

Λατρεύουμε την κουζίνα!

Η προετοιμασία των φαγητών είναι το πάθος της **Smeg**. Έχουμε δημιουργήσει και προσαρμόσει τεχνολογίες που εξασφαλίζουν τα καλύτερα μαγειρικά αποτελέσματα. Δεν υιοθετούμε τεχνολογίες που διακυβεύουν αυτά τα αποτελέσματα. Το καλό φαγητό είναι ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της ζωής μας για να αφιερώσει σε συμβιβασμούς. Από το πιο απλό γεύμα ως ένα επίσημο δείπνο, από το μαγείρεμα για έναν ή ένα εορταστικό γεύμα, οι φούρνοι και οι εστίες της **Smeg** διασφαλίζουν τα υψηλότερα ποιοτικά γεύματα για το τραπέζι σας.

Οι περισσότεροι φούρνοι **Smeg**, εντοιχιζόμενοι ή ελεύθεροι, διακρίνονται για την αεροστεγή κατασκευή του θαλάμου τους που είναι γνωστό ως **Thermoseal**. Η τεχνολογία **Thermoseal** ελαχιστοποιεί ή εξαλείφει την ανταλλαγή του αέρα μεταξύ του χώρου της κουζίνας και του κλειστού εσωτερικού θαλάμου του φούρνου. Με το **Thermoseal**, το φαγητό στο φούρνο δεν ξεραίνεται λόγω της κυκλοφορίας φρέσκου αέρα. Όλη η υγρασία που χρειάζεται το μαγείρεμα βρίσκεται ήδη εντός των τροφίμων και ως εκ τούτου, υπάρχει ελάχιστη ή μηδενική ανάγκη για πρόσθετα λιπαρά ή υγρά για να αντισταθμίσει την απώλεια της υγρασίας που συμβαίνει στους αερόθερμους φούρνους.

Ποια είναι τα οφέλη των Thermoseal φούρνων Smeg;



Thermoseal

Ένα εντελώς αεροστεγής φούρνος, παρέχει βελτιωμένη υγρασία, ενισχύει τις γεύσεις χωρίς την μεταβίβασή τους σε άλλα τρόφιμα, έχει λιγότερο πιτσίλισμα, εξοικονομεί χρόνο για τον καθαρισμό, διατηρώντας μια καθαρότερη κουζίνα λόγω της μη ανταλλαγής του εσωτερικού αέρα στο περιβάλλον.



Cool touch door (thermoseal plus)

Μια μέση θερμοκρασία 9 βαθμών πάνω από την θερμοκρασία περιβάλλοντος επιτυγχάνεται στο κρύσταλλο της πόρτας, το οποίο είναι ασφαλέστερο για τα παιδιά και τους ηλικιωμένους, ακτινοβολεί λιγότερη θερμότητα στην κουζίνα, δημιουργώντας μια πιο δροσερή καθαρή κουζίνα.



Ταχύτερο μαγείρεμα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες

Δίνεται η δυνατότητα να μαγειρεύετε γρηγορότερα και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, εξοικονομώντας χρόνο λειτουργίας της συσκευής, αλλά και τον προσωπικό σας χρόνο, ενώ η γεύση παραμένει πλούσια.