



RUBER ROSA d.o.o.
Trešnjevački trg BB, 10000 Zagreb

Davčna št.: HR02282844
Telefon: +385 992544331
E-mail: prodaja@findit.hr
WWW: www.findit.hr

Datum: 31.08.2026

Sencor slow cooker SPR 7200SS

Kategorija:
Dobavlјivost: **predviđena dobava 04.09.2026**
Šifra: **27506**

Cena: 198,00€



(slika je simbolična)

Kratek opis

LONAC ZA KUHANJE Kapacitet od 6 litara više je nego dovoljan za cijelu obitelj Sloj s tehnologijom za sprječavanje lijepljenja hrane Zid lonca od aluminijske legure debljine 2,5 mm Može se staviti u hladnjak Može se oprati u perilici posuda 8 AUTOMATSKIH PROGRAMA OSIGURAVA MAKSIMALNU PRAKTIČNOST Popecite SlowCook Jogurt Riža Para Grijaite se Sous Vide Pirjano meso Opcija podešavanja temperature kuhanja i vremenaSet & Forget timer koji osigurava maksimalnu praktičnost kuhanja omogućuje vam podešavanje temperature i vremenaKuhanja Digitalna LCD upravljačka ploča pruža najudobnije iskustvo kuhanja i omogućuje kontrolu čak i mokrim rukamaKeep Warm funkcija automatski održava idealnu temperaturu vašeg obroka nakon završetkaprocasa kuhanja Velika parobrodska posuda od nehrđajućeg čelika za kuhanje ribe, knedli i povrća u pariParobrodna posuda izrađena je od vrhunskog nehrđajućeg čelika osiguravajući dug vijek trajanja i otpornost nakoroziju Ručka otporna na toplinu sprječava opekline i omogućuje rukovanje vrućim kahalom tijekom kuhanja bez potrebe za uporabom rukavica pećnicePoklopac izrađen od stvrdnutog stakla osigurava dug vijek trajanjaSavršeno zatvoren poklopac pomaže u održavanju stalne temperatureStalac za kuhanje Sous-vide za kuhanje čak i sous-vide za kuhanjeSilikonski pladanj za kuhanje juha, gulaša, džema, janjetine, govedine, povrća, jaja itd. SPORO KUHANJE nova metoda kuhanja koja zadržava sve okuse ne zahtijeva uporabu ulja šteti vrijeme i novac omogućuje kuhanje na pari, pečenje, prženje i pripremu izvrsnog gulaša omogućuje jeftinije komade mesa koji se koriste za pripremu izvanrednih obroka sprječava peckanje jer ne zahtijeva visoke temperature kuhanja na kojima hrana gori smanjuje potrošnju vode jer se obrok kuha u jednom loncu 7 RAZLOGA ZA KUHANJE U LAGANOM ŠTEDNJAKU Jednostavnost - jednostavno stavite sve sastojke u lonac i dopustite mu da obavi sav posao. Štedi vodu i snagu - posebna konstrukcija od aluminijske legure štednjaka omogućuje učinkovitiji prijenos topline od tradicionalnih keramičkih posuda kako bi se smanjila potrošnja energije Štedi vrijeme - jednostavno stavite sve sastojke u štednjak i pustite da se kuha. Intenzivni okusi i bez gubitka vitamina - za razliku od standardnog kuhanja, laganim kuhanjem na niskim temperaturama zadržavaju se okusi i vitamini Sočno meso - kada se sporo kuha, sokovi ostaju unutar mesa Opcija kuhanja narezaka od tvrdog mesa - tradicionalno tvrdi mesni rezovi izvanredni su kada se sporo kuhaju Kuhanje bez masti - zahvaljujući niskim temperaturama, ulje nije potrebno i stoga su obroci lakši, pa čak i ukusniji Uključeni sadržaji: Spor štednjak s loncem i poklopcem, lonac za kuhanje na pari i stalac za sous-vide od nehrđajućeg čelika, pladanj za pečenje, rukavice za pećniculzlas snage: 1.250 W

LONAC ZA KUHANJE Kapacitet od 6 litara više je nego dovoljan za cijelu obitelj Sloj s tehnologijom za sprječavanje lijepljenja hrane Zid lonca od aluminijske legure debljine 2,5 mm Može se staviti u hladnjak Može se oprati u perilici posuda 8 AUTOMATSKIH PROGRAMA OSIGURAVA MAKSIMALNU PRAKTIČNOST Popecite SlowCook Jogurt Riža Para Grijaite se Sous Vide Pirjano meso Opcija podešavanja temperature kuhanja i vremenaSet & Forget timer koji osigurava maksimalnu praktičnost kuhanja omogućuje vam podešavanje temperature i vremenaKuhanja Digitalna LCD upravljačka ploča pruža najudobnije iskustvo kuhanja i omogućuje kontrolu čak i mokrim rukamaKeep Warm funkcija automatski održava idealnu temperaturu vašeg obroka nakon završetkaprocasa kuhanja Velika parobrodska posuda od nehrđajućeg čelika za kuhanje ribe, knedli i povrća u pariParobrodna posuda izrađena je od vrhunskog nehrđajućeg čelika osiguravajući dug vijek trajanja i otpornost nakoroziju Ručka otporna na toplinu sprječava opekline i omogućuje rukovanje vrućim kahalom tijekom kuhanja bez potrebe za uporabom rukavica pećnicePoklopac izrađen od stvrdnutog stakla osigurava dug vijek trajanjaSavršeno zatvoren poklopac pomaže u održavanju stalne temperatureStalac za kuhanje Sous-vide za kuhanje čak i sous-vide za kuhanjeSilikonski pladanj za kuhanje juha, gulaša, džema, janjetine, govedine, povrća, jaja itd. SPORO KUHANJE nova metoda kuhanja koja zadržava sve okuse ne zahtijeva uporabu ulja šteti vrijeme i novac omogućuje kuhanje na pari, pečenje, prženje i pripremu izvrsnog gulaša omogućuje jeftinije komade mesa koji se koriste za pripremu izvanrednih obroka sprječava peckanje jer ne zahtijeva visoke temperature kuhanja na kojima hrana gori smanjuje potrošnju vode jer se obrok kuha u jednom loncu 7 RAZLOGA ZA KUHANJE U LAGANOM ŠTEDNJAKU Jednostavnost - jednostavno stavite sve sastojke u lonac i dopustite mu da obavi sav posao. Štedi vodu i snagu - posebna konstrukcija od aluminijske legure štednjaka omogućuje učinkovitiji prijenos topline od tradicionalnih keramičkih posuda kako bi se smanjila potrošnja energije Štedi vrijeme - jednostavno stavite sve sastojke u štednjak i pustite da se kuha. Intenzivni okusi i bez gubitka vitamina - za razliku od standardnog kuhanja, laganim kuhanjem na niskim temperaturama zadržavaju se okusi i vitamini Sočno meso - kada se sporo kuha, sokovi ostaju unutar mesa Opcija kuhanja narezaka od tvrdog mesa - tradicionalno tvrdi mesni rezovi izvanredni su kada se sporo kuhaju Kuhanje bez masti - zahvaljujući niskim temperaturama, ulje nije potrebno i stoga su obroci lakši, pa čak i ukusniji Uključeni sadržaji: Spor štednjak s loncem i poklopcem, lonac za kuhanje na pari i stalac za sous-vide od nehrđajućeg čelika, pladanj za pečenje, rukavice za pećniculzlas snage: 1.250 W
