

Uuden Siemens-höyryuunin ominaisuudet ovat omaa luokkaansa

Höyryuunin käyttö on lisääntynyt viime vuosien aikana. Syy siihen on höyryuunin avulla saatava loistava ruoanvalmistustulos. Siemens esittelee nyt uusimman höyryuuninsa, jonka ainutlaatuisien ominaisuuksien avulla niin leivonta kuin ruoanvalmistuskin sujuu helposti ja mukavasti ammattimaisin ottein.

– Kotona tehty ruoka, joka valmistetaan puhtaista, lähellä tuotetuista raaka-aineista lisää koko ajan suosiotaan. Suomalaiset, kasvikset ja vihannekset samoin kuin liha ja kala ovat ainakin meidän suomalaisten mielestä maailman parhaita niin maultaan kuin ravintosisällöltään. Höyryuunissa kypsentämällä nämä maut ja ravintoaineet saadaan myös hyödynnettyä täydellisesti aina lautaselle saakka, kertoo BSH Kodinkoneiden markkinointipäällikkö Kristiina Pakarinen.

Kosteussensori

Kosteussensorin avulla saavutetaan optimaalinen kosteustaso ruoan kypsentämisessä höyryuunin mitatessa veden ja kosteuden määrän automaattisesti. Tämä tuo ruoalle niin täydellisen kypsyyden, paremman rakenteen kuin kauniimman paistopinnankin. Höyryuunissa on myös kiertoilmatoiminto, jonka avulla esimerkiksi gratiini paistuu uunissa herkullisen rapeaksi.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari takaa erinomaisen paistotuloksen eri ruokalajeille. Paistolämpömittarin voi asettaa ruokaan helposti ja lämpötilan voi valita 30°-99° asteen väliltä, jolloin se soveltuu kaikenlaisen lihan, kalan, linnun ja jopa leivän paistamiseen.

cookControl

Siemens cookControl ja 70 automaattiohjelmaa auttavat kotikokkia onnistumaan ruoanvalmistuksessa. Ruoanvalmistuksen jälkeen automaattinen puhdistusohjelma poistaa kalkin ja lian, ja auttaa näin pitämään höyryuunin puhtaana seuraava käyttöä ajatellen.

Siemens-höyryuuni on saatavilla myymälöissä.

Tuote

Höyryuuni, kalusteisiin sijoitettava, 45 cm
Ruostumaton teräs

Tuotenumero Kuluttajahinta

HB 38D572 2210,00 EUR

Muita ominaisuuksia muun muassa: kalkinpoisto-ohjelma, 4 paistotasoa, muistitoiminto

Siemens-keittokirja höyryuunille

Siemens on julkaissut myös ohjekirjasen, joka sisältää reseptejä ja vinkkejä miten höyryuunilla voi valmistaa herkullista ruokaa. Liitteenä esimerkkejä ruokaohjeista antamaan inspiraatiota.

Tuotetiedustelut:

Kristiina Pakarinen, BSH Kodinkoneet, p. 020 751 0724, s-posti: kristiina.pakarinen@bshg.com

Lehdistömateriaali ja tuotekuvat:

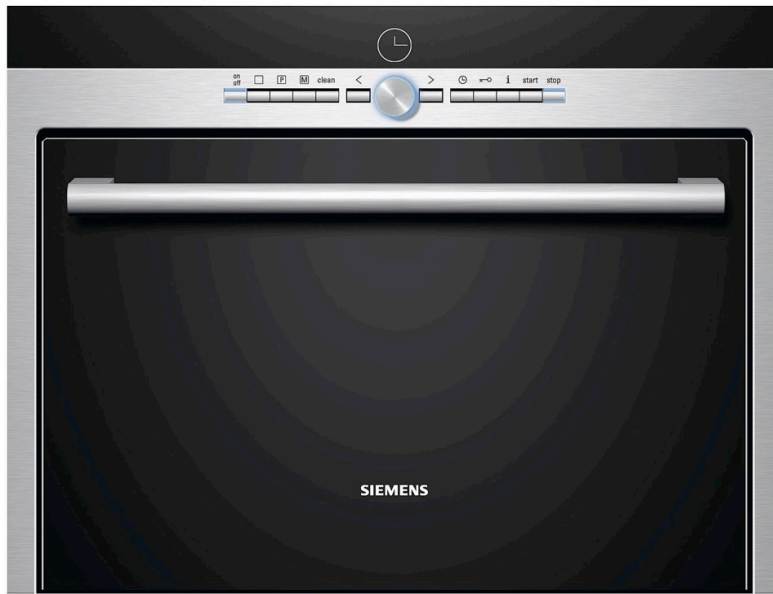
Elina Lehtola, Star PR Group, p. 09 622 4004, s-posti: elina.lehtola@starprgroup.com

Tuotekuvat:

SIEMENS

Painokelpoiset kuvat Siemens-kuvapankista: www.siemens-home.fi,
kuvanumerot: www.siemens-home.se/bildarkiv, bildnummer: 4157.

SIEMENS



Lisätietoa Siemens-tuotteista osoitteessa www.siemens-home.fi.

BSH Kodinkoneet Oy tuo maahan, markkinoi ja huoltaa Bosch- Siemens- ja Gaggenau-kodinkoneita. BSH on maailmanlaajuisen Bosch and Siemens Home Appliances Groupin tytäryhtiö, joka on yksi maailman johtavista isojen kodinkoneiden valmistajista. Yhtiön liikevaihto Pohjoismaissa oli vuonna 2009 noin puoli miljardia euroa.

Höyrytettyä parsaa ja rapeaksi paistettua pekonia pariloitujen kampsimpukoiden kera



Neljälle

Valmistusaika: 25 minuuttia

Ainekset

2 nippua valkoista parsaa
1 paketti savupekonia
8 kampsimpukkaa
1/2 nippua kevätsipulia
1 pussi pinaattia
1 pussi rucolaa
20 kirsikkatomaattia
150 g parmesan-juustoa
Kylmäpuristettua oliiviöljyä
Balsamiviinietikkaa
Sormisuolaa ja mustapippuria
Voita
Rypsiöljyä

Höyrytettyä parsaa, rapeaksi paistettua pekonia ja pariloitua kampsimpukkaa

Huuhtelee salaatti. Kuori ja höyrytä parsat noin 15-20 minuuttia (riippuen niiden koosta) 100 prosentin höyryssä, 100°C. Jäähdytä parsat nopeasti höyrytyksen jälkeen. Kuuttoi pekoni ja paista rapeaksi pannulla ilman rasvaa. Poista ylimääräiset rasvat pekonista imeyttämällä talouspaperiin. Halkaise tomaatit paloitte kevätsipuli. Tee juustosta juustohöylällä isoja lastuja.

Ennen tarjoilua

Sekoita salaatti ja vihannekset, lisää oliiviöljyä, balsamiviinietikka ja sormisuola. Paista simpukat rypsiöljyssä ja voissa noin minuutin verran molemmilta puolilta kuumalla pannulla. Mausta mustapippurilla ja suolalla. Asettele ainekset lautaselle ja tarjoile.

SIEMENS

Rapeat patongit



Valmistusaikaa: noin 1 tunti

Ainekset

1,4 kg erikoisvehnä jauhoja
1 l vettä
40 g suolaa
50 g hiivaa

Levite

200 g voita
1 dl öljyä
1 dl kermaa
sormisuolaa

Patongit

Yhdistä kaikki aineet ja vaivaa taikinaa noin 10-15 minuuttia, jolloin taikina irtoaa kulhon reunoista. Anna taikinan nousta kylmässä mielellään yön yli.

Aseta taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja jaa se kuuteen tai kymmeneen osaan sen mukaan, miten isoja patonkeja haluat valmistaa. Muotoile taikinapakat patongeiksi. Anna patonkien nousta 30 - 40 minuuttia. Aseta patongit reiälliselle pellille ja käytä uunin paistotasoa 2.

Paista noin 10 minuuttia yhdistelmätoiminnolla kiertoilma/höyry 230 asteessa. Jos käytät pelkkää kiertoilmatoimintoa, niin valitse lämpötilaksi 180 astetta.

Sekoita voi ja öljy joko sähkövatkaimella tai sauvasekoittimella tasaiseksi massaksi. Lisää kerma ja mausta loppuksi levite suolalla. Jäähdytä levite jääkaapissa ennen tarjoilua.