

Jak dobrać moc smażenia do potrawy?



Opis wskazówki

Sprawdź, jakie możliwości daje system PerfectChef!

Lubisz smażone dania, ale nie zawsze wiesz, jaką temperaturę smażenia dobrać? Bo to nie takie proste. Odpowiednia moc smażenia gwarantuje stek przyrządzony tak, jak lubisz i schabowy bez przypalonej panierki. Jak to uzyskać? Korzystaj z technologii, ułatwiającej codzienne przygotowywanie ulubionego jedzenia. Taki właśnie jest system wyboru potraw PerfectChef w płytach indukcyjnych Bosch, który wspomůže Cię w wyborze najlepszego ustawienia mocy pól grzewczych do konkretnych potraw. Smażenie nigdy nie było tak proste, a efekt tak perfekcyjny!

[photo id="262"]