

Jak upiec idealnie kruche mięso?



Opis wskazówki

W tym przypadku niezastąpiona będzie termosonda PerfectRoast.

Pieczone, aromatyczne, soczyste, a zarazem delikatne mięso jest dla wielu smakoszy wyznacznikiem udanego obiadu. Jednak upieczenie mięsa, które będzie idealnie kruche, często sprawia wiele kłopotów. Jak sobie z nimi poradzić? Odpowiedzią jest termosonda PerfectRoast w piekarniku marki Bosch. Dane z kilku sensorów mierzących temperaturę mięsa w różnych jego punktach, sterują mocą oraz czasem grzania piekarnika. Doskonale upieczone mięso nie będzie już wyzwaniem. Skorzystaj z perfekcyjnej technologii, dającej gwarancję smaku.

[photo id="286"]