

Kategorija: **Aparati za kuvanje i pečenje**

Proizvođač: **Sencor**

**Aparat za sporo kuvanje Sencor SPR
5500SS/6L/1350W**

Maloprodajna cena: 15.599,00 RSD

Web cena: 14.799,00 RSD

Ušteda: 800,00 RSD

Šifra: **8590669250394**



Specifikacija

**APARAT ZA SPORO KUVANJE HRANE
**

Obavljam raznovrsne kuhinjske programe
Takođe kuvam na pari, pečem, pržim, dinstam, a mogu čak da napravim i odličan domaći jogurt. Mogu da uradim sve što vam padne na pamet. Imam 5 podešavanja za prženje / bojenjePečem polako, postepeno, srednje, jako ili dinstam. Kod svakog programa, prethodno zagrejem na unapred podešenu temperaturu, tako da ću održavati ukus i ispravnu karamelizaciju sastojaka. Napraviću odličan pomfrit, prave domaće šnicle ili dinstano meso ili povrće postupkom sporog kuvanja.
Kuvam u 4 podesiva programa
Mogu da kuvam do 14 sati i napravim savršenu čorbu, 8 sati za odličan sos ili možete prosto ubaciti lonac za kuvanje na pari i pripremiti neka najzdravija jela. Kao bonus, Sencor mi je podario opciju pripreme domaćeg jogurta. Prosto ubacite potrebne sastojke i napraviću odličan jogurt, običan ili sa ukusom.
Održavam temperaturu gotove hrane i podešavam vreme kuvanja
Održavam toplotu i svežinu hrane do četiri sata sa dva programa kuvanja, potpuno automatski. Za ostale programe, održavanje temperature se može ručno podesiti. Važna je ispravna temperatura hrane, ali i pravo vreme kuvanja. Svaki od mojih programa ima unapred podešeno vreme koje možete ručno da prilagodite po želji.

**Koje su sve moje prednosti?
**

Uštedeću vam mnogo vremena i novca u domaćinstvu jer trošim manje energije od konvencionalne indukcione ploče ili električnog šporeta. Kuvam polako, ravnomerno, zdravo, bez masti, i tako čuvam vredne hranljive materije, i sve to bez zagorevanja ili isušivanja.

Posuda za kuvanje
 •6 l, pogodno za celu porodicu
 •Tehnologija nelepljivog premaza bez perfluoroktanske kiseline (PFOA)
 •Aluminijumski zid debljine 3 mm
 •Može se staviti u frižider
 •Može se prati u mašini za sudove
 5 unapred podešenih programa pripreme za očuvanje ukusa i karameliziranje
 •Blag 100 °C
 •Nizak 120 °C
 •Srednji 150 °C
 •Dinstano 170 °C
 •Zapečeno 180 °C
4 unapred podešene funkcije

kuvanja
 •Sporo kuvanje na niskoj temperaturi 6-14 sati
 •Sporo kuvanje na visokoj temperaturi 2-8 sati
 •Kuvanje na pari 5-120 minuta
 •Jogurt 6-12 sati
Tajmer koji ćete podesiti a zatim prosto zaboraviti na njega daje vam maksimalni

komfor tokom kuvanja i omogućava da podesite temperaturu i vreme
Digitalni LED kontrolni displej za najkomfortnije kuvanje
Sistem sa dvostrukim poklopcem čini da se maksimalni ukus hrane očuva i pomaže u održavanju stabilne temperature u posudi za kuvanje
Funkcija održavanja toplote automatski održava hranu na idealnoj temperaturi nakon završetka procesa kuvanja
Velika posuda za kuvanje na pari od nerđajućeg čelika za kuvanje ribe, knedli ili povrća na pari
Posuda za kuvanje na pari je napravljena od vrhunskog nerđajućeg čelika 304 i pruža dugoročnu izdržljivost i otpornost na rđu
Ručke se ne zagrevaju sprečavaju opekotine i omogućavaju da rukujete manipulišete loncem dok je vruć bez potrebe za korišćenjem zaštitnih

rukavica
Poklopac napravljen od čvrstog stakla osigurava dugovečnost
Savršeno zaptivanje poklopca pomaže u održavanju stabilne temperature
Elegantan dizajn od nerđajućeg čelika odgovara svakoj kuhinji
Odlično za kuvanje supe, gulaša, džema, jagnjetine, variva, govedine, povrća, jaja itd.
Sporo kuvanje je novi način kuvanja koji čuva sve ukuse
ne zahteva upotrebu ulja
štedi vreme i novac
omogućava vam da kuvate na pari, kuvate, pržite i pripremite odličnu čorbu
omogućava vam da pripremite ukusnu hranu čak i od jeftinijih komada mesa
sprečava da hrana zagori jer ne zahteva visoke temperature kuvanja na kojima hrana zagoreva
smanjuje potrošnju vode jer se kuvanje obavlja u jednom loncu
7 razloga za sporo kuvanje

•Jednostavnost - jednostavno stavite sve sastojke u lonac i pustite da sam odradi posao.
 •Ušteda energije i vode - zahvaljujući posebnoj konstrukciji i aluminijumskoj posudi, prenos toplote je efikasniji nego kod tradicionalnih keramičkih posuda, čime štedite energiju
 •Ušteda vremena - nakon što stavite sve sastojke u lonac, možete da ostavite jelo da se samo kuva
 •Jaki ukusi i bez gubitka vitamina - zahvaljujući sporom kuvanju na niskoj temperaturi zadržaćete više ukusa i vitamina nego pri tradicionalnom kuvanju
 •Sočno meso - pri sporom kuvanju meso zadržava sokove umesto da ih ispušta
 •Mogućnost kuvanja žilavog mesa - meso koje je inače žilavo postaje ukusno nakon sporog kuvanja
 •Kuvanje bez masnoće - zahvaljujući niskim temperaturama, ne morate koristiti ulje pa možete praviti lagana jela koja su još ukusnija
U paketu: Uređaj za sporo kuvanje sa aluminijumskom posudom debljine 3 mm, posuda za kuvanje na pari od nerđajućeg čelika
Izlazna snaga: 1.350 W

Opis

Prava
potrošača:

Zagarantovana sva prava kupaca po osnovu zakona o zaštiti potrošača

Raspoloživost robe možete proveriti pozivanjem Call Centra na 032/340-410

Cena na sajtu su iskazane u dinarima sa uračunatim porezom, a plaćanje se vrši isključivo u dinarima.

Nastojimo da budemo što precizniji u opisu proizvoda, prikazu slika i samih cena, ali ne možemo garantovati da su sve informacije kompletne i bez grešaka. Svi artikli prikazani na sajtu su deo naše ponude i ne podrazumeva da su dostupni u svakom trenutku.