

ПАР И СВЕРХСПОСОБНОСТИ

Духовой шкаф Asko «5 в 1»

ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫМ

дополнением к кулинарным талантам хозяина, конечно при условии правильного обращения, может стать новое изобретение разработчиков шведской компании Asko — духовой шкаф «5 в 1». Его особенность состоит в том, что, будучи компактным, высотой 45 см, он вмещает набор функций, не уступающих по эффективности профессиональному ресторанному оборудованию.

В устройстве мощностью 3000 Вт встроены три основные технологии приготовления блюд: пар, микроволны и традиционный нагрев, режимы можно использовать по отдельности или комбинировать. Первая функция, 100-процентный пар, подходит для приготовления овощей, рыбы, мяса. Разработчики уверяют, что, если, например, включить подачу пара в начале выпекания хлеба, есть все шансы получить идеальный мякиш в комбинации с хрустящей корочкой — точно как во французских булочных. Вторая доступная опция — микроволны. Если в обычных СВЧ-печах микроволны излучаются импульсами, то в этой модели специальная инверторная система обеспечивает их постоянный поток, поэтому еда нагревается равномерно. Третий режим — традиционный нагрев: верхний, нижний, конвекция и гриль. Четвертый — комбинированный нагрев с микроволнами, в этом случае время готовки заметно сокращается. И наконец, пятый режим — когда горячий воздух и пар работают одновременно, что позволяет сохранить вкус блюда во всем богатстве оттенков. При запекании в таком режиме используется конвекция, но помимо этого в печь с интервалами подается пар. С помощью функции пошагового приготовления можно также комбинировать режимы пар/микроволны и пар/традиционный нагрев/микроволны.

В модели Asko «5 в 1» используется система Pure Steam, которая отделяет конденсат от пара до того, как он попадает непосредственно в камеру духового шкафа. При приготовлении на пару важно, чтобы пар не содержал конденсированной воды. Система Pure Steam обеспечивает непрерывную выработку чистого пара благодаря сепаратору, который направляет конденсат для повторного нагрева и возвращает его в рабочую камеру. Лишняя влага испаряется, в итоге рабочая камера достаточно сухая, когда наступает этап микроволн. Это позволяет, например, разогреть готовое блюдо без ущерба для вкуса. Еще одна разработка Asko — система 5 Air Flow обеспечивает оптимальную циркуляцию пара в духовом шкафу.

www.askorus.ru



ЕСТЬ ВСЕ ШАНСЫ

получить
идеальный мякиш
под хрустящей
корочкой —
точно как во
французских
булочных