

Termorobot Wi-Fi

PSC-11



Kod EAN: 5903151004567

Oddajemy w Twoje ręce produkt wyjątkowy, który łączy w sobie zalety i funkcje wielu urządzeń kuchennych. Dzięki niemu z łatwością przygotujesz zupy, sosy, sałatki, dania główne, desery, dżemy czy nawet lody.

Tylko od Ciebie zależy, czy urządzenie posłuży do gotowania, podsmażania, rozdrabniania, mielenia, siekania czy zagniatania. Inteligentny **Termorobot WiFi** potrafi także ważyć składniki oraz dostosować czas i prędkość pracy do wskazanego przez Ciebie kulinarnego zadania.

Szczegółowe dane techniczne i opis funkcji znajdziesz w przystępnej instrukcji wewnątrz opakowania, w załączonej książce kucharskiej oraz na www.samcook.eu.

- kompaktowy rozmiar – idealny do każdej kuchni
- funkcje: gotowanie, gotowanie na parze, sous vide, wyrabianie, mieszanie, miksowanie, siekanie, blendowanie, szatkowanie, krojenie, ścieranie, ubijanie, rozdrabnianie, emulgowanie, rozpuszczanie, kruszenie lodu, podgrzewanie, smażenie, ważenie, mycie wstępne
- dotykowy panel sterujący „7”
- funkcja Wi-fi
- dzbanek ze stali nierdzewnej o pojemności max 4,5 l (użytkowa 3,0 l)
- wgrana książka kucharska z ponad 170 przepisami w języku polskim, angielskim i ukraińskim
- 8 automatycznych programów: zagniatanie, gotowanie na parze, funkcja powolnego gotowania sous vide, gotowanie, rozdrabnianie, siekanie, funkcja Turbo, ważenie
- 12-stopniowa regulacja prędkości + funkcja Turbo
- funkcja Revers i Interwał
- timer od 0 do 90 min – co 1 s
- wbudowana waga – pomiar w zakresie 0-5 kg – co 5 g
- regulacja temperatury w zakresie od 37 do 130 °C – co 5°C
- alert wysokiej temperatury – bezpieczeństwo użytkownika
- otwór w pokrywie dzbanka umożliwiający dodawanie produktów w czasie pracy
- możliwość mycia akcesoriów w zmywarce
- wykonany z materiałów bez zawartości bisfenolu (BPA free)
- zabezpieczenie przed włączeniem przy nieprawidłowym montażu urządzenia
- uruchomienie urządzenia i zakończenie pracy sygnalizowane dźwiękiem

- wyłączenie urządzenia po zakończonej pracy po 5 minutach bezruchu
- gumowe, antypoślizgowe nóżki

WYPOSAŻENIE:

- nóż do siekania i wyrabiania
- przystawka do mieszania zup i innych potraw
- motylek do ubijania masła, majonezu i lekkich kremów
- naczynie do gotowania na parze z pokrywą i tacą
- koszyk do gotowania produktów sypkich, np. kasz, ryżu, itp.
- dwustronna, pełna tarcza do krojenia w plastry i siekania
- dodatkowa pokrywa z popychaczem
- łopatką
- miarka z podziałką – 10 ml, 20 ml, 30 ml
- książka kucharska z 84 przepisami w języku polskim i angielskim

PARAMETRY TECHNICZNE

- obroty 120 – 5000 obr./min.
- moc urządzenia 1400 W
- moc grzałki 1000 W
- moc silnika 1000 W
- 220-240 V 50/60 Hz



Gotowanie to dziś element sztuki.

A sztuka kulinarna to eksperymenty i nieustanne obalanie stereotypów.

Jednak perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających.

Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuć się mistrzem w swojej kuchni.

Sam Cook
MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
www.samcook.eu