

**BAZAR NAVIDAD| DICIEMBRE 2020**

# HORNO STEAKMASTER

# El horno perfecto para preparar deliciosas recetas navideñas para tu familia

# 

# Los amantes de la carne están de enhorabuena. Teka te invita a disfrutar estas navidades del mejor chuletón sin salir de casa. La marca alemana líder en soluciones integrales para la cocina ha presentado una novedad mundial: el horno SteakMaster.

# Se trata del primer y único horno capaz de preparar una carne con calidad de restaurante desde la cocina de tu casa.

# El secreto de una buena carne reside en la combinación de la elevada temperatura y el uso de la parrilla de hierro fundido del horno. Para ello el SteakMaster integra un grill que alcanza los 700ºC en toda su superficie.

# De esta manera conseguimos que la carne obtenga un efecto de caramelización con textura crujiente y conserve toda la jugosidad por dentro.

Pero **SteakMaster** te ofrece muchas más posibilidades. Tu menú para las cenas y reuniones familiares en estas fechas pueden ser de lo más variadas gracias a los **20 programas automáticos** exclusivos que incorpora el horno. Cada programa te guiará paso a paso en temperatura y tiempo de cocinado en función del tipo de carne, corte y acabado.

Otra de las ventajas que hacen único a SteakMaster es que es un **horno multifunción pirolítico** de última generación que también incluye 20 recetas internacionales preprogramadas con guías de temperatura y tiempo para conseguir platos deliciosos.

**Restaurant Quality Steak. At home.**



**FICHA TÉCNICA**

-Horno SteakMaster con SteakGrill (700º)

-Sistema de Limpieza Dual Clean Autolimpieza Pirolítica (3 niveles) + Teka Hydroclean® PRO automático

-Multifunción SurroundTemp – 12 funciones de cocinado

-Display 4” true color con programación de inicio y paro de cocción

-Sistema 2 guías. Full-Extension + Plus-Extension

-20 Programas automáticos especiales para carne

-Asesor personal de cocinado (20 recetas internacionales)

-Propuesta temperatura y tiempo según función

-Función Slow cook. Calentamiento rápido

-Puerta cuatro cristales

-Cierre y apertura Soft close

-Cierre automático de seguridad durante la pirólisis o cocinado

-Ventilación tangencial dos velocidades

-Parrilla de hierro fundido especial para carne

-Bandeja profunda con esmalte pirolítico y parrilla reforzada (con sistema antivuelco)

-Venta exclusiva en centros autorizados

-PVR: 1.300€