

Wilt u meer informatie over alle Zanussi keukeninbouwapparatuur?
Kom dan naar het Home Center of the Brands te Alphen aan den Rijn.
www.homecenterofthebrands.nl

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

www.zanussi.nl

STOOMKOKEN OP DE EENVOUDIGE MANIER

DE NIEUWE ALLES-IN-ÉÉN-OVEN



la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

HAAL HET BESTE UIT BEIDE KOOKMETHODEN

De nieuwe alles-in-één-oven van Zanussi doet alles wat u mag verwachten van een conventionele oven, maar dan met een resultaat dat smakelijker en gezonder is - alles dankzij de gebruiksvriendelijke stoomkookfunctie.

U kunt schakelen tussen conventioneel koken en stoomkoken met een enkele druk op de knop - waardoor het heel eenvoudig wordt de juiste methode te kiezen voor de maaltijd die u wilt bereiden. Het begrip 'flexibel koken' krijgt een totaal nieuwe betekenis.



SNELLER, GEZONDER EN SMAKELIJKER

Stoomkoken staat voor minder tijd en meer smaak omdat alle aroma, sappen en mineralen van de ingrediënten blijven behouden. Het is de perfecte aanvulling op koken van alle soorten gerechten, inclusief vlees, gegratineerde gerechten en zelfs een verrukkelijke lasagne!



Kookt tot 20% sneller dan een conventionele oven



Behoudt tot 50% meer vitamines dan een conventionele oven



Behoudt het aroma en de natuurlijke smaak



Houdt het vocht in vlees, vis en groente vast



STOOMKOKEN IN 3 EENVOUDIGE STAPPEN



Plaats de schaal in de voorverwarmde oven en selecteer de stoomfunctie.



Trek de inlaat eruit en voeg water toe (een waarschuwingslampje laat weten wanneer).



Stel de kookduur in en de oven zal automatisch starten en stoppen.



Speciaal voor deze oven is de STEAMKIT ontwikkeld. De stoom wordt in deze afgedekte schaal met een speciale toevoerslang gevoerd. De stoomtoevoerslang kan ook rechtstreeks in de buikholte van het gevogelte worden gestoken voor een gelijkmatig gegaard en mals resultaat.

Steamkit t.b.v. inbouwoven ZCB 880 XQ is als accessoire leverbaar.

