**Dejte se do pečení vánočky! Pomocí páry je to snadné**

Praha 04. října 2017

**Mandle, rozinky, zlatavá barva a křupavá kůrka. Vůně se line celým bytem a všichni už nedočkavě čekají, kdy budou moci ochutnat. Pokud i vy toužíte po pečivu, které bude vypadat i chutnat jako z profesionální pekárny, stačí vám několik tipů, se kterými si tradiční vánočku sami upečete.**

Společnost Electrolux vyvíjí technologie, které při vaření a pečení dopomáhají k dokonalému výsledku. Jednou z nich je technologie PlusSteam u multifunkčních trub Electrolux, která využívá na začátku pečení k horkému vzduchu vždy trochu páry, aby vytvořila zlatavou a křupavou kůrku na povrchu a lahodnou a měkkou strukturu uvnitř. Těsto vlivem páry krásně dokyne a bude ještě nadýchanější a lehčí.

Postup při pečení v multifunkční troubě Electrolux PlusSteam:

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu. Správné vlhkosti je dosaženo po 5 minutách, což je ideální čas na vložení těsta do trouby. Pečeme v režimu Horkovzdušné pečení / PlusSteam při teplotě 200 °C zhruba 35 minut. Pokud vršek vánočky začíná při pečení rychle růžovět, přikryjeme jej alobalem.

Dosahujte profesionálních výsledků

Většina multifunkčních parních trub Electrolux je vybavena systémem UltraFan Plus, který se vyznačuje extra velkým ventilátorem a speciálním vedením vzduchu, díky kterému se budou vaše jídla připravovat rovnoměrně, kamkoliv je v troubě umístíte. Navíc modely EOA3454AAX, [EOA5654AAX](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eoa5654aax/), [EOA5654AOX](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eoa5654aox/), [EOA3454AOX](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eoa3454aox/) jsou vybaveny katalytickým povlakem, který absorbuje a oxiduje mastnotu a usnadňuje čištění.

**Příslušenství pro snadné pečení**

Aby se vám pokrmy lehce připravovali, využijte několik nezbytností, jako **roztahovací plech** s nepřilnavou vrstvou, který má nastavitelnou šířku, aby se vešel do všech druhů trub. Během pečení se vám také bude hodit **silikonová rukavice** do trouby. Přesouvejte a zvedejte horké nádobí až do 300 ° C, aniž byste se spálili. Používají ji i profesionální kuchaři kvůli její flexibilitě a protiskluzovým vlastnostem.

**Electrolux nabízí tyto modely multifunkčních trub PlusSteam:**

EOA5654AOX / EOB5454AOX / EOB5454AAX / EOC5654AOX / EOB3454AAX / EOA3454AAX / EOC5654AAX / EOA5555AAX / EOA3454AOX / EOA45555OX / EOA5654AAX / EOB3454AOX.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).