

Trouba Hotpoint Openspace pro vánoční shon jako dělaná

Praha, 24. říjen 2013 – Rohlíčky, perníčky, linecké...jablečný štrůdl...do toho večere pro rodinu, proč zrovna teď chtějí děti zase pečené kuře? Také znáte tento předvánoční shon, kdy vy se nezastavíte a u trouby se dveře netrhnou? Trouba Hotpoint Openspace vám tyto chvíle ulehčí. Nejen, že v ní můžete péct cukroví až na 4 úrovních, ale navíc je možné ji rozdělit na dvě samostatné trouby a péci najednou více pokrmů při různých programech a dokonce i teplotách pečení.

Multifunkční pečicí trouba **Hotpoint Openspace OK 1037EL D.20 X/HA S** má při zachování vnějších rozměrů 60 cm na výšku a 60 cm na šířku **vnitřní objem 77 litrů**, tedy **o 32 % více oproti klasickým troubám**. Navíc, netradiční a velice praktické řešení umožňuje jednoduše **rozdělit interiér trouby** pomocí izolačního rozdělovače **na dva samostatné prostory**. Tak lze péci najednou odlišné pokrmy při různých programech a **s rozdílem teplot až 100°C**, efektivně použít **pouze horní část trouby** (24 l) pro ohřev nebo naopak **pouze spodní část** (51 l) jako ventilovanou troubu bez nutnosti ohřívát celý vnitřní prostor. Pro přípravu velkých hostin nebo třeba v případě vánočního cukroví můžete využít **celý objem 77 l** a péci až na **4 úrovních najednou**.



Trouba je vybavena patentovanou technologií ventilace **Dual Flow System**, která umožňuje cirkulaci tepla všemi směry a jeho rovnoměrnou distribuci po celé troubě. Navíc udržuje teplotu dvířek během běžného pečení maximálně 35°C pro větší bezpečnost. **LED osvětlení ve dveřích trouby** výrazně zvyšuje vnitřní viditelnost během vaření, aniž by bylo nutné otevírat dvířka pro kontrolu pokrmů. **Dotykové ovládání** a **celoskleněné provedení vnitřní strany dvířek** je již samozřejmostí a možnost **pyrolitického čištění** potěší každého.

VARIABILITA VNITŘNÍHO PROSTORU:



ExtraLarge: 77 litrů pro pečení až na 4 úrovních

Pro přípravu velkého množství jídla nabízí trouby Openspace **celých 77 litrů** pro pečení až ve **4 úrovních současně** nebo pro přípravu pokrmů tak velkých jako krocan či husa, které by se nevešly do tradiční trouby. Openspace díky prostoru ExtraLarge nabízí **13 funkcí pečení**, z nichž 9 univerzálních, použitelných pro jakoukoli přípravu, a 4 automatických, které zaručují dokonalý výsledek u jakéhokoli receptu, i toho nejsložitějšího.



Double Space: dvě trouby v jednom

Díky izolačnímu rozdělovači je možné **prostor rozdělit na dvě části o různých velikostech (24 a 51 litrů)** pro přípravu dvou různých pokrmů najednou a to v kratším čase. V horní části je možné zvolit klasické pečení nebo gril, v dolní části horký vzduch s různými pečicími programy. Teplotu pečení je možné regulovat mezi 50 a 250°C a mezi oběma zónami může být **rozdíl celých 100°C**. Najednou tak můžete připravit i velmi odlišné recepty, např. ryby a zákusky, aniž by se pachy a chutě smísily. Využít můžete také pouze jednu nebo druhou část.



Small Space: tak malý, jak jen stačí

Pro rychlé pečení nebo ohřátí je zde řešení Small Space. **Menší prostor (24 litrů)** disponuje revolučním systémem pečení **Fast Cooking**, vytvořeným pro rychlé pečení zmražených jídel jako je pizza nebo smažený sýr. Funkce **Gril** je ideální pro dokonalé grilování velkého množství ryb, masa na rožni a zeleniny nebo pro přípravu křupavých toastů. Trouba pracuje pouze v horní části, **ohřívá tedy namísto 77 l pouze 24 l** vnitřního prostoru, což přináší **úsporu času i energie**.



Main Space: pouze prostor, který je potřeba

Hlavní prostor s kapacitou **51 litrů** poskytuje místo pro pečení současně až **3 úrovní**. Stejně jako pouze horní část nabízí kratší dobu ohřevu trouby a snížení spotřeby energie ve srovnání s tradiční troubou. **3 automatické programy pečení a 6 manuálních programů** pečení umožňuje připravit jakýkoliv pokrm podle konkrétních potřeb.

Troubu Hotpoint Openspace OK 1037EL D.20 X/HA S můžete zakoupit například ve studiích Kuchyně Oresi za akční cenu 18 990 Kč.

Pro více informací kontaktujte:

Kristina Hlaváčková, PR Manager

Indesit Company Česká s.r.o.

Lihovarská 1060/12

190 00 Praha 9

GSM: +420 737 388 834

Tel: +420 227 223 130

Email: kristina.hlavackova@indesit.com

Indesit Company

Indesit Company je druhým největším výrobcem bílé techniky v Evropě a působí ve 24 zemích po celém světě. Každý rok prodá na 15 milionů kusů domácích elektrospotřebičů. Společnost má 16 výrobních závodů v Itálii, Velké Británii, Polsku, Rusku a Turecku. Zaměstnává více než 16 tisíc zaměstnanců a v roce 2010 dosáhla obrátu více než 2,8 miliardy EUR. Od roku 1987 je zapsána na Milánské burze.

V portfoliu společnosti jsou domácí spotřebiče značek Hotpoint, Indesit a Scholtès. Všechny tři nabízí vysoce kvalitní domácí spotřebiče, jež se vyznačují nejen moderním designem, ale také nejnovějšími technologiemi a promyšlenými funkcemi. V nabídce naleznete kompletní sortiment spotřebičů pro domácnost – pračky a pračky se sušičkou, sušičky, chladničky, myčky, varné desky, trouby, sporáky, vinotéky a kávovary.



Hotpoint – „Naše myšlenky pro váš domov“

Značka Hotpoint patří do portfolia společnosti Indesit Company. Jejím předchůdcem je značka Hotpoint-Ariston, resp. Ariston, která byla historickou značkou společnosti Indesit již od jejího vzniku v 60. letech 20. století. Hotpoint spojuje silný mezinárodní potenciál britské značky Hotpoint a italskou tradici produktů Ariston. Spotřebiče značky Hotpoint představují technologii High Definition, která přináší kombinaci inovací designu, funkcí a vlastností domácích spotřebičů, mnohdy unikátních patentů, pro co nejúčinnější, nejefektivnější a nejsnazší vaření, pečení, chlazení, mytí, praní a sušení. High Definition se prolíná všemi produkty, vestavnými i volně stojícími, a znamená záruku prvotřídního designu a výkonu, kvalitní a příjemnou péči o rodinu a domácnost, stejně jako maximální šetrnost k životnímu prostředí.

Pod značkou Hotpoint se skrývá řada zajímavých sestav, včetně úsporných chladniček Hotpoint Evolution s technologií využívající aktivní kyslík nebo extra účinných praček a sušiček Hotpoint Futura nebo Hotpoint Aqualtis s technologií Direct Injection. Vestavné spotřebiče Hotpoint Luce jsou nabyté technologickými inovacemi, jež zajišťují nejen maximální výkon při minimální spotřebě energie, ale také vysoký uživatelský komfort. Novinkou v sortimentu značky Hotpoint jsou kuchyňské dřezy a vodovodní baterie, které jsou nejen vysoce kvalitní, ale také dokonale esteticky sladěné s varnými deskami Hotpoint.

Professional – profesionální příslušenství pro vaši domácnost

Nová řada Professional přináší kompletní portfolio péče, čistících prostředků a doplňků pro domácí spotřebiče v kuchyni i koupelně. Řada Professional nabízí kromě klasického příslušenství jako jsou plechy, pojezdy, hadice nebo filtry, také rychlé a účinné prostředky pro desinfekci a odstraňování nečistot ze spotřebičů, péči o kovové povrchy, čistící prostředky a regenerační sůl do myček, kvalitní prací prášek, odvápňovače, pohlcovače pachů, deodoranty pro myčky a sušičky a mnoho dalšího. Všechny produkty řady Professional byly navrženy, vyrobeny a testovány společností Indesit Company, která garantuje jejich kvalitu, účinnost a šetrnost k životnímu prostředí. Většina výroby je soustředěna v Itálii. Produkty řady Professional jsou dostupné v běžných sítích prodejců elektrika.

Další informace o značkách a společnosti najdete na:

WEB: www.hotpoint.cz

Facebook: www.facebook.com/hotpoint.cz.sk

Youtube: www.youtube.com/hotpointczsk