

Horno

STEAKMASTER



¿QUÉ ES?

Horno Piroítico Multifunción con función especial para carnes a la barbacoa y 20 recetas.

DETALLES IMPORTANTES

- Tecnología exclusiva SteakGrill (700º) para preparar carne como en una barbacoa
- Cocina chuletón, solomillo, entrecot o hamburguesas a la parrilla en solo unos minutos
- Parrilla de hierro fundido especial para preparar carnes a la brasa
- 20 Programas automáticos especiales para carne
- Sistema de Limpieza DualClean con Pirólisis + Hydroclean® PRO (máxima higienización)

CÓMO FUNCIONA

- Uso absolutamente intuitivo. Un Touch control con iconografía para que el darle las ordenes al horno sea como un juego de niños
- No olvides que la función Demo permitirá probar lo sencillo que es el manejo del horno

COMPETENCIA

En la actualidad **no hay ninguna otra marca** del mercado que pueda ofrecer un horno de estas características, es una novedad a nivel mundial.

BENEFICIOS PARA EL USUARIO

- Piezas de carne cocinadas **como en los mejores restaurantes** de parrilla.
- **Multifunción** para que puedas hacer todo tipo de cocinados. Todas las opciones en un solo horno.
- **Piroítico**; para que la limpieza no sea un a tarea tediosa
- **5 años de garantía**

PREGUNTAS PARA CONDUCIR/DIRIGIR LA CONVERSACION

- ¿Habitualmente come usted piezas de carne como entrecot, solomillo, chuletón??
- Le gusta ir a un restaurante a tomar carne.. A la parrilla? ¿Por qué: qué valora?
- ¿Suele organizar cenas/ comidas en casa con amigos? Le gustaría sorprenderles?
- ¿Le gustaría poder cocinar piezas de carne y pescado como en los mejores restaurantes con parrilla?