

NV75N7646RS

A+

# Piekarnik Dual Cook Flex



## Cechy Główne

- ▶ Pojemność komory: 75 l
- ▶ Technologia **Dual Cook Flex**
- ▶ Technologia **Dual Cook**
- ▶ Górny grill 1100W, grzałka dolna 1100W, termoobieg 1200W.
- ▶ **Auto Menu** – 40 programów w tym baza przepisów stworzonych przez najlepszych Szefów Kuchni na świecie
- ▶ Podwójna szyba w drzwiach
- ▶ Tryb ProRoasting
- ▶ Czyszczenie **katalityczne**
- ▶ Czyszczenie **parą Steam Cleaning**
- ▶ Zakres temperatur 30- 270°C

## Cechy Dodatkowe

- ▶ Dotykowy wyświetlacz LED Ice Blue
- ▶ Sterowanie dotykowe
- ▶ Prowadnica teleskopowa
- ▶ Wnętrze komory piekarnika z emalii ceramicznej
- ▶ Blokada bezpieczeństwa
- ▶ Timer i zegar kuchenny
- ▶ Wyposażenie dodatkowe: 2 blachy do pieczenia, 2 ruszty
- ▶ Płyta CD z książką kucharską



Technologia  
Dual Cook Flex



Technologia  
Dual Cook



Czyszczenie  
katalityczne



Czyszczenie  
parowe

**SAMSUNG**

# NV75N7646RS

A+

# Piekarnik Dual Cook Flex

## Cechy Unikalne

### ► Dual Cook Flex

Rozwiązanie **Dual Cook Flex** zapewnia jeszcze większą elastyczność a także oszczędność energii. Drzwi piekarnika posiadają dźwignię dzięki której możliwe jest otwarcie tylko połowy lub całych drzwi w zależności od potrzeb. Rozwiązanie to zapewnia dostęp do górnej komory bez ryzyka utraty ciepła w dolnej strefie pieczenia.

### ► Dual Cook

Dzięki unikalnej technologii **DualCook** możesz przygotować dwie różne potrawy jednocześnie, przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia. Zapachy się nie wymieszają, gdyż każde danie pieczone jest oddzielnie - wszystko dzięki specjalnemu separatorowi, który rozszerza się pod wpływem temperatury, perfekcyjnie rozdzielając komory piekarnika.

Technologia **DualCook** to również oszczędność energii – nie musisz już nagrzewać całego piekarnika przygotowując niewielką potrawę – możesz wykorzystać tylko jedną komorę (górną lub dolną).

### ► Tryb Pro Roasting

Tryb ProRoasting to idealny tryb do przyrządzania soczystych i apetycznie opieczonych mięs. Przy zastosowaniu trybu ProRoasting mięso najpierw opiekane jest w temp. 220°C, tak aby zamknąć pory i zapobiec jego wysuszeniu, a następnie temperatura zostaje obniżona do wcześniej wybranej. Tryb ten idealnie pasuje do techniki gotowania określanej jako slow cooking (czyli długotrwałego pieczenia w niskiej temperaturze).

### ► Czyszczenie katalityczne

Panel katalityczny o specjalnej strukturze, zainstalowany na tylnej ścianie piekarnika zbiera tłuszcz i inne pozostałości gotowania i chemicznie je rozpuszcza przy każdej pracy. Dzięki temu utrzymanie piekarnika w czystości jest duże łatwiejsze.

## Inne:

- **Kod produktu:** NV75N7646RS/EO EAN:
- **Wymiary (SxWxG):** 595x595x566 mm Waga: kg



### Dual Cook Flex

Możliwość otwarcia połowy drzwi piekarnika



### Dual Cook

Przygotowanie dwóch potraw jednocześnie przy użyciu różnych trybów, temperatur i czasów pieczenia



### Prowadnica teleskopowa

Wygoda i stabilność użytkowania

## Dlaczego Samsung jest lepszy?

### ► Duża pojemność

Dzięki wyjątkowo dużej pojemności – aż 75 l bez problemu upieczesz dużego indyka na rodzinne przyjęcie.

### ► Wnętrze pokryte emalią ceramiczną

Pokryte emalią ceramiczną wnętrze piekarnika jest odporne na zarysowania oraz nie wchłania zapachów. Wnętrze jest antybakteryjne, łatwe w czyszczeniu oraz zapewnia długą żywotność piekarnika.

**SAMSUNG**