




GOTUJ PEŁNĄ PARĄ!



Aby ułatwić Ci stawianie pierwszych kroków w pracy z Twoim nowym piekarnikiem Beko Steam Assisted, przygotowaliśmy poniższą tabelę. Podpowie Ci ona, jak szybko i prosto przygotować między innymi soczyste mięsa, chrupiące bułeczki i zarumienione ciasta. Więcej możliwości znajdziesz w instrukcji obsługi swojego piekarnika Beko. Smacznego!

Wszystkie dania na parze w swoim piekarniku Beko przygotujesz na standardowej, płytowej tacy piekarnika, którą znajdziesz wśród akcesoriów. Aby rozpocząć pieczenie wspomaganie parą, musisz spośród programów wybrać ten oznaczony ikoną pieczenia wspomaganego parą , a następnie wstępnie nagrzać piekarnik. Następnie postępuj zgodnie z instrukcją z poniższej tabelki:

Potrawa	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do wykorzystania (ml)	Czas dodania wody*	Czas pieczenia (ok., w min.)	Szacunkowa masa potrawy w gramach
Chleb	3	200	100	0 (od razu)	35-45	820
Kurczak z warzywami	2	15 min. 250/ max, następnie 190	200	25	60-70	2000
Pieczone ziemniaki	3	190	250	25	45-55	500
Stek z warzywami	3	170	250 + dodatkowe 250 w połowie gotowania	0 (od razu)	90-100	1000
Łosoś z warzywami	3	180	150	0 (od razu)	25-35	500
Bułeczka drożdżowa	3	180	150	0 (od razu)	25-35	500
Zapiekanek warzywny	3	200	400	15	65-75	1500
Udka kurczące	3	200	250	0 (od razu)	25-35	800

*(w minutach po wstępnym podgrzaniu).