

Автор: Administrator

30.01.2012 16:46 - Обновлено 05.02.2012 08:49



(продолжение, начало: « [Встраиваемые духовые шкафы Le Maitre от Electrolux Часть 1](#) »)

Его цифровой дисплей очень информативен, вся информация выглядит понятно, и оформлена ярко и красиво. На синей зоне экрана расположен циферблат часов, а красная отдана для визуализации настроек управления и температурного режима.

В данном случае хочется отметить удобство такого программатора. Тем более, что к этому располагает то, что в памяти Prizma High имеется набор специальных программ, соответствующих режиму приготовления десяти различных рецептов блюд, таких как кекс, филе рыбы, бифштекс, курица, и т.д. Эти шаблоны помогают сильно облегчить процесс готовки, вам достаточно лишь подготовить исходный продукт и поместить его в духовой шкаф, после чего нажать нужную клавишу, а всё остальное печка сделает сама. Кроме того, в Le Maitre от Electrolux имеется функция поддержания нужной температуры, что позволяет удерживать блюдо в определенном состоянии продолжительное время, а это может оказаться очень кстати, в случае если кто-то из ваших гостей или родственников опаздывает к столу.

Если же вы отвлеклись от процесса приготовления пищи, но забыли вовремя выключить духовой шкаф, то Le Maitre от Electrolux автоматически выключится по истечении нескольких часов. Еще одним достоинством этих изделий является наличие нескольких грилей. Турбо вариант такого устройства будет очень хорош, в случае если вы задумали приготовить мясное блюдо, состоящее из больших кусков, или, если вам хочется добиться появления на продуктах румяной корочки. Инфракрасный гриль с легкостью приготовит плоские по форме кусочки рыбы и мясных изделий. Ну, а когда в вашем доме будут готовиться к приему многочисленных гостей, то тут впору вспомнить о большом гриле.

Для больше удобства духовые шкафы Le Maitre от Electrolux оснащены еще и специальными температурными щупами, с их помощью вы сможете контролировать

Автор: Administrator

30.01.2012 16:46 - Обновлено 05.02.2012 08:49

процесс готовки, проверяя равномерность воздействия тепла на ту или иную часть продукта. ([далее](#))