



Philips Philips All-in-One
Cooker
Многофункционален
уред за готвене под
налягане
Технология за бързо
освобождение на налягането

Система за контрол на вкуса
Предварително зададени
програми за готвене
Насочване стъпка по стъпка



HD2151/40

Сгответе разнообразие от вкусни ястия за 30 минути

Открийте бързо готвене у дома с функцията за контрол на вкуса

Забравете за бъркотията при готвенето у дома с нашата тенджерата под налягане „всичко в едно“. Максимален вкус, минимално усилие.

Cook a variety of delicious meals in 30 mins*

- Технология за бързо освобождение на налягането
- Множество функции за вкусна и разнообразна храна

Tenderer and juicier meat with maximum taste**

- Система за контрол на вкуса

Modern design with step-by-step guidance

- Насочване стъпка по стъпка за лесна работа

Meal prep inspiration from the NutriU app***

- Приложение NutriU за ежедневна помощ при приготвяне на ястия

Modern design with step-by-step guidance

- 18 защитни системи за безопасност
- Системата за заключване за деца осигурява непрекъснатата безопасност
- Добавяйте съставки по време на готвене
- Сгъстяване на сос за по-добра текстура и вкус и аромат

PHILIPS

Многофункционален уред за готвене под налягане

Технология за бързо освобождаване на налягането Система за контрол на вкуса, Предварително зададени програми за готвене, Насочване стъпка по стъпка

Акценти

Технология за бързо освобождаване на налягането



Технологията за бързо освобождаване на налягането осигурява автоматично освобождаване на налягането за само 7 минути – 50% по-бързо от котлон.*

Контрол на вкуса



Насладете се на по-вкусни резултати с новата ни система за контрол на вкуса – прецизното регулиране на налягането и температурата увеличава крехкостта на месото с 22%***, а сочността с 42%**

Предварително зададени програми за готвене



От готвене под налягане до бавно готвене, от сотиране до задушаване на пара – възползвайте се от 35 предварително

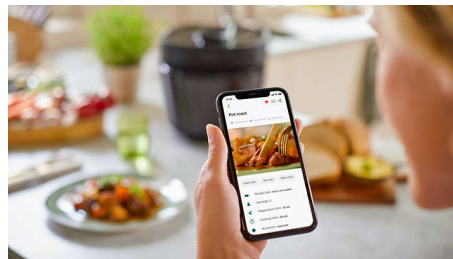
зададени опции на менюто с едно натискане на бутон.

Насочване стъпка по стъпка



Лесният за използване потребителски интерфейс с насочване стъпка по стъпка за настройка прави процеса на готвене безпроблемен.

Приложение NutriU



Нашето специално приложение NutriU осигурява вдъхновение при приготвяне на храна от много ежедневни рецепти.***

18 защитни системи



Оборудван с 18 защитни системи за безопасност за готвене без притеснение.

Заклучване за деца



Вградената система за заключване за деца ви позволява да подготвите храна, когато семейството ви е наоколо

Добавете съставки



Независимо дали искате да добавите допълнителни съставки, или сте осъзнали че нещо липсва от рецептата – просто натиснете бутона Add Ingredients During Cooking (Добавяне на съставки по време на готвене) по всяко време, за да поставите съставки и да разбъркате с лекота.

Сгъстяване на сос



Натиснете бутона Sauce Thickening (Сгъстяване на сос) след освобождаване на налягането – функцията за кипване с висока мощност ще направи ястията ви по-гъсти, по-богати и ще запечата аромата.

Многофункционален уред за готвене под налягане

Технология за бързо освобождаване на налягането Система за контрол на вкуса, Предварително зададени програми за готвене, Насочване стъпка по стъпка

Спецификации

Държава на произход

- Произведено в: Китай

Акcesoари

- Пластмасова тава за пара
- Мерителна чаша
- Лопатка
- Книга с рецепти

Технически спецификации

- Напрежение: 220 – 240 V
- Захранване: 1000 W
- Капацитет: 3.5 Литра / чаши

Общи спецификации

- 12 часа поддържане на топлината
- Настройки на времето
- Автоматична функция за поддържане на топлината
- Функция за готови настройки за готвене
- Лесен за почистване незалепащ вътрешен съд
- Подвижен захранващ кабел за удобно съхранение
- Отложен старт: Yes 24 час(а)
- Усъвършенстван дизайн на капака за лесен и безопасен достъп

Дизайн и покритие

- Цвят (цветове): Черно



Дата на издаване
2023-08-17

Версия: 6.3.4

© 2023 Koninklijke Philips N.V.
Всички права запазени.

Спецификациите могат да се променят без предупреждение. Търговските марки са собственост на Koninklijke Philips N.V. или на съответните си притежатели.

www.philips.com

* **Телешко месо, готвено за 30 минути от затопяне до освобождаване на цялото налягане, в сравнение с 60 минути на котлон

* **Тест с WBSF и загуба на съдържание на влага при свинско и пилешко месо в сравнение с многофункционален уред за готвене Philips 3000 и готвене на котлон.

* ***Важи само за пазари с приложението NutriU