

Jak dobrać optymalną temperaturę pieczenia do rodzaju potrawy?



# Opis wskazówki

Dobierze ją za Ciebie PerfectChef.

Pieczenie zapewnia nie tylko więcej wartości odżywczych niż gotowanie i mniej kalorii niż smażenie, ale też niepowtarzalny smak i aromat. Nie zawsze mamy jednak pewność jaką temperaturę, rodzaj grzania i czas pieczenia ustawić, prawda? Inaczej piecze się ulubione mięso, a inaczej popisowe muffiny. I tu sprawdza się system PerfectChef w piekarnikach Bosch, który wyręczy Cię w główkowaniu. Ty wybierasz rodzaj potrawy na panelu sterowania, a piekarnik dobiera optymalne parametry. Dzięki technologii pieczenie może być idealne.

[photo id="258"]