

SHARP

STEAMWAVE AX-1100

3 in 1

Chytré vaření

Parní hrnec + mikrovlnná trouba + gril



Vaření v páře: prostě skvělé



1



Zvláštní generátor páry vytváří čistou páru o teplotě v rozmezí od 70°C do 100°C.

Je čas na „chytré vaření“

Dříve než vám představíme náš nový univerzální **Steamwave AX-1100**, chtěli bychom se ohlédnout za tradicí a principem vaření v páře. Vaření v páře není novodobým vynálezem, ale má **tisíciletou tradici**. Dávno před našimi **parními hrnci** bylo v Číně používáno nádobí, v němž bylo jídlo při přípravě odděleno od tekutiny. Přístroje k vaření se od té doby vyvíjely, avšak čínská myšlenka, podle níž by každé jídlo mělo splňovat nejvyšší nároky z hlediska **zdraví a chuti**, zůstala zachována a je nyní aktuálnější než kdykoli dříve.

Co je přesně myšleno pod pojmem „vaření v páře“? Abychom si to shrnuli, při vaření v páře je **jídlo vařeno parou**. Je to velmi chytrý a efektivní postup! Při použití **parního hrnce Sharp** nepříjde jídlo **přímo do styku s vodou**, jako při tradičních metodách vaření, ale je umístěno do příslušných nádob k vaření nebo napařovacích misek a pak do varné komory. **Čistá pára** vytvořená ve spotřebiči proniká četnými otvory ve dně napařovacích misek a rovnoměrně obklopuje

pokrm. Proto můžete při použití parního hrnce připravovat různé druhy pokrmů v **různých úrovních nad sebou zároveň**.

Protože je při přípravě pokrm oddělen od tekutiny, většina **vitaminů** rozpustných ve vodě v jídle zůstává a **není odplavena** a slita společně s vodou k vaření. Je to nejen zdravé, ale také se tímto způsobem zachová již téměř zapomenutá **přirozená chuť** mnoha ingrediencí. To na druhou stranu znamená, že můžete použít **méně soli a koření**. Dokonce nemusíte použít vůbec žádný **tuk ke smažení**.

2



Většina vitaminů a živin zůstává zachována

3



Barva a chuť zůstává přirozená

4



Různé druhy jídel lze připravovat zároveň, aniž by se přenášela chuť jednoho jídla do druhého



Steamwave AX-1100: chytrý každodenní život,



Vysoce kvalitní **Steamwave AX-1100** Sharp je skutečně **univerzální kuchyňský přístroj** a byl vyvinut pro **optimalizaci Vašeho každodenního života**. Bez ohledu na to, zda potřebujete zvládnout svoji rodinu, práci, svá studia či svoji hladinu cholesterolu.

A pokud jste jedním z těch lidí, pro něž má **chuť, zdraví a komfort** stejnou důležitost, měly by Vás již inspirovat výhody vaření v páře uvedené na předchozí straně.

Zejména proto, že je **koncepce 3 v 1 parního hrnce** Sharp konstruována takovým inteligentním

způsobem, že mohou být také splněny vaše požadavky v každodenním životě, který se stává stále složitějším. To znamená, že od nynějška lze připravovat vyvážená jídla bohatá na vitaminy a živiny, která Vám budou chutnat. Pro pěkný večer s **přáteli**, pro **svobodné**, kteří si myslí, že nemá smysl vařit jen pro jednu osobu, pro **lidi, kteří pečují o své zdraví** a chtějí se správně stravovat, pro lidi, kteří musí dbát na zdravou přípravu jídel ze zdravotních důvodů, pro maminky a tatínky, kteří chtějí pestrou stravu pro svoji **rodinu** nebo pro **gurmány**, kteří prostě rádi vaří a rádi si pochutnají. To vše si v Sharpu představujeme pod pojmem **CHYTRÉ VAŘENÍ**.



Nové možnosti pro univerzální dietu



Nyní již nemůžete nikdy nic spálit!



chytré vaření

Parní hrnec + mikrovlnná trouba + gril

1 Parní hrnec

- Čistá pára pro šetrnou přípravu (pára je generována bez použití mikrovln)
- Vitaminy a přirozená chuť ingrediencí jsou ve většině případů zachovány
- + Lze připravit kompletní pokrmy až pro 4 osoby zároveň
- 18 přednastavených programů automatického vaření v páře a rozmrazovacích programů v páře

2 Mikrovlnná trouba

- Výkon mikrovlnné trouby 900 W pro rozmrazování, ohřívání a vaření
- + 4 automatické programy rozmrazování

3 Gril

- 1 050 W gril pro grilování a zapékání
- 4 automatické programy vaření

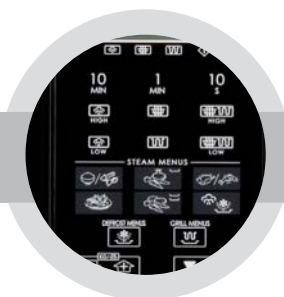


3 in 1

STEAMWAVE



Prostorově úsporná koncepce 3 v 1



18 přednastavených programů automatického vaření v páře a rozmrazovacích programů v páře

Parní hrnec + mikrovlnná trouba + gril



Vaření v páře je **chutný a zdravý** způsob přípravy jídla. Je však skutečně možné jej začlenit do Vašeho každodenního života bez dalších požadavků na čas? Ano, protože doba vaření v páře je téměř stejná jako doba vaření u tradičních metod. Při používání **parního hrnce** můžete vařit různé druhy jídel **zároveň, aniž by přecházela chuť**, například z ryby na zeleninu. To znamená, že nakonec můžete ušetřit čas. Prostě připravte ingredience jako obvykle, dejte je do vhodných nádob k vaření nebo do speciálních napařovacích misek v 27litrové **varné komoře z nerezové oceli***, zvolte jeden z několika **přednastavených automatických programů vaření v páře** pro různé druhy potravin a jídel a vyzkoušejte si „**zdravé vaření**“ s garancí chuti.

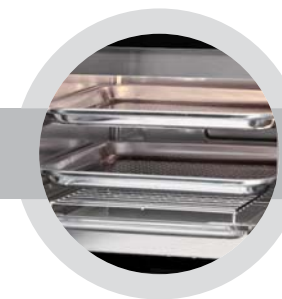


Mimochodem, během vaření v parním hrnci zvládnete bez problémů udělat domácí práce nebo si vyžehlít oblečení na zítřek. **Připálení** nebo rozvaření jídla je **při vaření v páře nemožné!****

Stejně šetrně **parní hrnec** zachází i s **vitaminy a živinami** v jídle. Zvláštní parní generátor generuje čistou páru bez použití mikrovln, teplotu lze zvolit v rozmezí od 70°C do 100°C. V tomto rozmezí teplot lze jídlo připravovat zvláště šetrně. **Minerální látky, stopové prvky** a například **vitamin C** jsou tímto způsobem **ideálně chráněny** a v ingrediencích zůstávají v mnohem vyšších koncentracích v porovnání s tradičním způsobem tepelné úpravy. Brokolice připravená v **parním hrnci** obsahuje cca o **50 % více** vitamínu C než vařená brokolice. Masité sladké papriky připravené v **parním hrnci** dokonce obsahují stejné množství minerálních látek, jako syrové papriky.***



Kompletní jídlo až pro čtyři lidi v jediném kroku



Napařovací misky, které lze mýt v myčce nádobí, jsou součástí balení

*Objem varné komory se určuje na základě maximální naměřené šířky, hloubky a výšky. Skutečná kapacita pro umístění jídla je však menší.

** Je třeba připomenout, že byste varné spotřebiče nikdy neměli nechávat bez dozoru.

Nutriční hodnota s přidanou hodnotou

Výhody vaření v páře

- 1** Čistá pára pro šetrnou přípravu bez použití funkce mikrovlnné trouby. Vitaminy, živiny a přirozená chuť jsou převážně zachovány.
- 2** 18 přednastavených programů automatického vaření v páře a rozmrazovacích programů v páře pro různé druhy pokrmů a různá kompletní jídla.
- 3** Snadná manipulace. Již nikdy jídlo nespálíte ani nerozvaříte!
- 4** Volba teploty páry od 70°C do 100°C
- 5** Vaření na dvou úrovních bez přechodu chutě či vůně
- 6** Možnost přípravy kompletního jídla až pro čtyři osoby
- 7** Vzhledem k zabudovanému zásobníku na vodu není nutno instalovat externí vedení pro přívod vody



Pára je tryskami rovnoměrně rozdělována ve varné komoře



Díky zásobníku na vodu není nutno instalovat přívod vody

Je to skvělá mikrovlnná trouba

Chytré vaření splňuje požadavky chytrých kuchyní. Vzhledem k tomu, že moderní redukovaný design kuchyní vyžaduje spotřebiče, které lze optimálně integrovat, rozhodla se společnost Sharp vyvinout **Steamwave AX-1100** založený na **prostorově úsporné koncepci 3 v 1**. Vedle vysoce kvalitního **parního hrnce** obsahuje **AX-1100** také **900 W mikrovlnnou troubu**.

Abyste vždy docílili stálé kvality a chuti, pomůže vám integrovaná mikrovlnná trouba se **snadnou** obsluhou. **6 možností nastavení výkonu** zajistí rychlou přípravu jídel. **4 přednastavené programy automatického rozmrazování** pro steaky a kotlety, mleté maso, drůbež a chléb zajišťují dosažení ideální teploty potravin před jejich dalším zpracováním.

Samozřejmě také můžete šetrně ohřívat a rozmrazovat polotovary. **Skvělé!**

Možnosti mikrovlnné trouby

- 1** Výkon mikrovlnné trouby 900 W
- 2** 6 nastavení výkonu mikrovlnné trouby
- 3** 4 přednastavené programy automatického rozmrazování
- 4** Šetrné rozmrazování, vaření a ohřívání jídel
- 5** Snadný provoz a čištění
- 6** Energeticky úsporný režim s příkonem nižším než 0,5 W.



27litrová nízkoúdržbová
varná komora z nerezové oceli

Je to skvělý gril

Parní hrnec + mikrovlnná trouba + gril

Ale to není vše. **1 050 W gril** završuje recept úspěchu **Steamwave AX-1100**. Prostě dejte požadované jídlo, například toast, který chcete zapéct, na grilovací rošt, který je součástí balení, dejte pod něj odkapávací misku a nastavte dobu grilování a **pochutnejte si na něm, až bude úžasně křupavý.**

Pokud chcete **zkrátit dobu vaření**, můžete zvolit **kombinovaný provoz mikrovln a grilu**. Dále můžete zvolit ze **4 automatických programů grilování** pro správnou přípravu různých pokrmů. Je to dokonalý gril.

Možnosti grilu

- 1** 1 050 W gril
- 2** 4 přednastavené programy automatického grilování
- 3** Kombinovaný provoz mikrovlnné trouby a grilu
- 4** Snadný provoz a čištění



Delikátní rybí filet s přirozenou chutí





Parní hrnec („3 v 1“)	AX-1100 IN	AX-1100 R
Ovládání	Elektronické	Elektronické
Výkon		
Pára (W)	860	860
Mikrovlny (W)	900	900
Infračervený horní gril (W)	1.050	1.050
Funkce		
Pouze pára	•	•
Teplotní rozsah páry	Vysoký (100 °C) + nízký (70–95 °C)	Vysoký (100 °C) + nízký (70–95 °C)
Nastavení výkonu mikrovlnné trouby, počet	6	6
Výkon mikrovlnné trouby (W)	0–900	0–900
Gril, horní	•	•
Varná komora		
Objem (l*)	27	27
Vnitřní prostor	Nerezová ocel	Nerezová ocel
Kombinovaný provoz		
Mikrovlny + horní gril	•	•
Automatické programy**		
Vaření v páře	15	15
Rozmrazování v páře	3	3
Vaření a ohřívání	4	4
Rozmrazování	4	4
Jiné		
Vstup času: min.	99/50	99/50
Funkce +1 minuta	•	•
Energeticky úsporný režim**	•	•
Zásobník na vodu (objem v ml)	430	430
Příslušenství, které je součástí dodávky		
Napařovací miska (nerezová ocel)	2	2
Odkapávací miska (sklo)	1	1
Grilovací rošt	1	1
Barvy	Plášť: stříbrný/rukojeť: stříbrná	Plášť: černý/rukojeť: červená
Vnější rozměry (š x v x h) mm	520x331x500	520x331x500
Čistá hmotnost (kg), cca.	18,1	18,1

*Objem varné komory se určuje na základě maximální naměřené šířky, hloubky a výšky. Skutečná kapacita pro umístění jídla je však menší.

**Energeticky úsporný režim (příklad: nižší než 0,5 W).

pro CHYTRÉ VAŘENÍ

Stručný přehled všech výhod

- 1 Koncepte 3 v 1: **parní hrnec** + mikrovlnná trouba + gril
- 2 Čistá pára bez použití funkce mikrovlnné trouby
- 3 Různé rozsahy teploty páry pro dokonalý výsledek vaření
- 4 Přednastavené programy automatického vaření a rozmrazování pro mnoho různých pokrmů.
- 5 Příprava kompletního jídla až pro čtyři osoby v jediném kroku
- 6 Vzhledem k zabudovanému zásobníku na vodu není zapotřebí přívod vody
- 7 K dosažení optimálních výsledků vaření a ke snadnému čištění není zapotřebí otočný talíř
- 8 Součástí balení je i mnoho příslušenství (napařovací misky, které lze mýt v myčce nádobí)
- 9 Spotřebič s vysoce kvalitním zpracováním



SHARP

Sharp Střední a Východní Evropa • divize Východní Evropa
A-1020 Vídeň, Handelskai 342
Telefon: +43 / (0)1 / 72 719-0 • Fax: +43 / (0)1 / 72 719-141
e-mail: marketing.scee@sharp.eu
Podrobnější informace naleznete na adrese: www.sharp.cz