



SET DUE PENTOLE A PRESSIONE 6 PEZZI.

Lufthous presenta un set da cucina in Aluguss con fondo in pietra di alta qualità.

Sebbene il suo utilizzo risalga a tempi lontani, nel corso degli anni la pentola a pressione ha subito una notevole trasformazione. Ritenuta da molti lo strumento meno compreso fra gli utensili da cucina, presenta invece un'infinità di vantaggi rispetto ai metodi tradizionali di cottura.

Riduce i normali tempi di cottura degli alimenti consentendo, pertanto, di conservarne meglio la consistenza e il sapore nonché le proprietà nutrizionali e le vitamine.

Uno dei suoi elementi principali è sicuramente la valvola che consente la fuoriuscita del vapore quando la pressione raggiunge il valore limite previsto.

Così facendo, si ottiene sempre il livello di pressione voluto. Occorre evidenziarne anche il netto risparmio energetico data la riduzione dei tempi di cottura.

Vi porgiamo il benvenuto e vi invitiamo a scoprire da voi tutti questi vantaggi e altri ancora di questo utensile.

Sbizzarratevi a cucinare nel modo più comodo, efficace e sano possibile.

Il nuovo set di due pentole a pressione presenta caratteristiche uniche e innovative. I migliori materiali con cui vengono realizzate quali, ad esempio, alluminio pressofuso, conferiscono loro una qualità superiore oltre a renderle più forti e più resistenti.

Inoltre, il fondo in pietra a doppio strato evita l'adesione del cibo sul medesimo e ne agevola la pulizia.

Lufthous cura ogni minimo dettaglio come dimostra chiaramente questo prodotto.

Si richiama l'attenzione anche sui coperchi in vetro tipo PYREX altamente termoresistenti che consentono di verificare in ogni istante il grado di cottura degli alimenti.

Uno degli aspetti da noi privilegiato nella realizzazione di questo prodotto è l'ottimizzazione della cottura. Il fondo termodiffusore e lo spessore delle pareti laterali di questo set di due pentole a pressione Lufthous, consentono di distribuire il calore in modo uniforme sugli alimenti facilitandone la conservazione della temperatura.

Date prova delle vostre abilità culinarie e cucinate carne, pesce, frutti di mare e verdure conservandone appieno le proprietà.





Aumenta sempre più il numero persone che trascorre sempre più tempo a cucinare e che trasforma la sua passione in una vera e propria arte.

I nuovi materiali consentono di realizzare nuove ricette e tecniche di cottura. Prendendo spunto dalle impressioni del nostro chef collaboratore, Sergio Fernandez, Lufthaus ha creato una nuova batteria di pentole sulla base di tale passione, una batteria con cui non è mai stato così facile cucinare nel segno del divertimento e della funzionalità.

I materiali di ultima generazione utilizzati consentono di preparare piatti tradizionali nonché ricette più elaborate senza intaccare la bellezza delle pentole. La tecnologia innovativa brevettata riduce i consumi energetici mentre il miglior rivestimento antiaderente disponibile sul mercato ne agevola particolarmente la pulizia

CARATTERISTICHE TECNICHE E PRESTAZIONI:

Potrete cucinare carne, pesce, frutti di mare e verdure conservandone tutte le proprietà.

- Il set di due pentole a pressione di LuftHous è facilissimo da pulire.
- Adatto a ogni tecnica di cottura compresa l'induzione.
- Fondo in PIETRA ECO+; materiale efficiente ed ecocompatibile.
- ALUGUSS (ALLUMINIO + TITANIO).
- Non contiene PFOA (non cancerogeno).
- Rivestimento interno PLATINIUM PLUS.
- Non contiene TEFLON®.
- Fondo capsulare.
- 5 strati di materiali diversi (alluminio, titanio, strato base, platinum plus e strato esterno in marmo).

CONTROLLO MASSIMO DELLA QUALITÀ:

Prodotto sottoposto a rigorosi controlli per garantire la migliore qualità possibile:

- -Test di ottimizzazione del trattamento
- -Test anticorrosione
- -Test di qualità del materiale
- -Controllo calibro pezzi
- -Prova di resistenza all'acqua
- -Prova di resistenza

Prodotto in alluminio di alta qualità

Abbinamento del design e colore alle cucine moderne

Maniglie comode progettate secondo i parametri della nuova cucina

Grazie al fondo termodiffusore composto da materiali all'avanguardia, la temperatura interna è costante e uniforme in modo tale che gli alimenti raggiungano il punto di cottura ottimale.

Ideale per un'alimentazione sana e dietetica in quanto consente di cucinare senz'olio conservando tutti i principi nutritivi e le vitamine degli alimenti.

- -Ideato per garantire massima robustezza ed elevata resistenza alle deformazioni.
- -Otterrete risultati sorprendenti dal momento che mantiene intatti il sapore e le proprietà degli alimenti ed evita che si attacchino. Inoltre, è estremamente facile da pulire.



1 **Corpo della pentola:** Il set di pentole a pressione è composto da due recipienti da 4 l e 6 l.

2 **Manico inferiore:** composto e fabbricato con un materiale isolante termico in modo tale che sia sempre freddo al tatto.

3 **Indicatore di chiusura e di apertura:** meccanismo automatico per agevolare l'apertura e la chiusura del coperchio.

4 **Coperchio della pentola:** Il set ha in dotazione due coperchi diversi scambiabili per modalità di cottura diverse: cucina lenta e più tradizionale (coperchio di vetro) o cottura più veloce (coperchio a chiusura automatica munito di valvola di pressione). Coperchio a chiusura automatica con valvola di esercizio.

Coperchio a chiusura automatica con valvola di esercizio:

5 **Valvola di sicurezza:** regola il vapore all'interno. In caso di pressione eccessiva, si attiverà.

6 **Impugnatura:** presa del coperchio con apertura e chiusura automatica mediante blocco.

7 **Valvola di limitazione della pressione:** indica l'avvenuto preriscaldamento iniziale della pentola. Quando si alza, abbassare la fiamma al minimo.

8 **Valvola di regolazione di pressione:** sono previste due fasi di pressione (I e II) e una di depressurizzazione da utilizzare per agevolare la fuoriuscita del vapore.

9 Spioncino di sicurezza di pressione.

COMPOSIZIONE:

- 1 Coperchio in vetro (metodo di cottura tradizionale)
- 1 Pentola diametro 22 cm e capacità 4,0 l.
- 1 Pentola diametro 22 cm e capacità 6,0 l.
- 1 Coperchio a chiusura automatica con valvola di esercizio
- 1 Cestello per frittura
- 1 Supporto per la griglia



- 1 - Alluminio
- 2 - Titanio
- 3 - Strato base
- 4 - Platinum plus
- 5 - Strato esterno in marmo

SISTEMA DI SICUREZZA

Ai fini di un uso agevole dei nostri prodotti, è previsto un dispositivo di sicurezza multiple.

La valvola di limitazione della pressione garantisce la corretta chiusura in sicurezza del coperchio.

La valvola di regolazione della pressione prevede tre posizioni che ne garantiscono l'uso in sicurezza.

1. Valvola di regolazione della pressione:

Presenta due sistemi diversi di pressione.

Fase I: per alimenti che necessitano pressioni più basse (carni tenere, verdure, pasta, riso, ecc.)

Fase II: per alimenti che necessitano pressioni più elevate (carne rossa, legumi, ecc.).

2. Valvola di limitazione della pressione:

Si attiverà quando la pressione oltrepassa i 4 kpa bloccandone l'uscita. In tal caso, abbassare la fiamma e utilizzare il timer.

3. Valvola di massima sicurezza:

Si attiva allorché non è possibile eliminare la pressione all'interno della pentola né attraverso la valvola di regolazione né attraverso la valvola di limitazione della pressione (ciò succede quando la fiamma è stata tenuta alta troppo a lungo).

4. Bocchetta di sicurezza:

Inizia a espellere vapore in presenza di una quantità di vapore superiore a quanto consigliato a seguito di fonti di calore eccessiva. Il vapore viene espulso per garantire l'uso in sicurezza della pentola.

SISTEMA DI SICUREZZA DI CHIUSURA E APERTURA

Il dispositivo di chiusura automatica garantisce la corretta chiusura del coperchio e il funzionamento in sicurezza del medesimo.

1. I due pulsanti posizionati sull'impugnatura consentono la chiusura e l'apertura automatica della pentola.
2. L'eventuale presenza di pressione all'interno della pentola eviterà l'apertura automatica del coperchio.
3. Non appena la valvola di limitazione della pressione si abbassa data l'assenza di pressione all'interno della pentola, si potrà aprire quest'ultima premendo il tasto con il lucchetto aperto.

Pressione di esercizio	Valvola di pressione (Fase I)	Valvola di pressione (Fase II)
80kPa	120—150kPa	170—270 kPa

lh lufthous

C/ Margarita 34, 36 y 38
(POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. 28970 MADRID
Teléfono: 902 040 252 / Fax: 91 279 15 19
902040252@lufthous.es
<http://www.lufthous.es>