

SHARP

STEAMWAVE AX-1100

3 in 1

Intelligens főzés

Gőzsütő + mikrohullám + grill



Gőzölés: egyszerűen finom



1



A készülék gőz fejlesztője 70°C és 100°C közötti hőmérsékletű gőzt állít elő

Eljött az „Intelligens főzés” ideje

Mielőtt bemutatnánk új, sokoldalú **Steamwave AX-1100** készülékünket, tekintsünk vissza a gőzölés révén történő ételkészítés tradíciójára és fő elvére. A gőzölés nem a modern kor találmánya, már több mint **ezer éves tradícióval rendelkező eljárás**. Kínában sok-sok évvel a mi **gőzsütőnk** megalkotása előtt már használtak olyan főzőedényeket, amelyekben az étel a folyadéktól elkülönítve készült. A főzéshez használt eszközök az idők során fejlődtek, de az ősi kínai elv, miszerint minden ételnek a lehető **legízletesebbnek** és **legegészségesebbnek** kell lennie, megmaradt és ma minden másnál aktuálisabb.

Mit jelent pontosan a „gőzölés” kifejezés? Dióhéjban: gőzölés során az **étel a gőz hatására megfő**. Bölcs és nagyon hatékony eljárás! A Sharp **gőzsütőjének** használatakor, az étel **nem érintkezik közvetlenül a vízzel**, szemben a hagyományos főzési eljárásokkal. Az ételt egy megfelelő edénybe vagy a gőzölő tálcára kell helyezni és úgy a sütőtérbe. A készülékben fejlődő

tiszta gőz a **gőzölő tálcá** alján található nyílásokon keresztül beáramlik és egyenletesen körbeveszi az ételt. Így számos különböző ételt készíthetünk el a gőzsütő segítségével akár **egy időben, egymás fölé helyezve, több szinten**.

Mivel az ételt a folyadéktól elkülönítve készíti el a készülék, a vízben oldódó **vitaminok** többsége megmarad az ételben, **nem oldódnak ki** és nem öntjük ki a főzéshez használt víz eltávolításakor. Az eljárás így nem csak egészséges, de az összetevők szinte már elfelejtett **természetes íze** is megőrződik. Ez azt is jelenti, hogy **kevesebb só**t és **fűszert** kell adnia az ételhez és **egyáltalán nem kell zsiradékot** használnia.



2



A vitaminok és tápanyagok többsége megmarad az ételekben

3



Az étel színe és íze természetes marad

4



Különböző ételek készíthetők egyszerűen, anélkül, hogy átvinnék egymás ízét

Steamwave AX-1100: Intelligens mindennapok,



A csúcsmínőségű Sharp **Steamwave AX-1100** egy igazi **konyhai mindenest, amit mindennapjai megkönnyítése** érdekében fejlesztettünk ki. Akár a családi háztartást kell vezetnie, vagy egy vállalkozást, tanulmányaival van elfoglalva vagy csak koleszterin szintjére figyel oda jobban.

Ha azok közé tartozik, akiknek egyaránt fontos **az íz, az egészség és a kényelem**, akkor a gőzölés előző oldalon említett előnyös tulajdonságai talán már fel is keltették figyelmét.

A Sharp **gőzsütő** ötletes **3-az-1-ben kivitelezésének** köszönhetően az egyre komplexebbé váló hétköznapi élet támasztotta igényeknek is maradéktalanul megfelel. Mostantól jóízű, kiegyensúlyozott, vitaminokban és tápanyagokban gazdag ételeket készíthet. Kitűnő megoldást jelent egy barátokkal töltött szép estéhez, vagy egyedülállóknak, akik úgy gondolják, hogy egy személyre nem éri meg főzni, vagy az egészségükre figyelő embereknek, akik a legideálisabb ételeket keresik, vagy olyanoknak, akiknek egészségügyi okok miatt különösen ügyelniük kell ételeik egészséges elkészítésére, édesanyáknak vagy édesapáknak, akik változatos ételeket szeretnének készíteni családjuknak vagy inyenceknek, akik egyszerűen csak élvezik a főzést és a valódi ízeket. Ez az, amit mi, a Sharpnál **INTELLIGENS FŐZÉSNEK** nevezünk.



Új lehetőségek változatos diétához



Soha többet nem fog odaégetni semmit!



intelligens főzés

Gőzsütő + mikrohullám + grill

1 Gőzsütő

- Tiszta gőz az ételek kíméletes elkészítéséhez (a gőzt a mikrohullám használata nélkül állítja elő a sütő)
- A vitaminok és az ételek természetes íze nagyrészt megmarad.
- + Akár 4 főnek elegendő teljes menü sorokat készíthetünk el egyszerre
- 18 előre programozott automatikus gőzöléses és gőz-kiolvasztós program közül választhat

2 Mikrohullámú sütő

- 900 watt-os mikrohullámú teljesítmény kiolvasztáshoz, melegítéshez és főzéshez
- + 4 automatikus kiolvasztó program

3 Grill

- 1.050 watt-os grill csőben sütéshez és grillezéshez
- 4 automatikus grillező program

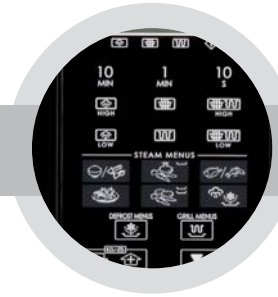


3 in 1

STEAMWAVE



Helytakarékos
3-az-1-ben kialakítás



18 előre programozott automatikus
gőzölő és gőz-kiolvasztó program

Gőzsütő + mikrohullám + grill



A gőzpárlás egy **ízletes** és **egészséges** módja az ételek elkészítésének. De vajon valóban lehetséges integrálnia ezt az eljárást mindennapi életébe plusz idő felhasználása nélkül? Igen, mivel a gőzöléssel történő főzés ideje szinte teljesen megegyezik a hagyományos főzési időkkel. A **gőzsütőt** használva, **egyszerre** készíthet el különböző ételeket, **anélkül**, hogy **azok átvennék egymás ízét**, például a zöldségek a halét.

Mindez azt jelenti, hogy még időt is megtakaríthat használatával. Egyszerűen készítse elő a hozzávalókat, helyezze őket egy megfelelő edényben vagy a speciális gőzölő tálcán a 27 literes **rozsdamentes acél sütőtérbe***, válassza ki a számos **előre programozott automatikus gőzölő programot** az ételnek megfelelően és tapasztalja meg mit jelent az ízgaranciás „**Intelligens főzés**”.

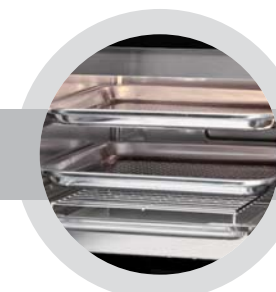


A gőzsütővel történő főzés közben ellenőrizheti a házi feladatot, vagy kiválaszhatja a holnapi ingjét minden probléma nélkül. **Gőzöléssel lehetetlen odaégetni** vagy túlfőzni az ételt! **

A **gőzsütő** megóvja az ételekben található **vitaminokat és tápanyagokat**. A külön gőzfejlesztő mikrohullám használata nélkül állítja elő a tiszta gőzt, aminek hőmérséklete 70°C és 100°C között állítható be. Az ételeket különösen kíméletesen készíthetjük el ebben a tartományban. **Ásványi anyagok, mikrotápanyagok** vagy például a **C vitamin is tökéletesen megőrződik** ezzel az eljárással és jóval nagyobb koncentrációban megmaradnak az összetevőkben, mint a hagyományos főzési módok esetén. **Gőzsütőben** elkészített brokkoli kb. **50%-kal több C vitamint** tartalmaz, mint a főtt brokkoli. A **gőzsütőben** elkészített paprika ugyanannyi ásványi anyagot tartalmaz, mint a nyers paprika. ***



Egy lépésben készíthet el egy teljes menüt négy fő részére



Tartozék mosogatógépben elmosható gőzölő tálca

*A sütőtér űrtartalmát a maximálisan mért szélesség, magasság és mélység alapján állapították meg. Ugyanakkor a valós étel befogadó képesség ennél kisebb.

** Természetesen a konyhai főzőkészülékeket sosem hagyhatjuk teljesen felügyelet nélkül.

Tápérték hozzáadott értékkel

A gőzölés funkció előnyei

- 1** Tiszta gőz az ételek kíméletes elkészítéséhez mikrohullám használata nélkül. Az ételek megőrzik természetes ízüket, a bennük található vitaminokat és tápanyagokat.
- 2** 18 előre programozott automatikus gőzölő és gőz-kiolvasztó program különböző ételekhez.
- 3** Egyszerű kezelés. Nincs többé odaégetett vagy túlfőzött étel!
- 4** A gőz hőmérsékletét 70°C és 100°C közöttire állíthatja be
- 5** Két szinten főzhet egyszerre anélkül, hogy az ételek átvennék egymás ízét vagy aromáját
- 6** Akár négy főre is elkészíthet egy teljes menüsört
- 7** Köszönhetően a készülék saját víztartályának, nem szükséges a sütőt rákötni a vízvezetékre



A gőz a befúvó nyílásokon keresztül egyenletesen oszlik el a sütőtérben



A víztartálynak köszönhetően nem kell a vizet bekötni a készülékbe, nincs szükség vízkiállásra

*** Forrás: Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich tanulmánya, Justus Liebig University Gießen; Dr. oec. troph. Michaela Ziems, University of Koblenz-Landau (2004).

Gőzsütő + mikrohullám + grill

Ez a tökéletes mikrohullám



Intelligens főzés az intelligens konyhában. A modern konyhák kialakítása optimálisan integrálható konyhai eszközöket kíván meg, ezért a Sharp úgy döntött, hogy a **Steamwave AX-1100** modelljét a **helytakarékos 3-az-1-ben** elv szerint alkotja meg. A csúcsmínőségű **gőzsütő** mellett, az **AX-1100** modell magába foglal egy 900 watt-os **mikrohullámú sütőt** is.

Az **egyszerűen** kezelhető, integrált mikrohullámú sütő segít Önnek, hogy ne maradjon igazi minőség és valódi ízek nélkül. **6 teljesítményszint beállítás** biztosítja étel gyors elkészítését. **4 előre programozott automatikus kiolvasztás program** gondoskodik arról, hogy a hús szeletek, a fasírtok, a csirkehús és a kenyér a megfelelő ideális hőmérsékletet éri el a további feldolgozásuk előtt. Természetesen kiolvaszthat vagy felmelegíthet már félkész vagy fagyasztott ételeket is. **Jó étvágyat!**

Mikrohullám funkciók

- 1** 900 watt-os mikrohullámú teljesítmény
- 2** 6 mikrohullámú teljesítményszint
- 3** 4 előre programozott automatikus kiolvasztó program
- 4** Ételek kímélő kiolvasztása, főzése és felmelegítése
- 5** Egyszerű kezelés és tisztítás
- 6** Energiatakarékos mód 0,5 watt-nál alacsonyabb teljesítményfelvétellel



27 literes könnyen tisztítható rozsdamentes acél sütőtér

Ez a tökéletes grill

Gőzsütő + mikrohullám + grill

De ez nem minden. A **1.050 watt-os grill** teszi teljessé a **Steamwave AX-1100** modellt. Egyszerűen tegye a kívánt ételt, például egy melegszendvicset a tartozék grill rácsra, helyezzen egy csepegtető tálcát alá, állítsa be a grillezés idejét, majd ha kellően **ropogósra sült, kóstolja meg.**

Ha **csökkenteni szeretné a főzési időt**, választhatja a **mikrohullám és a grill együttes használatát**. Ezen felül választhat **4 automatikus grill program** közül a különböző ételek tökéletes elkészítéséhez. Ilyen a tökéletes grill.

Grill funkciók

- 1** 1.050 watt-os grill
- 2** 4 előre programozott automatikus grill program
- 3** Mikrohullám és grill kombinált alkalmazása
- 4** Egyszerű kezelés és tisztítás



Természetes ízű
puha halszeletek



Műszaki adatok

AX-1100: A siker kulcsa az

Gőzsütő („3-az-1-ben”)	AX-1100 IN	AX-1100 R
Működés	Elektromos	Elektromos
Teljesítmény		
Gőz (watt)	860	860
Mikrohullám (watt)	900	900
Infravörös felső grill (watt)	1.050	1.050
Funkciók		
Önálló gőz funkció	•	•
Gőz hőmérséklet tartománya	Magas (100 °C) + alacsony (70–95 °C)	Magas (100 °C) + alacsony (70–95 °C)
Mikrohullámú teljesítmény fokozatok száma	6	6
Mikrohullámú teljesítmény (watt)	0–900	0–900
Grill, felső	•	•
Sütőtér		
Térfogat (liter*)	27	27
Borítás	Rozsdamentes acél	Rozsdamentes acél
Kombinált működtetés		
Mikrohullám + felső grill	•	•
Automatikus programok		
Gőzölés	15	15
Gőzöléses kiolvasztás	3	3
Főzés és felmelegítés	4	4
Kiolvasztás	4	4
Egyéb		
Idő beállítása: perc/másodperc	99/50	99/50
Plusz perc funkció	•	•
Energiatakarékos mód**	•	•
Vízartály (űrtartalma ml-ben)	430	430
Tartozékok		
Gőzölő tálca (rozsdamentes acél)	2	2
Csepegtető tálca (üveg)	1	1
Grill rács	1	1
Szín	Ház: ezüst/fogantyú: ezüst	Ház: fekete/fogantyú: vörös
Külső méretek (Szé. x Ma. x Mé.) mm	520x331x500	520x331x500
Nettó súly (kg), kb.	18,1	18,1

*A sütőtér űrtartalmát a maximálisan mért szélesség, magasság és mélység alapján állapították meg. Ugyanakkor a valós étel befogadó képesség ennél kisebb.
**Energiatakarékos mód (teljesítmény felvétel: kevesebb, mint 0,5 watt).

INTELLIGENS FŐZÉSHEZ

A készülék előnyös tulajdonságai

- 1 3-az-1-ben kialakítás: **gőzsütő + mikrohullám + grill**
- 2 Tiszta gőz mikrohullám használata nélkül
- 3 Különböző gőz hőmérsékletek a tökéletes főzési eredmény érdekében
- 4 Előre programozott főző és kiolvasztó programok számos különböző ételhez
- 5 Egy lépésben készíthet el egy teljes menüt négy fő részére
- 6 A belső víztartálynak köszönhetően nincs szükség víz bekötésére
- 7 Nincs szükség forgótányérra, így a sütőtér optimálisan kihasználható és egyszerűbben tisztántartható
- 8 Számos mellékelt tartozék (pl. mosogatógépben mosható gőzölő tálca)
- 9 Csúcsminőségű külsejű készülék



SHARP

Sharp Central & Eastern Europe • a division of Sharp Europe
A-1020 Vienna, Handelskai 342
Telefon: +43 / (0)1 / 72 719-0 • Fax: +43 / (0)1 / 72 719-141
e-mail: marketing.scee@sharp.eu
Bővebb információ: www.sharp.hu