



Philips Philips All-in-One
Cooker

Multicooker ciśnieniowy

Technologia Rapid Pressure

Release

System kontroli smaku Taste
Control

Wstępnie ustawione tryby
gotowania

Instrukcje krok po kroku,



HD2151/40

Gotowanie różnorodnych i pysznych posiłków w czasie 30 minut

Szybkie gotowanie w domu i maksimum smaku

Multicooker ciśnieniowy Philips sprawi, że gotowanie w domu stanie się o wiele prostsze, pozwalając Ci uzyskać maksimum smaku przy minimalnym wysiłku.

Gotowanie różnorodnych i pysznych posiłków w czasie 30 minut*

- Technologia Rapid Pressure Release
- Liczne funkcje pozwalają przygotować wiele różnorodnych pysznych posiłków

Bardziej delikatne i soczyste mięso oraz maksimum smaku**

- System kontroli smaku Taste Control

Nowoczesny design i instrukcje krok po kroku

- Instrukcje krok po kroku zapewniające łatwą obsługę

Sugestie dotyczące przyrządzania mięs z aplikacji NutriU app***

- Aplikacja NutriU pomagająca w przygotowywaniu codziennych posiłków

Nowoczesny design i instrukcje krok po kroku

- 18 systemów bezpieczeństwa
- System blokady rodzicielskiej zapewnia bezpieczeństwo gotowania w pobliżu dzieci
- Dodawanie składników podczas gotowania
- Zagęszczanie sosu pozwalające uzyskać lepszą teksturę i aromat

PHILIPS

Multicooker ciśnieniowy

Technologia Rapid Pressure Release System kontroli smaku Taste Control, Wstępnie ustawione tryby gotowania, Instrukcje krok po kroku,

Zalety

HD2151/40

Technologia Rapid Pressure Release



Technologia Rapid Pressure Release automatycznie uwalnia ciśnienie w ciągu zaledwie 7 minut — o 50% szybciej w porównaniu z gotowaniem na płycie kuchennej*.

System kontroli smaku Taste Control



Nasz nowy system kontroli smaku Taste Control zapewniający dokładną kontrolę ciśnienia i temperatury poprawia delikatność mięsa o 22%** oraz jego soczystość o 42%**.

Wstępnie ustawione tryby gotowania



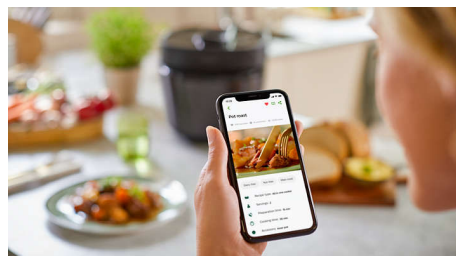
Od gotowania na parze po wolne gotowanie — urządzenie zostało wyposażone w ponad 35 wstępnie ustawionych opcji menu dostępnych po dotknięciu przycisku.

Instrukcje krok po kroku,



Przyjazny interfejs użytkownika z instrukcjami krok po kroku sprawia, że gotowanie staje się dziecinnie proste.

Aplikacja NutriU



Nasza aplikacja kulinarna NutriU zapewnia inspiracje do przyrządzania mięs z tysięcy przepisów na przygotowanie codziennych posiłków***.

18 systemów bezpieczeństwa



Dzięki 18 systemom bezpieczeństwa możesz skupić się tylko na gotowaniu.

Blokada rodzicielska



Dzięki wbudowanej blokadzie rodzicielskiej możesz spokojnie gotować nawet w obecności dzieci

Dodawanie składników



Jeśli chcesz dodać do gotującej się potrawy kolejne składniki lub w przypadku gdy czegoś w niej brakuje, wystarczy w dowolnym momencie nacisnąć przycisk dodawania składników podczas gotowania, aby z łatwością dodać i wymieszać składnik.

Zagęszczanie sosu



Po uwolnieniu pary należy nacisnąć przycisk zagęszczania sosu — funkcja gotowania wysokiej mocy zagęści potrawy i wydobędzie z nich bogatszy aromat.

Multicooker ciśnieniowy

Technologia Rapid Pressure Release System kontroli smaku Taste Control, Wstępnie ustawione tryby gotowania, Instrukcje krok po kroku,

Dane techniczne

Ogólne dane techniczne

- Utrzymywanie temperatury przez 12 godzin
- Automatyczna funkcja utrzymywania ciepła
- Łatwa w czyszczeniu misa wewnętrzna z materiału zapobiegającego przywieraniu
- Odłączany przewód zasilający umożliwiający wygodne przechowywanie
- Opóźniony start: Yes hour(s)
- Zaawansowana konstrukcja pokrywy zapewniająca łatwy i bezpieczny dostęp

Akcesoria

- Plastikowa tacka do gotowania na parze
- Kubek pomiarowy
- Łopatka
- Książka z przepisami

Dane techniczne

- Zasilanie: 1000 W
- Napięcie: 220–240 V
- Pojemność: 5 L Litres / cups

Konstrukcja i wykończenie

- Kolor(y): Czarny

Kraj pochodzenia

- Wyprodukowano w: Chiny

Ogólne dane techniczne

- Regulacja czasu
- Funkcja programowania gotowania

HD2151/40



Data wydania 2022-05-05

Wersja: 3.3.2

EAN: 08 71010 39886 70

© 2022 Koninklijke Philips N.V.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
Znaki towarowe są własnością Koninklijke Philips N.V.
lub własnością odpowiednich firm.

www.philips.com

** Wołowina ugotowana w czasie 30 minut od momentu nagrzania do momentu uwolnienia ciśnienia w porównaniu z 60-minutowym czasem gotowania na płycie kuchennej
*** Przeprowadzono test Warner-Bratzler'a oraz badanie utraty wody w mięsie wieprzowym i drobiowym po przyrządzeniu w urządzeniu do gotowania Philips All-in-One 3000 w porównaniu z gotowaniem na płycie kuchennej
* *** Dotyczy wyłącznie rynków z dostępną aplikacją NutriU