

Merk: **Espressions**

Model: EP6005

€ 179,00

8 756571 160057



8 756571 160057 >



Omschrijving

Deze Smart Pressure Cooker van Espressions is een fantastisch veelzijdige machine. Met verschillende slimme voorgeprogrammeerde en zelf in te stellen programma's bereid je razendsnel onder hoge druk een risotto, pasta, rijst, vlees, vis, gevogelte, groente, chili, soep en méér. Naast de hogedruk functionaliteit kan je ook slowcooken, sauteren, yoghurt maken kun je in deze pan ook gerechten sous vide bereiden. Het apparaat is compleet en beschikt onder andere over een hoogwaardige RVS binnenpan, een aparte glazen deksel, een RVS stoomschaal en stoomrekje.

COMPLEET PAKKET VOOR AL JE KOOKBEHOEFTE

Om zo goed mogelijk gebruik te kunnen maken van de functies van de Smart Pressure Cooker, wordt deze compleet geleverd met:

- Veiligheidsdeksel voor de hogedruk programma's
- Glazen deksel (voor de overige kookprogramma's)
- Solide RVS binnenpan
- Stoommandje met -opzet
- Roerspatel
- Maatbeker

KOKEN ONDER HOGEDRUK: SMAAKVOL ETEN IN EEN HANDOMDRAAI!

Geniet in een handomdraai van een heerlijk gerecht. Met de voorgeprogrammeerde hogedruk functies kook je veel sneller dan normaal zonder dat je erbij hoeft te blijven. Zoals malse spare-ribs in 15 minuten, een hele kip of suddervlees in slechts 40 minuten of een heerlijke risotto in slechts 15 minuten.

RVS BINNENPAN VAN 5,7L

De ruime 5,7 liter binnenpan van hoogwaardig RVS heeft als voordeel dat deze duurzaam en eenvoudig schoon te maken is. Naast de verschillende voorgeprogrammeerde kookprogramma's kun je ook direct in de pressure cooker sauteren. Klaar met bereiden? Met het glazen deksel misstaat deze luxe pan op geen enkele tafel.

SLIMME FUNCTIES

De Smart Pressure Cooker heeft een unieke 'auto-pressure release' en geluidsignaal na het koken van bonen, rijst, risotto of pasta. Hierdoor blijft de Pressure Cooker niet doorkoken na de bereiding. Pasta 'al dente' zagezegd.

Voor de programma's zoals Meat (vlees), Stew (stoven) en Poultry (gevogelte) druk je na de bereiding simpelweg op de knop 'Pressure Release' om het stoom te laten ontsnappen. Wel zo veilig.

14 KOOKPROGRAMMA'S

Met tal van kookprogramma's maak je altijd jouw favoriete recept. De Smart Pressure Cooker is ook als een handige braad- en bakpan te gebruiken, bijvoorbeeld om vlees kort te caraméliseren, alvorens te garen of te slowcooken.

De hoge druk programma's zijn: Soep, Bonen/Chili, Vlees/Stoven, Gevogelte, Meergranen, Pasta, Rijst/Risotto, Manual, Stomen/Zelf Reinigen en Steriliseren.

De overige programma's zijn: Yoghurt, Sauteren, Slowcooken en Sous-Vide

SOUS VIDE FUNCTIE

Sous-Vide betekent "*onder vacuüm*". Door het product vacuüm te verpakken en in een waterbad langzaam door en door te laten garen op de gewenste temperatuur behoudt het haar smaak en structuur terwijl het wel heerlijk mals en sappig wordt. Je kunt het ingrediënt ook juist extra smaak geven door er kruiden of een marinade aan toe te voegen. Desgewenst bak je het product af in de pan met de sauteerfunctie of op de grill of barbeque. Deze techniek die al jarenlang door topchefs wordt toegepast wordt steeds poulairder onder hobbykoks en de echte bbq liefhebbers. Met de Smart Pressure Cooker kun je een waterbad van 40 tot 99 graden verwamen.

Specificaties

ALGEMEEN

Elektrisch	Ja
------------	----

FUNCTIES

Kookfunctie	Ja	Stoomfunctie	Ja
Warmhoudfunctie	Ja		

FYSIEKE KENMERKEN

Inhoud kom	5.7 Liter	Kleur	Zilver
Materiaal	Roestvrij staal (RVS), GLAS		