**Pusťte do kuchyně páru – pomůže vám při přípravě jídel i při čištění trouby**

Praha 12. července 2022

**Pokud hledáte spotřebič, který vám v kuchyni pomůže při přípravě různorodých jídel, vsaďte na parní troubu. Parní trouby Electrolux se snadno postarají o ohřev   
i o samotnou přípravu jídel, přičemž zvládnou vše od moučníků, přes přípravu rýže až po maso připravené metodou Sous-Vide. A spolehnout se na ně můžete dokonce i při úklidu – díky páře bude čištění trouby naprostá hračka.**

Obrázok, na ktorom je text, vnútri, podlaha

Automaticky generovaný popis**Jídla jako od babičky či kulinářské speciality? Pomocí páry si připravíte obojí**

Nevěřte mýtu, že parní trouby využijí jen nadšení pekaři či profesionální šéfkuchaři. Pára vám pomůže při přípravě jakýchkoli druhů jídel – kromě klasických pečených koláčů či chleba, kterým dodá potřebnou vlhkost a vláčnost, můžete parní funkci využít nejen na pečené maso nebo ryby, ale například i na přípravu příloh jako je zelenina, rýže či knedlík. Ať už se rozhodnete experimentovat nebo zůstanete věrni receptům od babičky je na vás, parní funkce však   
v každém případě příjemně zvýrazní a podtrhne chuť jídel. Navíc to zvládnou i začátečníci – stačí využít funkci **Steamify®**, kterou nabízí parní trouby Electrolux. Ta vám pomůže zvolit **ideální úroveň páry** podle typu jídla a délky přípravy pokrmu.

Obrázok, na ktorom je jedlo, chod, suši

Automaticky generovaný popis

Parní trouby Electrolux však budou skvělým pomocníkem i v případě, že si chcete vychutnat něco speciálního. **Electrolux** **trouby řady 900 SteamPro®** jsou odborníky na **přípravu jídla ve vakuu metodou Sous-Vide**. Při této francouzské technice vaření uzavřete do vakuového sáčku všechny potřebné ingredience, které se následně díky páře skvěle propojí a pomohou zachovat šťavnatost masa. Tuto metodu používají i vyhlášení kulinářští mistři, díky parní troubě to však hravě zvládnou i začátečníci.

**Křupavé nebo nadýchané?**

Parní trouby Electrolux nabízí několik funkcí a úrovní páry, které vám pomohou při přípravě specifických pokrmů. K pečení domácího pečiva či křupavého masa jsou ideální **parní trouby SteamCrisp®**, které se postarají o to, aby byly pokrmy vláčné a propečené uvnitř, ale zároveň dokonale křupavé na povrchu. **Multifunkční parní trouby SteamBoost** nabízí tři úrovně páry, které jsou ideální pro přípravu kynutého těsta či chleba, ale výborné výsledky nabídnou i při pečení masa či zeleniny – díky víceúrovňovému pečení si dokonce můžete připravit několik různých jídel najednou   
a rovnoměrně. O profesionální výsledky se postarají **parní trouby SteamPro**, které nabízejí až 4 úrovně páry, díky čemuž jsou ideální k dušení a pečení masa, moučníků   
a příloh, ke kynutí těsta, zavařování, sušení i zahřívání hotových pokrmů a nahřívání talířů.

Obsah obrázku osoba, jídlo, interiér

Popis byl vytvořen automaticky

**Dotáhněte vaření v páře k dokonalosti**

I při přípravě jídel v páře platí, že k dokonalosti přispějí i drobné detaily. O přesné výsledky pečení se například postará **teplotní sonda**, která sleduje teplotu pokrmu a pomůže vám tak sledovat proces pečení. Dokonce vám oznámí, kdy bude jídlo upečené na požadovanou teplotu a následně zastaví pečení. Zabudovanou teplotní sondu nabízí různé modely multifunkčních parních trub Electrolux, pokud ale vaše trouba sondou vybavena není, teplotu můžete sledovat také externím teploměrem na maso.

**Při přípravě jídel metodou Sous-Vide** také nezapomínejte na kvalitní vakuovací sáčky určené speciálně pro tuto techniku, v opačném případě by mohlo dojít k roztržení sáčku či znehodnocení jídla. [**Sáčky na Sous-Vide**](https://www.electrolux.cz/accessories/accessories/cooking-accessories/sous-vide-bags/evsb1/) **od Electrolux** najdete ve dvou velikostech, přičemž se mohou používat až do teploty 120 °C při metodě Sous-Vide nebo k uchovávání jídel do –40 °C.



**Jak na čištění parní trouby**

Pára je všestranným pomocníkem, který vám pomůže nejen při vaření, ale také následném čištění vnitřku trouby. Modely parních trub   
s **funkcí AquaClean** díky funkci „Čištění páry Plus“ odpaří vodu na dně trouby a vzniklá pára uvolní jinak odolnou mastnotu a zbytky jídel na povrchu. Troubu pak stačí jen otřít vlhkou utěrkou a je hotovo! Pokud by to nestačilo, parní trouby Electrolux vám dokonce samy připomenou, kdy je čas na jejich čištění – v případě, že je trouba znečištěná, se na displeji zobrazí připomínka, že je třeba ji vyčistit.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz), [Facebooku](https://www.facebook.com/Electrolux), [Instagramu](https://www.instagram.com/electrolux.cz/) nebo [newsroom.doblogoo.cz](https://newsroom.doblogoo.cz/)

Electrolux je přední světová společnost zabývající se výrobou spotřebičů, která již více než 100 let formuje život svých zákazníků k lepšímu. Přicházíme s novým pojetím toho, jak miliony lidí prožívají chuť, péči o oděvy a svůj vlastní wellbeing, a prostřednictvím našich řešení a činností vždy usilujeme o to vést lidskou společnost v cestě za udržitelností. Pod našimi značkami Electrolux, AEG a Frigidaire prodáváme každý rok přibližně 60 milionů domácích spotřebičů na více než 120 světových trzích. V roce 2021 dosáhla společnost Electrolux tržeb ve výši 126 miliard SEK a zaměstnávala 52 000 lidí po celém světě. Další informace najdete na webu www.electroluxgroup.com.