

# SHARP

STEAMWAVE AX-1100

3 v 1

## Inteligentné varenie

Parná rúra + mikrovlnná rúra + gril



# Varenie v pare: jednoducho delikatesné



1



Samostatný generátor pary vytvára čistú paru v teplotnom rozsahu od 70 °C do 100 °C.

## Je čas na „inteligentné varenie“

Skôr, ako predstavíme novú všestrannú **parnú rúru AX-1100**, radi by sme sa pozreli na históriu a princíp varenia v pare. Varenie v pare nepatrí medzi novodobé vynálezy, ale má **históriu dlhú tisíce rokov**. V Číne sa varné nádoby, v ktorých sa jedlo pripravovalo oddelene od kvapaliny, používali dávno predtým, ako sme my mali **tlakové hrnce**. Kuchynské nádoby a prístroje sa odvtedy vyvinuli, ale čínske krédo, podľa ktorého musí každý pokrm spĺňať najvyššie **zdravotné** a **chuťové** štandardy, pretrvalo, a je dnes aktuálnejšie ako kedykoľvek predtým.

Čo presne znamená termín „varenie v pare“? V skratke ide o to, že sa **jedlo varí pomocou pary**. Je to inteligentný a veľmi efektívny spôsob! Keď používate **parnú rúru Sharp**, vaše jedlo sa **nedotkne priamo vody**, na rozdiel od tradičných metód varenia, ale dáva sa do vhodného varného riadu alebo na podnos na paru, a potom do varnej komory. **Čistá para** vytvorená v zariadení prúdi viacerými otvormi

v základni podnosu na paru a rovnomerne obklopuje jedlo. Preto môžete pri parnej rúre **súčasne** pripraviť rôzne druhy jedla na **viacerých úrovniach (jedno jedlo nad druhým)**.

Keďže sa jedlo pripravuje tak, že sa nedostane do kontaktu s kvapalinou, zachová sa v jedle maximum vo vode rozpustných **vitamínov** a **nevyplavia sa** do vody, v ktorej sa jedlo varí. To je nielen zdravé, ale zaisťuje to aj zachovanie takmer zabudnutej **prirodzenej chuti** mnohých surovín. To zasa znamená, že môžete použiť **menej soli a korenín**. Nemusíte dokonca použiť **žiadny tuk**.

2



Zachová sa maximum vitamínov a nutričných hodnôt

3



Farba a chuť zostanú prirodzené

4



Rôzne druhy jedla môžete pripraviť súčasne bez prenosu chuti z jedného jedla na druhé



# Parná rúra AX-1 100: inteligentný každodenný život,



Vysokokvalitná **parná rúra Sharp AX-1100** je v kuchyni skutočným **všestranným pomocníkom** a bola vyvinutá tak, aby **optimalizovala váš každodenný život**. Nezáleží na tom, či musíte stíhať rodinu, prácu, svoje štúdium alebo svoju úroveň cholesterolu.

A ak patríte medzi tých, pre ktorých sú rovnako dôležité **chuť, zdravie a pohodlie**, určite vás zaujali výhody varenia v pare opísané na predchádzajúcej strane.

Najmä vďaka tomu, že je koncept **3 v 1 parnej rúry** Sharp navrhnutý tak dômyselne, že vaše potreby môžu byť splnené aj bez stresu v každodennom živote, ktorý je stále zložitejší. To znamená, že odteraz môžete pripraviť vyvážené jedlá plné vitamínov a vysokou nutričnou hodnotou, ktoré sú navyše chutné. Pre pekný večer s **priateľmi**, pre **osamote žijúcich**, ktorí predstierajú, že variť pre jedného sa neoplatí, pre **ľudí, ktorým záleží na zdraví**, ktorí chcú jesť to najzdravšie, pre ľudí, ktorí musia zo zdravotných dôvodov pripravovať svoje jedlo zdravo, pre matky a otcov, ktorí chcú rôzne jedlá pre svoju **rodinu** alebo pre **labužníkov**, ktorí jednoducho radi varia a ochutnávajú. To je to, čo spoločnosť Sharp rozumie pod pojmom **INTELIGENTNÉ VARENIE**.



Nové možnosti všestrannej diéty



Teraz už nikdy nič nespálite!



# inteligentné varenie

## Parná rúra + mikrovlnná rúra + gril

### 1 Parná rúra

- Čistá para na jemnú prípravu (para sa generuje bez použitia mikrovln).
- Zachová sa maximum vitamínov a prirodzená chuť surovín.
- + • Môžete naraz pripraviť celé menu až pre 4 ľudí.
- Na výber máte 18 predprogramovaných programov na automatické varenie v pare a rozmrazovanie v pare.

### 2 Mikrovlnná rúra

- Mikrovlnný výkon 900 W na rozmrazovanie, ohrev a varenie.
- + • 4 programy na automatické rozmrazovanie.

### 3 Gril

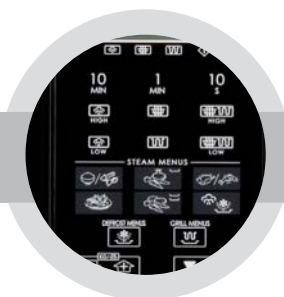
- Gril s výkonom 1 050 W na grilovanie a zapekanie.
- 4 programy na automatické varenie.

## 3 v 1

## STEAMWAVE



Miestom šetriaci  
koncept 3 v 1



18 predprogramovaných programov  
na automatické varenie v pare a  
rozmrazovanie v pare

# Parná rúra + mikrovlnná rúra + gril



Varenie v pare je **chutným** a **zdravým** spôsobom prípravy jedla. Ale dá sa integrovať do vášho každodenného života bez prílišných časových nárokov? Áno, pretože doba prípravy jedla v pare je takmer rovnaká ako doba prípravy pri tradičných spôsoboch prípravy. Pri použití **parnej rúry** môžete variť rôzne druhy jedál **súčasne bez prenosu chuti** (od ryby až po zeleninu). To znamená, že dokonca môžete aj ušetriť čas. Jednoducho pripravte svoje suroviny obvyklým spôsobom, dajte ich do vhodnej nádoby na varenie alebo na špeciálne podnosy na paru do 27-litrovej **varnej komory z nehrdzavejúcej ocele\***, zvolte jeden z mnohých **predprogramovaných programov na automatické varenie v pare** pre rôzne druhy jedál a pokrmov a vychutnajte si „**inteligentné varenie**“ so zárukou chuti.

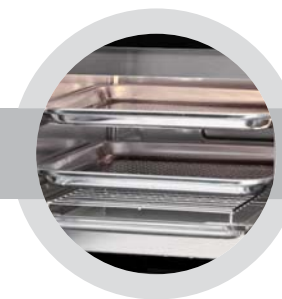


Mimochodom, počas varenia v parnej rúre môžete bez problémov skontrolovať domáce úlohy alebo vyžehliť oblek na ďalší deň. **Pri varení v pare nemôžete spáliť jedlo ani sa vám nič nezvarí!**\*\*

Práve tak sa **parná rúra** správa šetrne aj k **vitamínom a nutričným hodnotám** vo vašom jedle. Samostatný generátor pary generuje čistú paru bez použitia mikrovln. Teplotu si môžete vybrať medzi 70 °C a 100 °C. Jedlo sa dá v tomto rozsahu pripraviť mimoriadne jemne. **Minerály, stopové prvky** a napríklad sa takto **ideálne ochráni vitamín C**. V surovinách tak zostanú vyššie koncentrácie týchto prvkov v porovnaní s tradičným spôsobom varenia. Brokolica pripravená v **parnej rúre** obsahuje približne o **50 % viac** vitamínu C ako varená brokolica. Paprika varená v **parnej rúre** dokonca obsahuje rovnaké množstvo minerálov ako surová paprika.\*\*\*



Menu až pre štyroch ľudí v jednom kroku.



Podnosy na paru vhodné do umývačky riadu už v balení.

\*Objem varnej komory sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky. Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.

\*\*Nikdy nenechávajte varné zariadenia bez dozoru.

# Nutričná hodnota s pridanou hodnotou

## Výhody varenia v pare

- 1** Čistá para na jemnú prípravu bez použitia mikrovln. Zachová sa maximum vitamínov, nutričných hodnôt a prirodzená chuť.
- 2** 18 predprogramovaných programov na automatické varenie v pare a rozmrazovanie v pare na rôzne druhy jedál a menu.
- 3** Jednoduchá manipulácia. Už žiadne spálenie jedla alebo prekypanie!
- 4** Teplotu pary si môžete vybrať z rozsahu 70 °C až 100 °C.
- 5** Varenie na dvoch úrovniach naraz bez prenosu chuti a arómy.
- 6** Možnosť prípravy celých menu až pre štyri osoby.
- 7** Vďaka integrovanej vodnej nádrži nemusíte inštalovať externý prívod vody.



Para sa vo varnej komore distribuuje rovnomerne cez trysky.



Vďaka vodnej nádrži nemusíte inštalovať prívod vody.



Parná rúra + mikrovlnná rúra + gril

# Toto je perfektná rúra.

**Inteligentné varenie** v inteligentných kuchyniach. Keďže moderné minimalistické návrhy kuchýň požadujú kuchynské zariadenia, ktoré sa dajú optimálne integrovať, spoločnosť Sharp sa rozhodla vyvinúť **parnú rúru AX-1100** na základe **konceptu 3 v 1, ktorý šetrí miestom**. Okrem vysokokvalitnej **parnej rúry** obsahuje zariadenie **AX-1100** aj 900-wattovú **mikrovlnnú rúru**.

Ak túžite po kvalite a chuti, pomôže vám integrovaná mikrovlnná rúra s **jednoduchým** konceptom obsluhy. **6 nastavení výkonu** zaisťuje rýchlu prípravu jedla. **4 predprogramované programy na automatické rozmrazenie** steakov, kotliet, mletého mäsa, hydiny a chleba zaisťujú, že jedlo bude mať ideálnu teplotu na ďalšie spracovanie.

Samozrejme môžete aj jemne rozmrazovať a ohrievať už pripravené a zmrazené pokrmy. **Výborné!**

## Mikrovlnná rúra

- 1 900-wattový mikrovlnný výkon
- 2 6 nastavení mikrovlnného výkonu
- 3 4 predprogramované programy na automatické rozmrazovanie
- 4 Jemné rozmrazovanie, varenie a ohrev jedla
- 5 Jednoduchá prevádzka a čistenie
- 6 Režim šetrenia energie s príkonom menej ako 0,5 W.



27-litrová varná komora z nehrdzavejúcej ocele vyžadujúca málo údržby

# Toto je perfektný gril.

Parná rúra + mikrovlnná rúra + gril

Ale to nie je všetko. **1 050-wattový gril** uzatvára vzorec na úspech **parnej rúry AX-1100**. Jednoducho dajte požadované jedlo (napríklad hrianku, ktorú chcete zapiecť) na rošt, ktorý sa nachádza v balení, dajte podeň misku na odkvapkávanie, nastavte dobu grilovania a **ochutnajte ho, keď bude lahodne chrumkavé**.

Ak chcete **znižiť dobu varenia**, môžete zvoliť **súčasnú prípravu pomocou mikrovln a grilu**. Navyše si môžete vybrať zo **4 programov automatického grilovania** na precíznu prípravu rôznych jedál. Toto je vynikajúci gril.

## Možnosti grilu

- 1** 1 050-wattový gril
- 2** 4 predprogramované programy na automatické grilovanie
- 3** Kombinovaná prevádzka mikrovlnnej rúry a grilu
- 4** Jednoduchá prevádzka a čistenie



Mäkké filé z ryby s prirodzenou chuťou





| <b>Parná rúra („3 v 1“)</b>             | <b>AX-1100 IN</b>                    | <b>AX-1100 R</b>                     |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Činnosť</b>                          | Elektronická                         | Elektronická                         |
| <b>Výkon</b>                            |                                      |                                      |
| Para (W)                                | 860                                  | 860                                  |
| Mikrovlnná rúra (W)                     | 900                                  | 900                                  |
| Infračervený horný gril (W)             | 1.050                                | 1.050                                |
| <b>Funkcie</b>                          |                                      |                                      |
| Len varenie v pare                      | •                                    | •                                    |
| Teplotný rozsah varenia v pare          | Vysoké (100 °C) + nízke (70 – 95 °C) | Vysoké (100 °C) + nízke (70 – 95 °C) |
| Nastavenia mikrovlnného výkonu, stupňov | 6                                    | 6                                    |
| Mikrovlnný výkon (W)                    | 0 – 900                              | 0 – 900                              |
| Gril, horný                             | •                                    | •                                    |
| <b>Varná komora</b>                     |                                      |                                      |
| Objem (litrov*)                         | 27                                   | 27                                   |
| Vložka                                  | nehrdzavejúca oceľ                   | nehrdzavejúca oceľ                   |
| <b>Kombinovaná prevádzka</b>            |                                      |                                      |
| Mikrovlnná rúra + horný gril            | •                                    | •                                    |
| <b>Automatické programy</b>             |                                      |                                      |
| Varenie v pare                          | 15                                   | 15                                   |
| Rozmrazovanie parou                     | 3                                    | 3                                    |
| Varenie a ohrev                         | 4                                    | 4                                    |
| Rozmrazovanie                           | 4                                    | 4                                    |
| <b>Iné</b>                              |                                      |                                      |
| Zadanie času: min./s                    | 99/50                                | 99/50                                |
| Pridanie jednej minúty                  | •                                    | •                                    |
| Režim šetrenia energie**                | •                                    | •                                    |
| Vodná nádrž (objem v ml)                | 430                                  | 430                                  |
| <b>Dodané príslušenstvo</b>             |                                      |                                      |
| Podnosy na paru (nehrdzavejúca oceľ)    | 2                                    | 2                                    |
| Miska na odkvapkávanie (sklo)           | 1                                    | 1                                    |
| Rošt                                    | 1                                    | 1                                    |
| <b>Farby</b>                            | Šasi: strieborné/rúčka: strieborná   | Šasi: čierne/rúčka: červená          |
| <b>Ostatné rozmery (ŠxVxH) mm</b>       | 520x331x500                          | 520x331x500                          |
| <b>Hmotnosť netto (kg), pribl.</b>      | 18,1                                 | 18,1                                 |

\*Objem varnej komory sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky. Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.

\*\*Režim šetrenia energie (prikon: menej ako 0,5 W).

# pre INTELIGENTNÉ VARENIE

## Všetky výhody v skratke

- 1 Koncept 3 v 1: **parná rúra +** mikrovlnná rúra + gril
- 2 Čistá para bez použitia mikrovln
- 3 Alternatívne teplotné rozsahy pary pre vynikajúci výsledok prípravy pokrmu
- 4 Predprogramované programy na automatické varenie a rozmrazovanie pre mnoho rôznych pokrmov.
- 5 Pripravte celé menu až pre štyroch ľudí v jednom kroku.
- 6 Vďaka integrovanej vodnej nádrži nepotrebuje pevný prívod vody.
- 7 Nie je potrebný otočný tanier, vďaka čomu optimálne využijete varnú komoru a budete mať ľahšie čistenie.
- 8 Množstvo príslušenstva (napr. podnosy na paru vhodné do umývačky riadu) je už v balení
- 9 Veľmi kvalitný dizajn zariadenia



# SHARP

Sharp Central & Eastern Europe • oddiel spoločnosti Sharp Europe  
A-1020 Viedeň, Handelskai 342  
Telefón: +43 / (0)1 / 72 719-0 • Fax: +43 / (0)1 / 72 719-141  
e-mail: [marketing.scee@sharp.eu](mailto:marketing.scee@sharp.eu)  
Viac informácií na: [www.sharp.sk](http://www.sharp.sk)