için halleder.

SteakMaster aynı zamanda istediğiniz tüm tarifleri pişirebilen çok işlevli bir pirolitik fırındır.





SICAKLIK

 700°C

Mükemmel pişirme için
700°C'ye ulaşan ızgara.

OTOMATİK PROGRAMLAR 20

Her et kesimine özel
20 otomatik program.

DÖKME DEMİR



Etin en iyi hali için mükemmel
bir ızgara.

PIROLİTİK FIRIN



Isının gücüyle
sağlanan hijyen.

MAESTROPIZZA FIRIN

PİZZA EFSANESİ OLUN

Otantik bir Napoliten pizza pişirmek için **en ideal seçenek** olan bu fırının iç sıcaklığı **mükemmel** sonuçlar elde etmek için 340°C'ye kadar çıkıyor.

Pizza taşına ek olarak yüksek sıcaklık ve hızlı pişirme süresiyle ortaya çıtır çıtır kenarlar ve kararında pişmiş lezzetli malzemeler çıkar.

MaestroPizza ile sadece 30 dakikada **10 adet pizza pişirebilir** ve her seferinde aynı mükemmellikte sonuç elde edebilirsiniz.

MaestroPizza aynı zamanda en yeni nesil çok fonksiyonlu bir fırındır ve ikili temizleme sistemine sahiptir: **Pirolitik** ve HydroClean.





SICAKLIK 340°C

Mükemmel pizzalar pişirmek için mükemmel sıcaklık.

PİZZA TAŞI

Odun ateşinde olduğu gibi çtır çtır bir sonuç.

HIZ

Pizzanız sadece 3 dakikada hazır.

PİZZA KÜREĞİ

Profesyonel bir şef gibi yemek pişirmek için ihtiyacınız olan her şey.



AIRFRY FIRIN

ÇITIR ÇITIR. SAĞLIKLI, **YAĞSIZ**.

Bu çok fonksiyonlu fırının özel AirFry özelliği ile yağsız, çıtır çıtır **pişirme yapabilir** ve yediklerinizden keyif alabilirsiniz.

AirFry özelliği, fırının kalıp kesim tepsisi ve ısıyı fırının içinde eşit olarak dağıtan SurroundTemp teknolojisiyle birlikte, yiyecekleri ters çevirmeye veya yağ kullanmaya gerek kalmadan sevdiğiniz çıtır çıtır sonucu elde etmenizi sağlar.





AIRFRY

Yağsız, çıtır çıtır bir sonuç için özel AirFry özelliği.

FRYMASTER TEPSİ

Yiyecekleri çevirmeye gerek kalmadan eşit ısı sirkülasyonu sağlayan kalıp kesim tepsi.

SURROUNDTMP

Isıyı eşit olarak dağıtan SurroundTemp teknolojisi.

YAĞSIZ

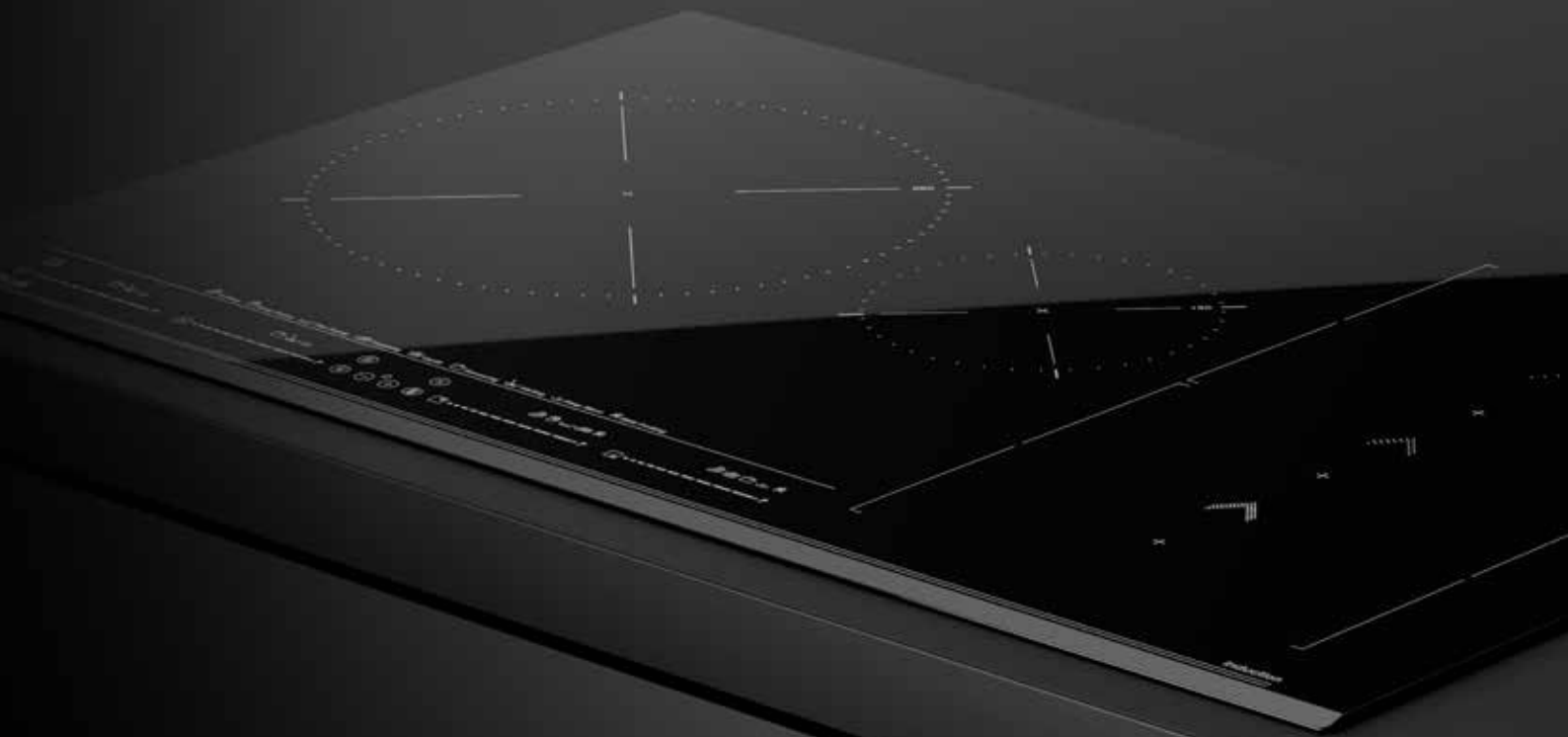
Patates kızartması, nugget ve tavuk kanatları için ideal.

AKILLI İNDÜKSİYONU KEŞFEDİN

Teka, akıllı indüksiyon konsepti ile **indüksiyon tanımını yeniden yapıyor**. Pişirme sürecini kolaylaştıran ve yeni teknolojiler kullanan bu konsept indüksiyon dünyasında yeni bir dönemi başlatıyor. Yeni indüksiyon ocaklarımız, her yemeğin tamamen kontrollü bir şekilde pişmesi için sıcaklık sensörleriyle donatılmıştır.

MultiSlider kontrolü, 320 mm XL bölgesi veya 400 mm'ye kadar olan kapların sığabileceği FullFlex bölgesi gibi çok çeşitli özelliklerin yanı sıra, bir yemeğin baştan sona otomatik olarak hazırlanmasını sağlayan yeni işlevler de eklenmiştir.





YENİ MASTERSENSE SERİSİ

Akıllı indüksiyon **özelliği**, tüm Teka indüksiyon ailesinde mevcuttur.

MasterSense serisi, her tarifin mükemmel sonuçlanmasını garanti etmek için sıcaklık sensörlü doğrudan pişirme fonksiyonları içerir. Ayrıca, farklı kapların boyutunu ve şeklini algılayıp ısıyı buna göre etkinleştiren XL bölgesi ve 40 cm'ye kadar olan kaplar için Flex bölgesi gibi ek özelliklere de sahiptir.

SlideCooking ise, kabınızı yalnızca ileri veya geri kaydırarak ısı yoğunluğunu artıran veya azaltan bir diğer özelliktir.

Serinin tamamı, dünyaca ünlü **özel Schott camları** sayesinde en iyi tasarımı ve **yüksek dayanıklılığa sahip** farklı boyut ve kaplama seçenekleri sunar.



DOĞRUDAN PIŞİRME FONKSİYONLARI

Pilav pişirme, konfi, buğulama, ızgara, tavada kızartma, yağda kızartma, kaynatma, haşlama, eritme.

FULLFLEX BÖLGELERİ

40 cm büyüklüğe kadar olan pişirme bölgeleri, en fazla 10 kişi için hazırlanacak paellalar için idealdir.

EN YÜKSEK HASSASİYET

Sıcaklık sensörleri sayesinde yemekler üzerinde tam kontrol.

SLIDECOOKING

Isıyı yalnızca kabı kaydırarak artırma veya azaltma özelliği.



YENİ DIRECTSENSE

OTOMATİK PİLAV PİŞİRME ÖZELLİĞİNE SAHİP İLK İNDÜKSİYON.

MasterSense serisinin yeni DirectSense ocağı, sayısız işlevi ve çok yönlülüğü sayesinde pazarın en güçlü induksiyon ocağı olarak konumlandırıldı.

Entegre Pilav Pişirme işlevi sayesinde bir yemeği **tam kıvamında** otomatik olarak pişirebilen ilk induksiyonlu ocaktır.

Tıpkı bir önceki modeli gibi, yeni DirectSense ocak da doğrudan erişilebilen 9 tarif içerirken, sıcaklık kontrolü ile doğrudan pişirme işlevleri geliştirmeye devam ediyor.

Ayrıca FullFlex bölgesi sayesinde her şekilde ve büyüklükteki kaplarda tüm ocak yüzeyini kullanarak yemek pişirmek veya XL bölgesini etkinleştirerek 40 cm'ye kadar olan kaplarla tüm induksiyon yüzeyinden yararlanmak da mümkündür.





ENTEĞRE PİLAV PİŞİRME

Otomatik olarak pilav pişirmek için yeni işlev.

DOĞRUDAN PİŞİRME FONKSİYONLARI

Konfi, buğulama ızgara, tavada kızartma, yağda kızartma, hızlı kaynatma, haşlama, eritme gibi ek doğrudan pişirme fonksiyonları da bulunur.

FULLFLEX BÖLGELERİ

40 cm büyüklüğe kadar olan pişirme bölgeleri, en fazla 10 kişi için hazırlanacak paellalar için.

SICAKLIK SENSÖRLERİ

Tüm tarifler için en yüksek ısı hassasiyeti.

PURECLEAN EVİYE

KENDİ KENDİNİ TEMİZLEYEN EVİYE

Mükemmel sonuçlara inanmaktan asla vazgeçmeyin. Anında kuru bir yüzey sağlayan ve su tutmayan hidrofobik özelliğe sahip ilk paslanmaz çelik eviye PureClean karşınızda.

Birinci sınıf SoftTexture kaplaması, en yeni mutfak tasarım trendlerine mükemmel bir uyum sağlayan mat görünümlü parmak izi önleyici sisteme sahiptir.

Temizlemeyi ve su çıkışını kolaylaştıran Radio 15 açısı ve 200 mm derinliği sayesinde maksimum kapasite ve hijyen sağlayan tasarım.





HİDROFOBİK ÖZELLİK

Su tutmayan sistem.

PARMAK İZİ ÖNLEYİCİ

Parmak izi önleyici sisteme sahip yumuşak dokulu yüzey.

ÇOK İŞLEVSELLİK

Çeşitli ebat ve kurulum tipi seçenekleri mevcuttur.



Daha fazlası için teka.com
adresini ziyaret edin