

S T E A K  M A S T E R



**Élvezze otthonában
az éttermi minőségű steaket!**

TEKA

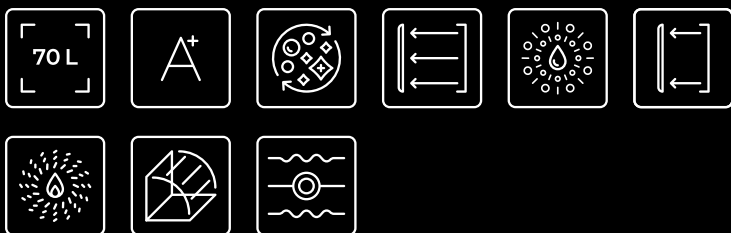
S T E A K M A S T E R

Steakmaster

111000026 MAESTRO



- SteakGrill (700°C)
- Multifunkciós sütő
- Surround temp
- Dual Clean tisztítórendszer: Pirolitikus (3 szint) + HydroClean® PRO
- Energiaosztály: A+, akár 20%-kal kevesebb fogyasztás
- Kapacitás: 71/63 liter (bruttó/nettó)
- TFT4" Érintésvezérlésű kezelőpanel
- LED világítású vezérlőgomb
- 20 automatikus program
- 20 programozott recept
- Automatikus Express előmelegítés
- Sütés alacsony hőfokon
- Gyermekzár
- Automatikus kikapcsolás biztonsági rendszer
- 4 üvegezésű, eltávolítható ajtó
- Könnyen záródó SoftClose ajtó
- Tiszta üveg belső sütőajtó
- Teleszkópos tálcavezető, 5 sütési szint
- Speciális sütőrács steakek elkészítéséhez
- 2 sebességű hűtőrendszer



Profi séfek tanácsa a tökéletes steak elkészítéséhez



- » A 20 automatikus programnak köszönhetően, a hús szobahőmérsékleten való tartásától kezdve, a sütő minden egyes lépést követni fog. Ennek köszönhetően megmaradnak benne a vitaminok, az ásványi anyagok és a proteinek.
- » A tökéletes steak elkészítéséhez nagyon magas hőmérséklet szükséges. A két kerámia lapból és az öntöttvas rácsból álló SteakGrill akár a 700 °C-ot is eléri, amelynek segítségével kívülről ropogós, belülről szaftos steaket kapunk.
- » A hőmérséklet és az idő kombinációja segít, hogy elérje a karamellizált hatást a húson, így ízletes kéreg keletkezik a felületén.
Egyedi igény esetén, manuálisan is beállíthatjuk kedvenc sütési módunkat.
- » A tökéletes sütési fokozathoz olyan elemeket kell figyelembe venni, mint a hőmérséklet, a hús szelet típusa és a vastagsága. A leggyakoribb sütési fokozat: rare (véres), medium (közepesen átsült) és a well done (teljesen átsült).



STEAKMASTER

HÚS 

MÉRET

FOKOZAT

IDŐTARTAM


RÁCS HELYZETE

T-BONE Chuletón Porterhouse Tomahawk	3 cm	Véres	3'30" perc	1
		Közepesen átsült	3'30" perc » Fordít » 1'30" perc	1
		Teljesen átsült	4'00" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 3'00" perc	2
	4 cm	Véres	4'00" perc	1
		Közepesen átsült	4'00" perc » Fordít » 2'00" perc	1
		Teljesen átsült	4'00" perc » Fordít » 3'00" perc » Off 4'00" perc	2
	5 cm	Véres	4'30" perc	1
		Közepesen átsült	4'00" perc » Fordít » 2'30" perc	1
		Teljesen átsült	4'00" perc » Fordít » 3'00" perc » Off 5'00" perc	2


ENTRECOTE Rib eye Rump steak	2 cm	Véres	1'30" perc	1
		Közepesen átsült	3'00" perc	1
		Teljesen átsült	3'00" perc » Off 2'30" perc	2
	3 cm	Véres	2'30" perc	1
		Közepesen átsült	2'30" perc » Fordít » 2'00" perc	1
		Teljesen átsült	3'00" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 3'00" perc	2

FILET MIGNON Solomillo ternera Turnedó Tenderloin Chateaubriand	3 cm	Véres	2'30" perc	1
		Közepesen átsült	3'30" perc	2
		Teljesen átsült	3'00" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 2'00" perc	2
	4 cm	Véres	3'30" perc	1
		Közepesen átsült	3'00" perc. » Fordít » 1'30" perc.	2
		Teljesen átsült	3'00" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 4'00" perc	2

HAMBURGER Hamburguesa	2 cm	Közepesen átsült	3'00" perc.	1
		Teljesen átsült	2'45" perc » Off 1'30" perc	2
	3 cm	Közepesen átsült	3'00" perc » Fordít » 2'00" perc	1
		Teljesen átsült	3'00" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 4'00" perc	2

BAROMFI 

MAGRET	300 gr	Véres	1'30" perc	1
		Közepesen átsült	2'00" perc » Fordít » 1'00" perc	2
		Teljesen átsült	2'30" perc » Fordít » 1'30" perc » Off 2'00" perc	2
	400 gr	Véres	2'30" perc.	1
		Közepesen átsült	2'30" perc » Fordít » 2'00" perc	2
		Teljesen átsült	2'30" perc » Fordít » 2'00" perc » Off 3'00" perc	2

HAL 

TATAKI Atún Tonhal	4 cm	Közepesen átsült	2'30" perc » Fordít » 1'00" perc	1
--------------------------	------	------------------	----------------------------------	---

LAZAC Lachs	3 cm	Közepesen átsült	2'30" perc » Fordít » 1'30" perc	2
----------------	------	------------------	----------------------------------	---