

Link do produktu: <https://mirapolnext.pl/multicooker-redmond-rmc-m4502e-bialy-p-1567.html>



MULTICOOKER REDMOND RMC-M4502E BIAŁY

Cena	525,00 zł
Dostępność	✕ WYPRZEDANE
Czas wysyłki	Natychmiast
Numer katalogowy	002173
Kod producenta	RMC-M4502E BIAŁY

Opis produktu

Multicooker RMC-M4502 - gwarancja doskonałego rezultatu

Bogactwo programów, ogrzewanie 3D, funkcja opóźnionego startu, odgrzewanie ostygłych potraw – to tylko niektóre walory urządzenia, które uczynią multicooker RMC-M4502 Twoim niezastąpionym pomocnikiem podczas przygotowywania śniadania, obiadu lub kolacji, czy poczęstunku dla gości.

Zautomatyzowanie procesu przygotowywania potraw w multicookerze **REDMOND RMC-M4502** sprawia, że z łatwością przygotujesz dania z mięs, ryb, drobiu, wypieki, desery, przekąski, posiłki wegetariańskie, ugotujesz kasze, makaron, zupy, a nawet maślanke, czy jogurt. Wszystko to umożliwią Ci 34 programy: w tym 16 automatycznych i 18 z ustawieniami konfigurowanymi ręcznie. Dzięki ogrzewaniu 3D misy zyskujesz pewność, że produkty zawsze zachowają swoje wartości odżywcze.

PRGRAMY I FUNKCJE

PROGRAM "MULTICOOK"

Program „MULTICOOK” daje Ci możliwość samodzielnego ustawiania czasu i temperatury przygotowywania, dzięki czemu bez problemu przygotujesz w multicookerze praktycznie każdą potrawę z każdego produktu. Zakres wartości temperatury wynosi od 40° do 160°C z możliwością zmiany co 20°C, a czas przygotowywania potraw mieści się w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością ustawień do 5 minut. Multicooker REDMOND RMC-M4502 sprawi, że na Twoim stole zagości wiele smacznych dań, które nie tylko wzbogacą codzienny jadłospis, ale też zachwycą gości podczas rozmaitych okazji.

34 PROGRAMY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Program „**QUICK COOK**” („**GOTOWANIE EKSPRESOWE**”) - ułatwi Ci gotowanie ryżu, kasz na sypko i kaszy gryczanej. Domyślny czas pracy programu wynosi 25 minut. Istnieje możliwości ręcznej konfiguracji ustawień czasu przygotowywania potrawy w zakresie od 5 minut do 1 godz. 30 minut z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „**STEAM**” („**GOTOWANIE NA PARZE**”) - trzy fabrycznie ustawione czasy przygotowywania potraw dla warzyw, mięsa i ryb umożliwiają przyrządzanie potraw dietetycznych z drobiu, mięsa, ryb. Dzięki programowi przygotujesz także np. kotlety, czy gołąbki. Jeżeli przestrzegasz zasad zdrowego odżywiania i unikasz dodatków do żywności, ten program stworzony

jest w sam raz dla Ciebie. Dodatkowo program umożliwia samodzielną konfigurację czasu przygotowywania potraw w zakresie od 5 do 60 minut z dokładnością ustawień do 1 minuty.

Program „**STEW**” („**DUSZENIE**”) - z którym bez najmniejszego problemu przygotujesz dania wymagające długiej obróbki cieplnej: udusisz mięso, ryby, warzywa, przygotujesz galaretę. Domyślny czas pracy programu wynosi 1 godzinę, ale istnieje możliwość ręcznej konfiguracji ustawienia czasu pracy programu w zakresie od 10 minut do 12 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

Program „**PASTA**” („**MAKARON**”) - przeznaczony jest do gotowania makaronów, pierogów, parówek i innych półfabrykatów. Istnieje możliwość ręcznego ustawienia czasu pracy programu w zakresie od 2 do 20 minut z dokładnością ustawień do 1 minuty. Odliczanie wprowadzonego czasu pracy urządzenia rozpoczyna się dopiero po zagotowaniu się wody - multicooker zasygnalizuje moment włożenia produktów.

Program „**FRY**” („**SMAŻENIE**”) - umożliwia dokonanie wyboru jednego spośród trzech trybu pracy dla mięsa, warzyw, ryb i samodzielną konfigurację wartości czasu przygotowywania potrawy w zakresie od 5 do 60 minut z dokładnością ustawień do 1 minuty. Dzięki programowi przygotujesz soczyste steki, befsztyki oraz inne dania mięsne, rybne i drobiowe, usmażysz warzywa, grzyby, ziemniaki.

Program „**COOK**” („**ZWYKŁE GOTOWANIE**”) - zalecany jest głównie do gotowania różnego rodzaju pilawu. Dzięki optymalnie dobranej temperaturze pracy programu zyskujesz gwarancję doskonałego rezultatu. Domyślny czas pracy programu wynosi 1 godzinę. Zakres konfiguracji ręcznej ustawień czasu przygotowywania potrawy - od 30 minut do 2 godzin z możliwością zmiany co 1 minutę.

Program „**OATMEAL**” („**KASZA**”) - przeznaczony jest do gotowania rozmaitych kasz na mleku. Dzięki odpowiednio dobranej temperaturze pracy programu nie musisz obawiać się, że mleko wykipi. Zakres ręcznej konfiguracji ustawienia czasu pracy programu wynosi od 5 minut do 1 godz. 30 min. z możliwością zmiany co 1 minutę.

Program „**SOUP**” („**ZUPA**”)

Program „**CAKE**” („**WYPIEKI**”) - umożliwi Ci przygotowywanie wyśmienitych keksów, biszkoptów, rozmaitych ciast, omletów, zapiekane. Istnieje możliwość ustawienia czasu pracy programu w zakresie od 30 minut do 4 godzin. Domyślny czas pracy programu wynosi 1 godzinę, jednakże istnieje możliwość ręcznej konfiguracji wartości czasu pracy programu od 30 minut do 4 godzin z możliwością zmiany co 5 minut.

OGRZEWANIE 3D (ogrzewanie z każdej strony)

Dzięki przemyślanemu rozmieszczeniu trzech elementów grzewczych, znajdujących się w multicookerze REDMOND RMC-M4502, zyskujesz gwarancję, że produkty w misie zawsze będą ogrzewane wszechstronnie i równomiernie. Z kolei możliwość doboru optymalnej wartości temperatury przygotowywania potrawy sprawia, że nie musisz obawiać się przypalenia posiłku - doskonały rezultat jest zawsze gwarantowany!

PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY GOTOWYCH POTRAW (PODGRZEWANIE AUTOMATYCZNE)

Możliwość podtrzymywania temperatury gotowych dań, w którą wyposażony został multicooker REDMOND RMC-M4502 umożliwi Ci zachowanie ciepłego obiadu lub kolacji do 24 godzin.

FUNKCJA ODGRZEWANIA POTRAW

Dzięki tej funkcji możesz odgrzać gotowy posiłek nawet zaraz po wyjęciu go z lodówki.

OPÓŹNIENIE STARTU PROGRAMU

Spodziewasz się gości lub zależy Ci, by przygotowywać smaczne i pożywne śniadania? Funkcja opóźnionego startu umożliwia uruchomienie procesu przygotowywania potrawy z opóźnieniem do 24 godzin.

KSIĄŻKA "100 PRZEPISÓW"

Zespół kucharzy firmy REDMOND opracował barwnie ilustrowaną książkę kucharską, zawierającą 100 przepisów. Wszystkie przepisy zostały zaadaptowane z myślą o wykorzystaniu przy użyciu multicookera REDMOND RMC-M4502. Każdy przepis zawiera szczegółowe wskazówki w kwestii zestawienia i liczby składników, a także instrukcję krok po kroku, podążając za którą, osiągnięcie naszych rezultatów jest na wyciągnięcie ręki.

Zapraszamy do zakupu i życzymy smacznego!

Moc	860 W
Napięcie	220-240 V, 50 Hz
Pojemność misy	5 L
Powłoka misy	Antyadhezyjna (zapobiegająca przypalaniu potraw) DAIKIN® (Japonia)
Wyświetlacz	LCD, monochromatyczny
Ogrzewanie 3D (ogrzewanie z każdej strony)	TAK
Technologia przygotowywania potraw	Obróbka cieplna bez ciśnienia
Regulacja temperatury przygotowywania potraw ("MULTICOOK")	Od 40° do 160 °C (stopień zmian: 20°C)
Regulacja czasu przygotowywania potrawy	TAK
Zdejmowany zawór wypuszczania pary	TAK
Zdejmowana wewnętrzna pokrywa	TAK
Kolor	Biały + metalik
Wymiary opakowania (dł. - szer. - wys.)	43 x 33 x 28,5 cm
Waga (w opakowaniu)	5,765 kg
Ilość programów	34 programy (16 automatycznych, 18 z ustawieniami konfigurowanymi ręcznie)
Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw (podgrzewanie automatyczne)	TAK, do 24 godzin
Funkcja odgrzewania potraw	TAK, do 24 godzin
Możliwość wyboru temperatury przygotowywania potrawy	TAK
Funkcja opóźnionego startu	TAK, do 24 godzin

- Multicooker z umieszczoną wewnątrz misą
- naczynie do przygotowywania potraw na parze
- koszyk z rączką do smażenia na głębokim oleju
- szklanka z podziałką
- chochła
- łyżka płaska
- uchwyt na chochlę / łyżkę
- szczypcy do wyjmowania misy
- kabel zasilający
- instrukcja obsługi
- książka serwisowa
- książka kucharska „100 przepisów”