TWIN PRESSURE MASTER CHEF

Genießen sie die Vorteile der schnellen Induktion-Kochtechnologie und entscheiden flexibel zwischen druck oder drucklosem Kochverfahren.

Beste Technik kombiniert mit modernem Design

Einer der weltbesten Kocher im modernsten Design

Intuitiv bedienbares Softtouch-Display macht das Kochen zur Leichtigkeit. Ein modernes Design gepaart mit perfektionierter Technologie. In jeder Küche ein Hingucker

* Die Produktbilder stammen von einem globalen und internationalen Produkt.
* Das EU-Produkt ist mit englischen Display und Tasten ausgestattet.
* Das EU-Produkt unterstützt die deutsche, englische und koreanische Sprachführung.

DESIGN

Das ästhetische Design macht den Reiskocher zu einem Blickfang in Ihrer Küche

MINIMALISTISCHES DESIGN

Ein Reiskocher mit bester Technologie für beste Kochergebnisse und einem ästhetischen Design.

Der neue Eyecatcher in Ihrer Küche.

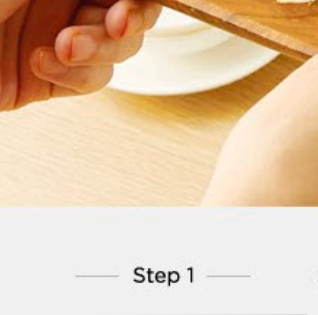
CUCKOO
TWIN PRESSURE MASTER CHEF

Zutaten können sogar während des Kochens hinzugefügt werden

OPEN COOKING

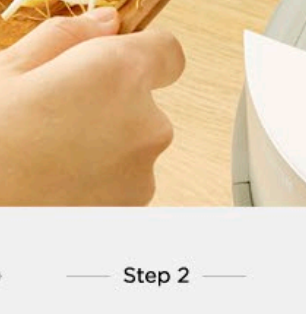
Mit der Funktion OPEN COOKING können Sie Zutaten mit unterschiedlichen Garpunkten ganz flexibel während des Kochens hinzufügen. Die Nährstoffe bleiben durch das spätere Hinzufügen der Zutaten erhalten. Die Gerichte sind dadurch gesünder und schmackhafter.

Step 1



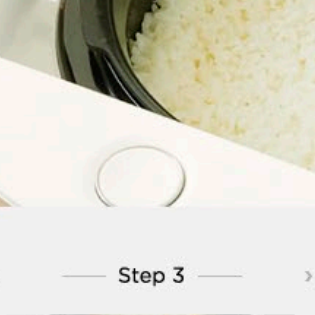
Klicken Sie auf die Schaltfläche OPEN COOKING während des Kochens

Step 2



Folgen Sie der Sprachanweisung, öffnen Sie den Deckel des Reiskochers

Step 3



Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu

Step 4

Schließen Sie den Deckel bis der Kochvorgang beendet ist

"SMARTLOCK is unlocking"
CUCKOO

SMART LOCK für OPEN COOKING

Wenn Sie während des drucklosen Kochens die Taste OPEN COOKING drücken, steuert die SMART LOCK Funktion das Gerät so, dass der Deckel sicher geöffnet werden kann.

Genießen Sie die Flexibilität vieler verschiedener Gerichte mit OPEN COOKING

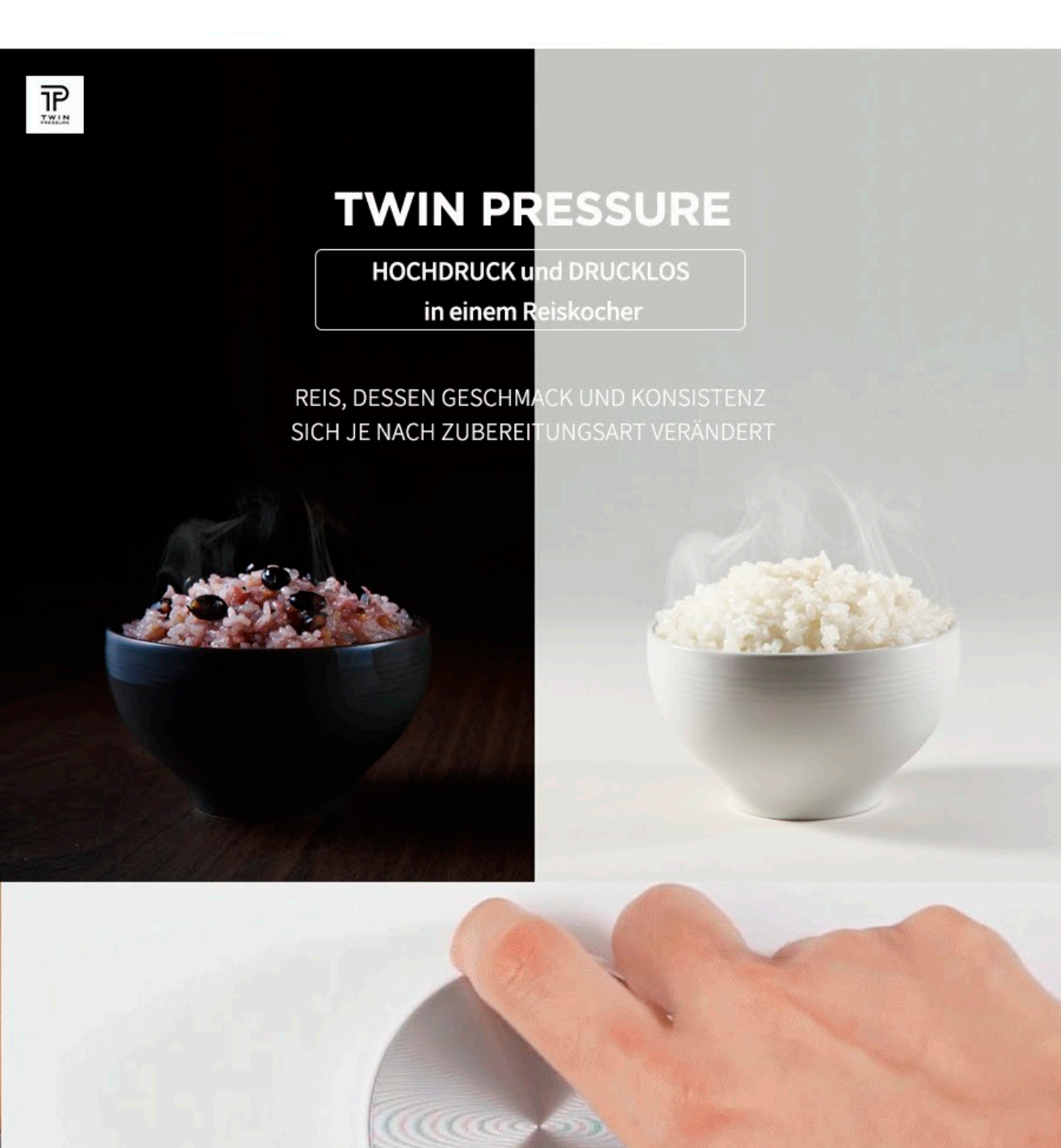
DRUCKLOS OPEN COOKING
KOCHEN MIT GEÖFFNETEM DECKEL

Gemischter Reis mit Kräutern

Porridge

Japchae (Drucklos gekocht)

Babynahrung



TWIN PRESSURE

HOCHDRUCK und DRUCKLOS in einem Reiskocher

REIS, DESSEN GESCHMACK UND KONSISTENZ SICH JE NACH ZUBEREITUNGSART VERÄNDERT

Klebrig und fest

Ultrahochdruck

Erzeugt eine starke und ausgeglichene Wärmekonvektion. Ultra-Hochdruck 2 Atmosphären (11% höherer Druck als zuvor)

Gedämpftes Schweinefleisch
Super Grain
Gemischter Reis
Mit Hochdruck gekocht
Hühnersuppe

Richtige Konsistenz und lecker

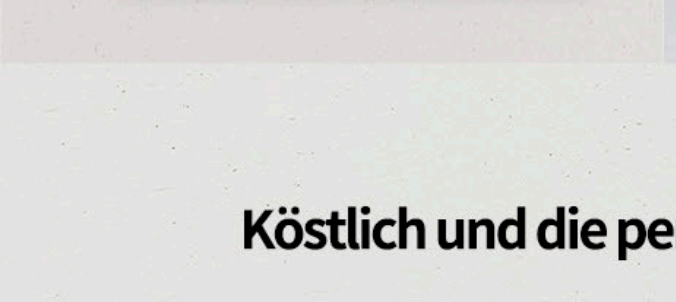
Hohe Hitze - Drucklos

Cuckoo's einzigartige Technologie des Doppelten Abdichtungssystem, hält einen drucklosen Zustand aufrecht

Rice Roll / Sushi
Poke Bowl
Gemüsereis
Japchae (Drucklos gekocht)
Paella

Klebrig und fest

Ultrahochdruck gekochter Reis



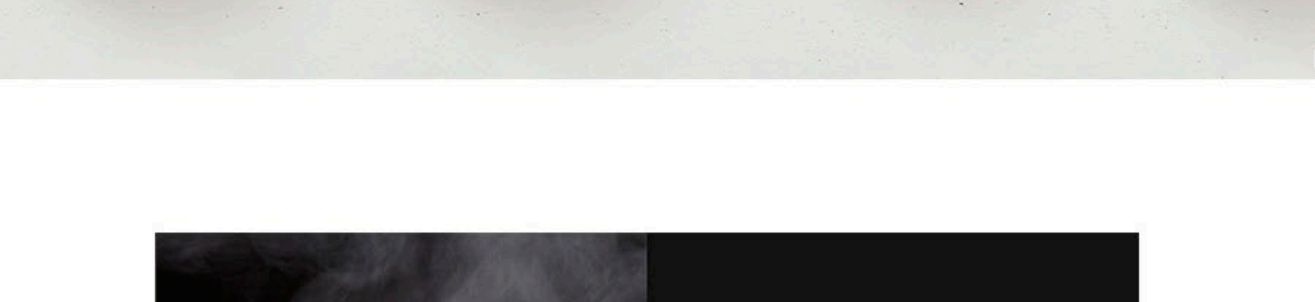
Richtige Konsistenz und lecker

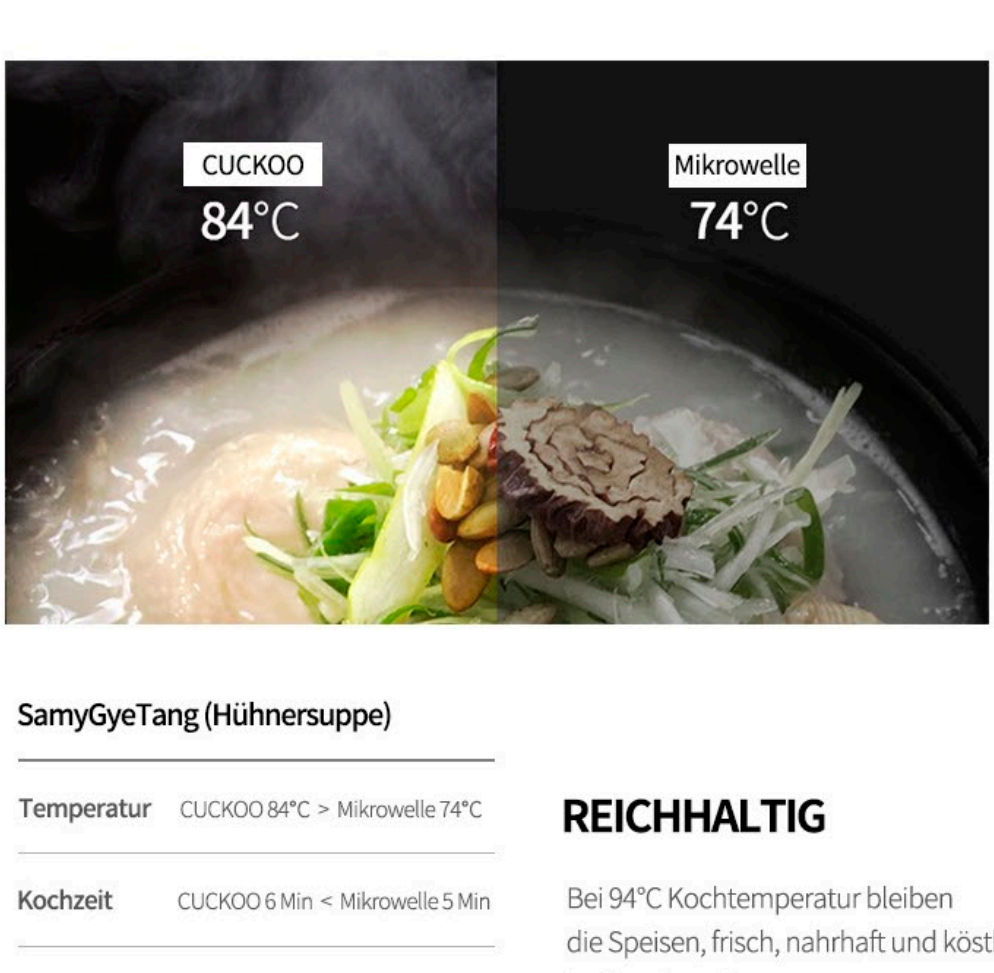
Drucklos gekochter Reis mit hoher Hitze

Köstlich und die perfekte Konsistenz

LEICHTES UND GESUNDES KOCHEN MIT TRENDIGEN KOCHBOXEN

Deutlich besseres Kochergebnis als z.B. bei Nutzung einer Mikrowelle. Kein Austrocknen der Speisen und keine Veränderung der Konsistenz. Fügen Sie die Zutaten bequem in den Innentopf und genießen Sie die köstlich zubereiteten Gerichte.



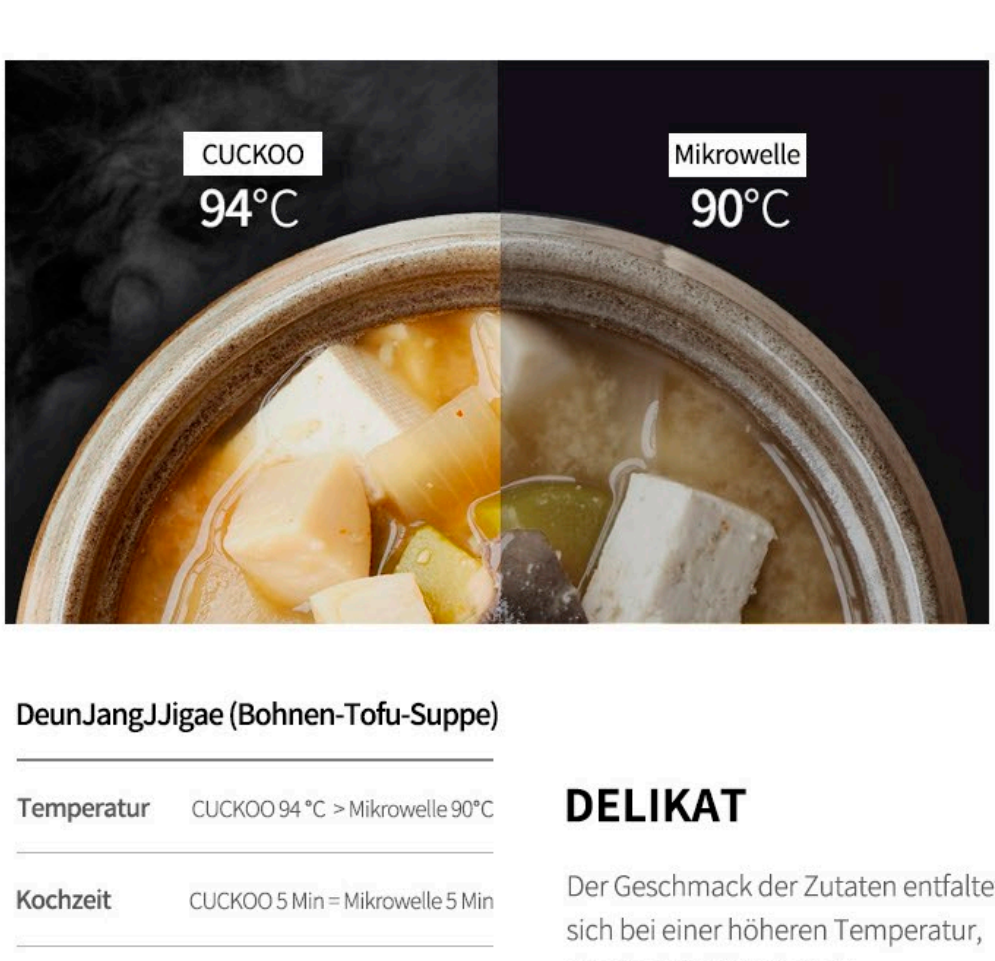


SamyGyeTang (Hühnersuppe)

Temperatur	CUCKOO 84°C > Mikrowelle 74°C
Kochzeit	CUCKOO 6 Min < Mikrowelle 5 Min
Geschmack	Delikat und wohlschmeckend

REICHHALTIG

Bei 94°C Kochtemperatur bleiben die Speisen, frisch, nahrhaft und köstlich im Geschmack.

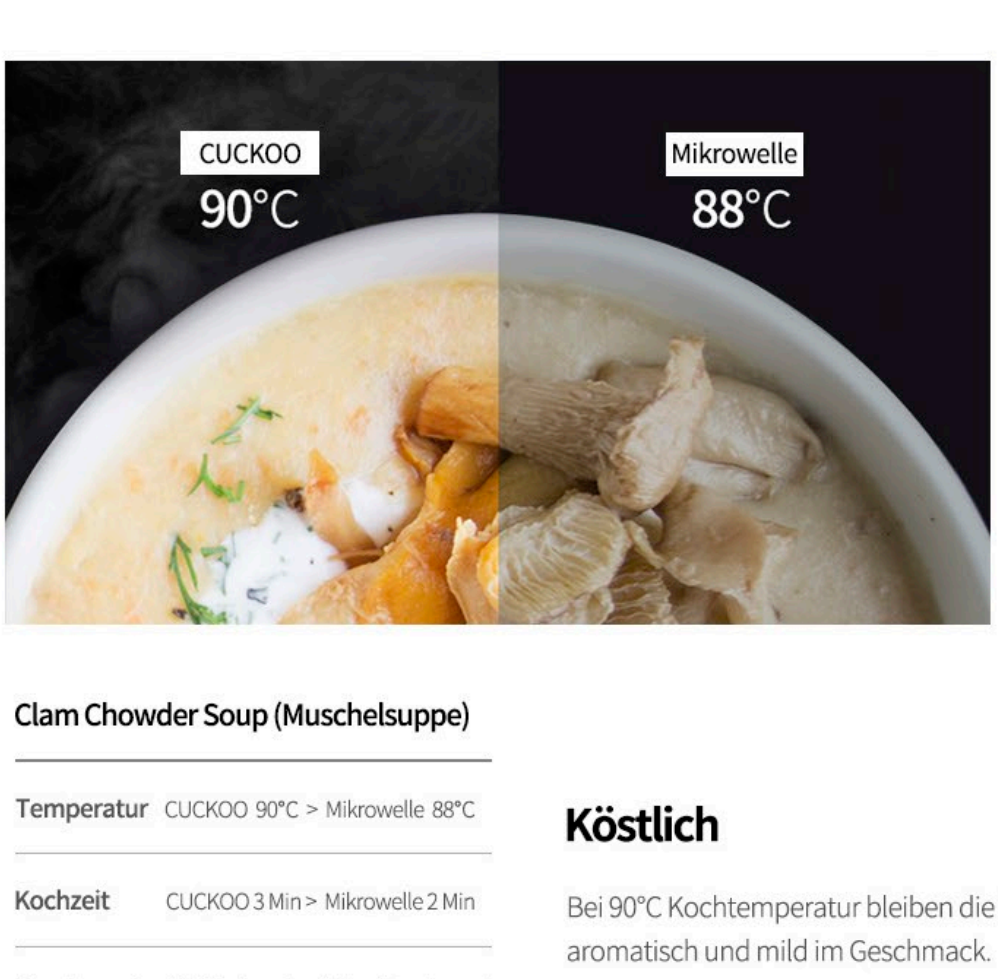


DeunJangJJigae (Bohnen-Tofu-Suppe)

Temperatur	CUCKOO 94 °C > Mikrowelle 90°C
Kochzeit	CUCKOO 5 Min = Mikrowelle 5 Min
Geschmack	Reichhaltig und geschmackvoll

DELIKAT

Der Geschmack der Zutaten entfaltet sich bei einer höheren Temperatur, aber bei gleicher Garzeit.



Clam Chowder Soup (Muschelsuppe)

Temperatur	CUCKOO 90°C > Mikrowelle 88°C
Kochzeit	CUCKOO 3 Min > Mikrowelle 2 Min
Geschmack	Köstlich und milder Geschmack

Köstlich

Bei 90°C Kochtemperatur bleiben die Speisen, aromatisch und mild im Geschmack.

One-Touch-Menüs

DIRECT TOUCH

One-Touch für schnelle und leichte Bedienbarkeit

33
CUCKOO
OPEN COOKING

"Direct touch" um das Menü zu starten

* Die Produktbilder stammen von einem globalen und internationalen Produkt.
* Das EU-Produkt ist mit englischen Display und Tasten ausgestattet.
* Das EU-Produkt unterstützt die deutsche, englische und koreanische Sprachführung.

Bei drucklos gekochtem Weißen Reis/Kräuter-Reis wird die Kochzeit um 18 Minuten reduziert und die weiche Konsistenz verbessert

※ 35 Minuten Kochzeit für 2 Tassen weißen Reis ohne Druck

Erleben Sie den gesunden und reichhaltigen Geschmack von Reis.

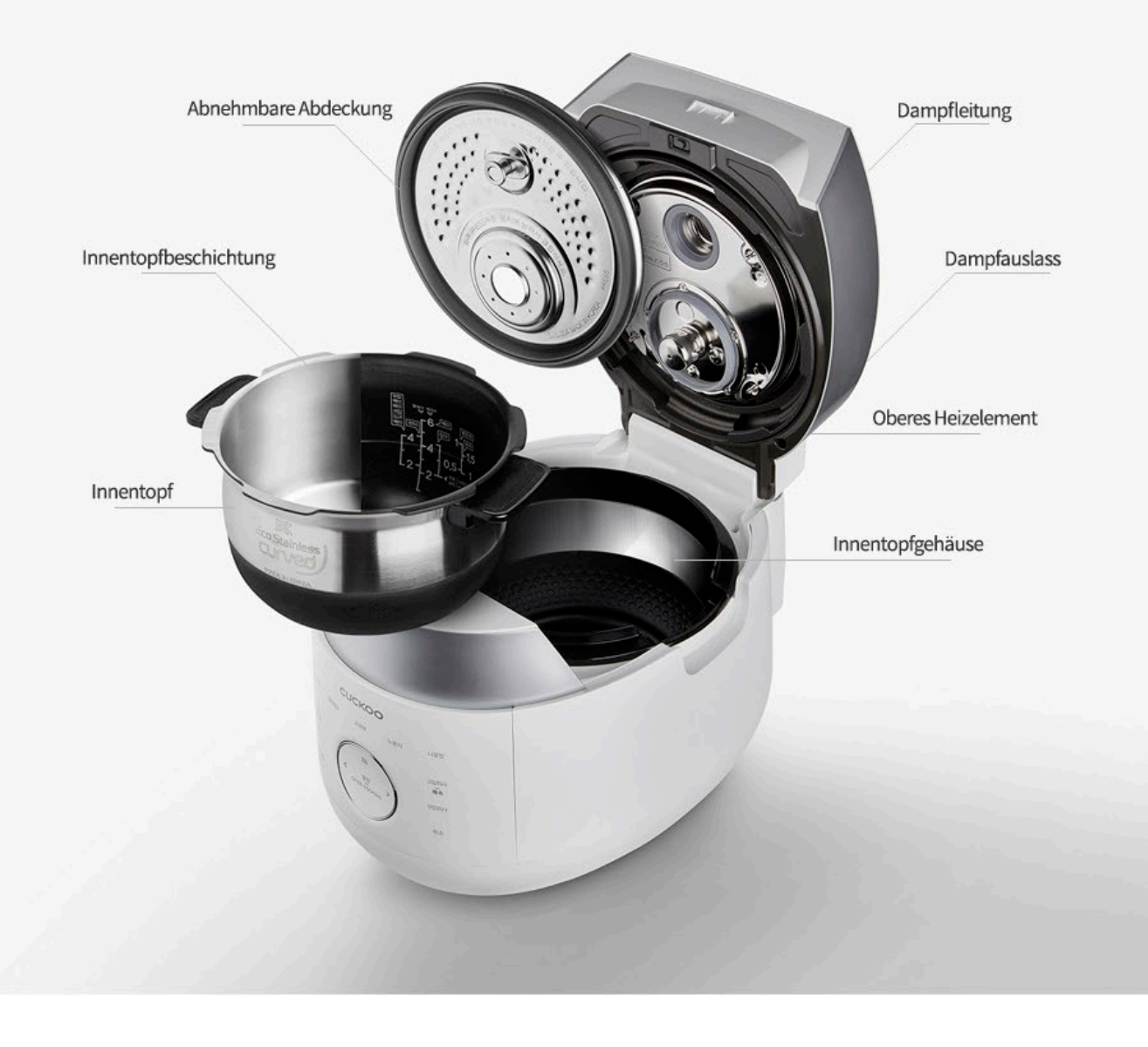
CUCKOO´s Technologie

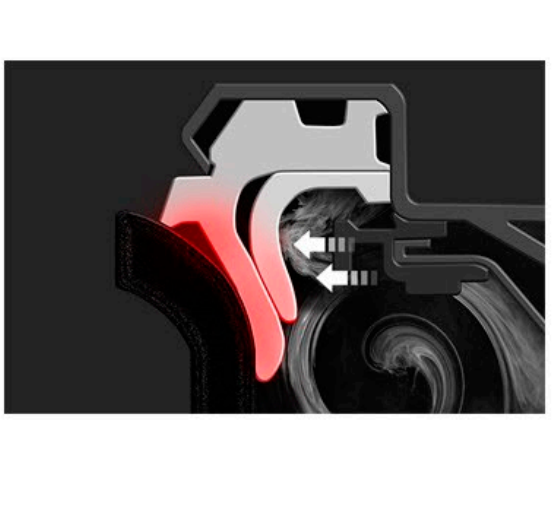
- Innen und außen komplett aus Edelstahl
- Doppeltes Abdichtungssystem (Dual motion packing)
- Mit einem Handgriff abnehmbare Abdeckung
- Gewölbter Eco-Edelstahl-Innentopf

Innen und außen hygienischer Edelstahl

KOMPLETT ROSTFREI

Die Innen- und Außenseite des Innentopfes sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, was ihn leicht zu reinigen und dadurch hygienischer macht. Für eine langlebige Verwendung.





1

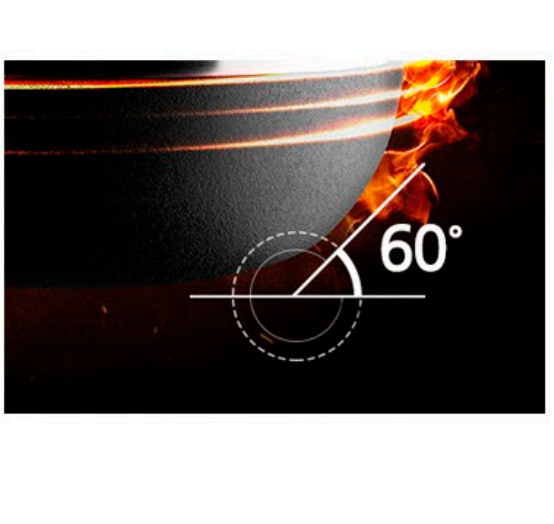
Doppeltes Abdichtungssystem

Das neue „Double-Motion Packing" Konzept, ist Cuckoo´s neue und patentierte Technologie für einen noch besseres Geschmackserlebnis. Diese exklusive Technologie hält den inneren Topf absolut dicht und kontrolliert und reguliert bei Druck automatisch, um den besten Geschmack Ihrer Speisen zu erzielen und den Reis jederzeit frisch und warm zu halten.

2

Abnehmbarer Innendeckel mit nur einem Klick

Der vollständig abnehmbare Innendeckel aus hochwertigem und rostfreiem Edelstahl ist für extrem hohen Druck, hohe Temperaturen und heißen Dampf konzipiert.
Das erleichtert die Reinigung des Geräts.



3

Gewölbter Eco-Edelstahl-Innentopf

Die wellenförmige Bauweise sichert eine ausgeglichene Hitzeentwicklung für ein optimales Kochergebnis und bestem Geschmack.

4

Xwall Black Glanz-Beschichtung

Die glänzende Xwall Black Glanz-Beschichtung ist so konzipiert, dass sie Hitze und Druck problemlos stand hält, ganz ohne anbrennen.

Xwall
BLACK SHINE

Körniger Mischreis mit Biss.

Normaler weißer Reis ist generell eher weich.
Mischreis hingegen hat Biss, da die verschiedenen Körner unterschiedliche Größen, Formen und Konsistenzen haben.
EINFACH IMMER LECKER

Brauner Reis
Hafer
Kichererbsen
Linsen
Weizen
Gerste

Genießen Sie leckeren braunen Reis und Mehrkornreis

SMART IH

Die Druckkontrolle und die Wärmeregulierungstechnologie ermöglichen es, dass brauner Reis oder sehr harte Reiskörner perfekt zubereitet werden.

Geringer Energieverbrauch

Die Technologie von Cuckoo reduziert den Energieverbrauch.

1

Standby-Ein-Aus-Schalter

Reduzieren Sie Ihren Stromverbrauch dank des Ein- bzw. Ausschaltknopfs

ENERGY SAVER
OFF
ON

2

Hohe Energieeffizienz

Bereiten Sie gesunde und köstliche Gerichte energiesparend zu

3

Energy Eye Sensor

Die Innenraumhelligkeit wird erkannt und der Energiesparmodus wird automatisch eingeschaltet.

CUCKOO

Detailinformationen

IH TWIN PRESSURE Master Chef

- Ultrahochdruck, drucklos Kochfunktion
- Sprachen: Koreanisch, Englisch und Deutsch
- Dual-Motion-Packing (Doppeltes Abdichtungssystem)
- Offene Kochfunktion (während des Kochens möglich)
- Abnehmbarer "one touch" Hygienedeckel aus Edelstahl
- Standby, Ausschaltknopf
- Gebogener Innentopf aus ECO-Edelstahl
- Xwall Black Shine Beschichtung des Innentopfs
- Softtouch-Funktion
- LED-Touch-Navigation
- Energy-Eye Funktion
- Diverse Kochfunktionen
- Abnehmbares Netzkabel
- 23 Sicherheitsfeatures

Name	IH TWIN PRESSURE	Hergestellt	Süd Korea
Modell	CRP-LHTR0609F	Strom	220 V -240 V/ 50 Hz
Capacity	6 Becher (1,08 l)	Leistung	1090 W (Kochend), 490 W (Warm)
Gewicht	NET 7,0 kg / Gross 8,8 kg	A/S	info@cuckoomall.de
Größe	383 (L) x 262 (B) x 260 (H) mm	EAN	8809660016695
Inhalt	Kocher, Messbecher, Reislöffel, Reinigungsstift & Bürste, Handbuch	Artikelnr.	SLS-Art-0000354
Menü	**Hochdruck Menü:** Weißer Reis, klebriger weißer Reis, Bohnenkraut weißer Reis, hocherhitzter weißer Reis, turbo weißer Reis, Gemischter Reis, klebrige gemischter Reis, Bohnenkrautmischung, hocherhitzte gemischte Körner, Turbo-Getreidemischung, Keimung von braunem Reis, nurungji (angebrannter Reis), Hochdruckdämpfen **Drucklos Menü:** Drucklos gekochter weißer Reis, Gemüsereis, Babynahrung, Porridge, Fertiggerichte		