

Vánoční pečení s troubou Hotpoint Openspace Využijte najednou dvě trouby v jedné

Praha, 13. listopadu 2012 – S předvánočními přípravami přichází také pečení vánočního cukroví. Radost z něj je však mnohdy potlačena pracovním a úklidovým shonem a třeba i nutností využít troubu i pro přípravu večeře pro rodinu. S troubou Hotpoint Openspace můžete péci cukroví i připravovat večeři najednou a získat tak drahocenný čas.



Multifunkční pečicí trouba **Hotpoint Openspace OK 1037EL D.20 X/HA** je unikátní svými rozměry a možností flexibilního využití vnitřního prostoru. Při zachování vnějších rozměrů 60 cm na výšku a 60 cm na šířku a **standardní velikosti vestavění** má **vnitřní objem 77 litrů**, tedy **o 32 % více oproti klasickým troubám**. Navíc, netradiční a velice praktické řešení umožňuje jednoduše **rozdělit troubu** pomocí izolačního rozdělovače **na dva samostatné prostory**, které můžete variabilně využít dle aktuální potřeby a v troubě péci najednou více pokrmů v oddělených prostorech **při různých programech a dokonce i teplotách pečení** nebo naopak efektivně využít pouze jednu nebo druhou část trouby a neohřívát celý její vnitřní prostor.

Variabilita vnitřního prostoru:



ExtraLarge: využijte 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.

Další výhody trouby Hotpoint Openspace - unikátní patent Dual Flow System, elegance a prvotřídní materiály

Exkluzivní systém dvojí regulace proudění vzduchu **Dual Flow System** zaručuje **rovnoměrnost cirkulace teplého vzduchu a udržení nižší teploty dvířek trouby oproti tradičním troubám** pro větší bezpečnost (během běžného pečení teplota dvířek nepřesáhne 35°C, zatímco během samočisticího programu v pyrolýze zůstává na 60°C). Elegantní designová trouba řady Luce je zpracovaná v kombinaci **nerezu a skla**. Novinkou je **LED osvětlení ve dveřích** trouby, které nevytváří stíny a osvětluje každý kout vnitřku trouby, čímž výrazně zvyšuje vnitřní viditelnost během vaření, aniž byste museli otevírat dvířka pro kontrolu pokrmů. Zajímavý design dokresluje netradičně pojatý panel **dotykového ovládání** s moderním displejem, každý jistě ocení **celoskleněné provedení vnitřní strany dvířek** pro snadnější čištění. Trouba je vybavena také programem **pyrolitického čištění**.

Doporučená maloobchodní cena je 39 990 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. Nabízí inteligentní a kvalitní produkty, které zaručují vynikající výsledky pro rodiny a jejich domovy. Design a inovativní zpracování představují nejen jedinečnost osobitého stylu, ale také trvalý výkon, ergonomii a přístup zamezující plýtvání vzácných zdrojů a energie. Pod značkou Hotpoint se skrývá řada zajímavých sestav, včetně úsporných chladniček Hotpoint Evolution nebo extra účinných praček a sušiček Hotpoint Futura. Vestavné spotřebiče Hotpoint Luce jsou nabitě technologickými inovacemi, jež zajišťují nejen maximální výkon při minimální spotřebě energie, ale také vysoký uživatelský komfort.

Další informace o značce a společnosti najdete na webových stránkách www.hotpoint.cz nebo na Facebooku <http://www.facebook.com/hotpoint.cz.sk>