

WYSZUKANE WZORNICTWO.

Piekarnik Smeg to piękny element wyposażenia kuchni. Zaawansowana technologia, rygorystyczna estetyka i doskonałe materiały to fundamenty stylu Smeg. stylu, który czyni Smeg firmą znaną na cały świat.



SCP115X, minimalistyczne wzornictwo



SC800C 8, jeden z najnowszych piekarników retro o ponadczasowym wzornictwie

CZY WIEDZIAŁEŚ, ŻE ...?

Smeg rozpoczął produkcję piekarników we wczesnych latach '70!

Jednak pierwsze piekarniki Smeg zaprojektowane ze szczególną uwagą dla estetyki to seria S800 z 1985 roku.

Piekarniki serii S800 są do dzisiaj popularne w wielu krajach.

Wzornictwo linii retro było rozwijane przez lata również dla innych urządzeń.

Obecnie w ofercie Smeg znajdują się piekarniki, płyty grzewcze, okapy, chłodziarki, a teraz nawet automatyczna kawiarka.

W TYM BIULETYNIE:

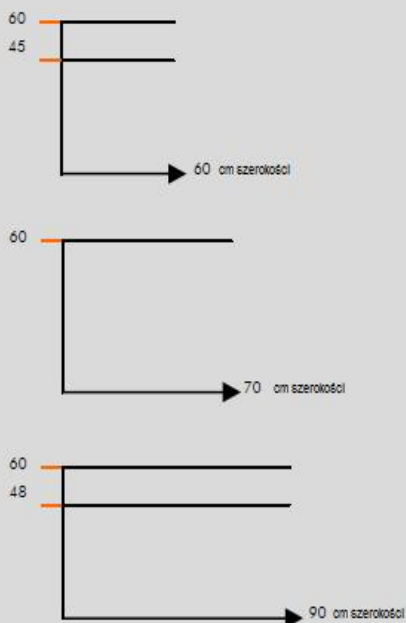
1. OFERTA PIEKARNIKÓW.
2. MATERIAŁY I KOLORY
3. NISKIE ZUŻYCIE ENERGII
4. RÓŻNE OPCJE PIECZENIA.
5. POWIĘKSZONA POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA I POPRAWIONA FUNKCJONALNOŚĆ.
6. BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT.
7. ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA.

1. OFERTA PIEKARNIKÓW SMEG

jest tak bogata, że zadowoli najbardziej wymagających Klientów. Smeg oferuje następujące rodzaje piekarników:

- ELEKTRYCZNE
- GAZOWE
- PAROWE
- MIKROFALOWE
- WIELOFUNKCYJNE

Pod względem wielkości piekarnika Klienci Smeg mają do wyboru bogatą ofertę wymiarową doskonale dopasowaną do pozostałych urządzeń kuchennych.



2. MATERIAŁY I KOLORY

Klienci Smeg mogą wybierać między różnymi materiałami z których wykonano piekarniki, a także z różnych opcji wykończenia powierzchni, tak aby najlepiej dopasować piekarnik do swojego gustu i stylu kuchni.



stal nierdzewna



szkło matowe



szkło błyszczące



kolorowe lakiery

3. NISKIE ZUŻYCIE ENERGII

Piekarniki Smeg są projektowane z myślą o oszczędnym zużyciu energii, przy jednoczesnym zachowaniu najlepszej wydajności. Piekarniki w klasie energochłonności „A” pozwalają na oszczędność energii i dbałość o środowisko.

**-15%
ENERGY**

Dzięki funkcji ECO można przygotować mniejsze potrawy oszczędzając ok. 15% energii.

**2.3kW
MAX**

Wybierając funkcję ECO-LOGIC można ograniczyć maksymalny pobór mocy do 2,3kW, co w przypadku instalacji o ograniczonych możliwościach poboru energii pozwala na jednoczesną pracę kilku elektrycznych urządzeń domowych.

4. RÓŻNE OPCJE PIECZENIA.

Piekarniki Smeg wyposażone są w liczne funkcje specjalne, które są sprawdzane przez profesjonalnych szefów kuchni. To oni gwarantują, że zaawansowana technologia używana przez Smeg gwarantuje najlepsze efekty pieczenia.



PIZZA: pozwala na przygotowanie smacznej pizzy we włoskim stylu w 4-5 minut! Funkcja ta może również być używana do ciast.



CHLEB: funkcja pozwalająca na wyrośnięcie ciast drożdżowych dzięki utrzymywaniu stałej temperatury 40C. Funkcja ta jest również przydatna do podgrzewania naczyń stołowych przed podaniem posiłku.



TIMER: w wielu piekarnikach możemy zaprogramować rozpoczęcie pracy podczas naszej nieobecności, lub gdy jesteśmy zajęci czymś innym. Piekarnik w możliwie najkrótszym czasie osiągnie zadana temperaturę dzięki funkcji „PREHEAT” i rozpocznie automatycznie pracę.



PRZEPISY KULINARNE: funkcja ta oferuje liczne, fabrycznie przygotowane programy pieczenia, po wyborze których piekarnik automatycznie rozpoznaje tryb pracy i czas działania.



CIASTA: dla potraw, w przygotowaniu których kluczową rolę pełni temperatura, jednolity i stały jej poziom można uzyskać dzięki zastosowaniu przez Smeg precyzyjnych, elektronicznych czujników.

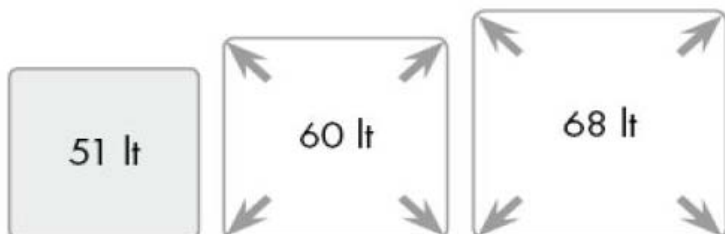


DUŻE PORCJE: zastosowanie funkcji turbo pozwala na użycie maksymalnej mocy piekarnika i szybkie przygotowanie dużych potraw. Ogrzewając potrawę ze wszystkich stron uzyskuje się efekt przypominający pieczenie na obrotowym rożnie.

5. POWIĘKSZONA POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA I POPRAWIONA FUNKCJONALNOŚĆ.

- **Większa pojemność piekarnika**

Cała gama piekarników Smeg o szerokości 60 cm jest stale ulepszana. Komory nowych piekarników zostały powiększone z 51 litrów standardowej pojemności do 60 lub nawet 68 litrów. Powiększenie komory pozwala na szereg usprawnień i dodatkowych funkcji w piekarnikach.



- **Więcej półek**

Nowe piekarniki mają 5 półek, czyli różnią się od tradycyjnych o jedną, dodatkową półkę.

- **Energooszczędność**

Zużycie energii jest zmniejszone do ok. 25% w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem.

- **Lepsze oświetlenie**

Umieszczenie na ściankach bocznych komory halogenów poprawia widoczność wnętrza piekarnika i eliminuje ciemne narożniki.

- **Ułatwione czyszczenie.**

Zastosowano nowy typ emalii „Ever Clean”, który zmniejsza przyleganie tłuszczu. Ten specjalny rodzaj emalii zapewnia, że wnętrze komory jest jasne, a jej czyszczenie szybkie i łatwe.

- **Ergonomia**

Innowacyjne prowadnice teleskopowe są łatwo montowane i zdejmowane. Pozwalają na pełne wysunięcie półek. Pozwala na sprawdzenie czy potrawa jest gotowa bez potrzeby wkładania ręki do gorącego piekarnika.

6. BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT.



Piekarniki Smeg z funkcją pirolizy mają rozwiązania techniczne „COOL DOOR” dzięki którym drzwiczki są bezpieczne w dotyku.

Komora piekarnika jest doskonale odizolowana od obudowy, ma podwójny obieg powietrza chłodzącego, drzwiczki mają poczwórną szybę. Aby wypalić pozostałości procesu pieczenia na ściankach piekarnika w procesie pirolizy piekarnik osiąga temperaturę wnętrza ok. 500°C. Jednocześnie temperatura zewnętrznej powierzchni drzwiczek nie przekracza 55°C, a drzwiczki zostają zablokowane na czas trwania procesu.

Dla piekarników bez funkcji czyszczenia pirolitycznego, Smeg przygotował rozwiązanie „FRESH-TOUCH”, zapewniające możliwie najniższą temperaturę drzwiczek podczas pracy piekarnika. Pozwala to na poprawę bezpieczeństwa w kuchni, szczególnie wtedy gdy są tam dzieci.

7. ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA

Piekarniki Smeg są niezwykle praktyczne. Zastosowane rozwiązania upraszczają ich czyszczenie.



W modelach ze stali nierdzewnej z powłoką antyśladową, zastosowano specjalną powłokę zapobiegającą zostawianiu śladów palców na drzwiach piekarnika.



W najlepszych piekarnikach zastosowano funkcję pirolizy, podczas której pozostałości procesu pieczenia na ściankach komory ulegają wypaleniu w wysokiej temperaturze (ok. 500°C). Do wyczyszczenia wnętrza piekarnika wystarczy wtedy zwykła szmatka nawet bez stosowania środków czyszczących.



Czyszczenie jest również ułatwione dzięki funkcji czyszczenia parą. Po nalaniu małej ilości wody i środka czyszczącego na dno piekarnika, w komorze wytwarzana jest para wodna wystarczająca na oczyszczenie wnętrza piekarnika.

