



CONJUNTO DUO PANELAS DE PRESSÃO, 6 PEÇAS

A Lufthous apresenta uma gama de cozinha fabricada em Aluguss com fundo em pedra de grande qualidade.

Embora o seu uso remonte a épocas longínquas no tempo, a panela de pressão evoluiu de forma notável com o passar dos anos. Considerada por muitos a ferramenta menos compreendida entre as peças de cozinha, é um utensílio que apresenta diversas vantagens relativamente aos métodos de cozinha tradicionais.

A sua função de cozinhado consegue que a cozedura dos alimentos seja efetuada em menos tempo do que seria necessário normalmente. Desta forma, conservam-se melhor as texturas e o sabor dos mesmos, além das propriedades nutritivas e das vitaminas.

Uma das maiores vantagens deste instrumento é a sua válvula, que liberta o vapor quando a pressão atinge o limite que a panela permite.

Assim conseguimos que o nível de pressão seja, a todo o momento, o desejado. Também é importante realçar a poupança que a sua utilização implica, visto que ao cozinhar em menos tempo, a energia que se consome é muito menor.

Damos-lhe as boas-vindas e convidamo-lo a descobrir por si mesmo todas estas, e muitas outras, vantagens que este utensílio lhe oferece.

Realize as suas tarefas culinárias da forma mais prática, eficaz e saudável possível.

O novo Conjunto Duo de Panelas de Pressão reúne características únicas e inovadoras. Foi desenvolvido com os melhores materiais, como por exemplo o alumínio fundido. Este elemento confere ao nosso produto uma qualidade superior e uma envergadura mais forte e resistente.

Além disso, no seu interior poderemos encontrar um fundo de pedra de camada dupla, o que nos permite uma melhor limpeza e faz com que a comida não se agarre.

A LuftHous é uma marca que cuida até do mais ínfimo detalhe e, claro, um exemplo disso é o produto que tem perante si.

Também é importante destacar a tampa fabricada com vidro tipo PYREX, com grande resistência ao calor e que nos permitirá observar sempre o estado de cozedura dos alimentos.

Uma das premissas em que mais trabalhamos na realização deste produto foi conseguir que o resultado de cozedura fosse sempre o mais ideal possível. Com o novo Conjunto Duo de Panelas de Pressão LuftHous, graças ao seu fundo difusor e à espessura das laterais, conseguirá uma distribuição ideal do calor sobre os alimentos, facilitando assim a cozedura e a manutenção da temperatura.

Porque em prática os seus dotes culinários e cozinhe carne, peixe, marisco e legumes conservando todas as suas propriedades.

São cada vez mais as pessoas que dedicam mais tempo a cozinhar e que transformaram este gosto pela cozinha numa arte.





Graças aos novos materiais podem colocar-se em prática novas receitas e técnicas de cozedura. Inspirando-nos nas sensações transmitidas pelo nosso chef colaborador, Sergio Fernández, na LuftHous criámos a nova coleção de peças de cozinha inspiradas por esta paixão, uma coleção de peças de cozinha com as quais verá que cozinhar nunca foi tão fácil, prático e divertido.

Graças aos seus materiais de última geração poderemos preparar desde um guisado tradicional até uma receita mais elaborada, sem que a peça sofra desgaste e mantendo-se tal como no primeiro dia. A sua inovadora tecnologia patenteada reduz o consumo energético e facilita enormemente a sua limpeza graças ao uso do melhor revestimento antiaderente do mercado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E DESEMPENHOS:

Cozinha carne, peixe, marisco e legumes conservando todas as suas propriedades.

- O Conjunto Duo de Panelas de Pressão da LuftHous LuftHous é muito fácil de limpar.
- É apto para todo o tipo de fogões, incluindo os de indução.
- O seu fundo é de PEDRA ECO+; um material eficiente e que respeita o meio ambiente.
- ALUGUSS (ALUMÍNIO + TITÂNIO).
- Sem PFOA (não cancerígeno).
- Revestimento interior PLATINIUM PLUS.
- Sem TEFLON®.
- Fundo difusor.
- 5 camadas de diferentes materiais (Alumínio, titânio, camada base, platinum plus e camada exterior em mármore).

CONTROLO MÁXIMO DE QUALIDADE:

Este produto foi submetido a rigorosos e cuidadosos testes para garantir a melhor qualidade possível.

- Teste de otimização do tratamento
- Teste anti-corrosão
- Teste de qualidade do material
- Controlo do calibre das peças
- Teste de resistência à água
- Teste de resistência

Produto de alumínio de elevada qualidade

Design e cor a condizer com as cozinhas mais modernas atuais

Asas confortáveis, concebidas segundo os parâmetros da nova cozinha

Graças ao seu fundo difusor composto por materiais de última geração, mantém sempre uma temperatura constante e uniforme no seu interior, repartindo assim o calor por igual e conseguindo que os alimentos atinjam o ponto de cozedura ideal.

Ideal para comida saudável e sem gorduras, pois pode cozinhar sem azeite, conservando todos os nutrientes e vitaminas dos alimentos.

- Concebida para ter a máxima robustez e uma grande resistência à deformação.
- Conseguirá resultados surpreendentes, pois respeita todo o sabor e propriedades dos alimentos sem permitir que estes se agarrem e garantindo uma limpeza incrivelmente fácil.



- 1 Corpo da panela:** O conjunto de panelas de pressão é composto por dois recipientes de 4 e 6 litros de capacidade.
- 2 Asa inferior:** Composta e fabricada com um isolante térmico, para que se mantenha sempre fria ao tato.
- 3 Braçadeira (indicador de fecho e abertura):** Mecanismo automático para facilitar a abertura e o fecho da tampa.
- 4 Tampa da panela:** O conjunto dispõe de duas tampas diferentes e intercambiáveis que nos permitem cozinhar em diferentes modalidades; cozedura lenta e mais tradicional (tampa de vidro), ou forma de cozedura expresso, mais rápida (tampa de fecho automático com válvula de pressão). Tampa de fecho automático com válvula de pressão.
Tampa de fecho automático com válvula de pressão:
- 5 Válvula extrema de segurança:** Regula o vapor no interior. Em caso de acumulação excessiva de pressão, esta ativar-se-á.
- 6 Suporte de manuseamento:** Serve como fixação da tampa, com abertura e fecho automático através das fixações.
- 7 Válvula de limitação de pressão:** Indica que o pré-aquecimento inicial da máquina já foi estabelecido. Depois de subir, é necessário colocar o lume da cozedura no mínimo.
- 8 Válvula reguladora de pressão:** Possui duas fases de pressão (I e II) e uma de despressurização que utilizaremos no caso de querer acelerar a saída de pressão.
- 9 Janela de segurança de pressão.**

COMPOSIÇÃO:

- 1- Tampa de vidro (cozinha tradicional)
- 1- Panela de 22 cm de diâmetro e 4,0 L de capacidade
- 1- Panela de 22 cm de diâmetro e 6,0 L de capacidade
- 1- Tampa de fecho automático com válvula de pressão
- 1- Cesto para fritar
- 1- Base tipo grelha



- 1 - Alumínio
- 2 - Titânio
- 3 - Camada base
- 4 - Platinium plus
- 5 - Camada externa em mármore

SISTEMA DE SEGURANÇA

Para utilizar os nossos produtos com comodidade, concebemos e incluímos um dispositivo múltiplo para efeitos de segurança.

A válvula de segurança de limitação de pressão garante que a tampa foi fechada de forma correta e segura.

A válvula reguladora de pressão tem três posições que garantem uma utilização segura.

1. Válvula reguladora de pressão:

Esta válvula possui dois sistemas de pressão diferentes.

Fase I: Indicada para alimentos que necessitam de menos pressão (carnes macias, vegetais, massas, arroz, etc.)

Fase II: Indicada para alimentos que necessitam de mais pressão (carnes vermelhas, legumes, etc.).

2. Válvula de limitação de pressão:

Ativar-se-á quando a pressão ultrapassar os 4 kpa. bloqueando a saída. Será o momento de baixar o lume e contabilizar o tempo.

3. Válvula de máxima segurança:

Ativa-se quando nem a válvula reguladora, nem a válvula de limitação são capazes de eliminar a pressão no interior da panela (isto acontece caso se tenha mantido a panela em lume forte durante mais tempo do que o necessário).

4. Janela de segurança:

Começa a libertar vapor quando existe mais vapor do que o aconselhado, devido à fonte de calor extremo. Este é libertado para garantir a utilização da panela de uma forma segura.

SISTEMA DE SEGURANÇA DE FECHO E ABERTURA

O dispositivo de fecho automático garante que a tampa está fechada corretamente e que funciona de forma segura.

1. Através de dois botões de comando, situados no suporte de manuseamento, o utilizador poderá fechar e abrir a sua panela de forma automática.

2. A sua panela não permitirá a abertura automática da tampa se ainda existir pressão no seu interior.

3. Depois de a válvula de limitação de pressão baixar (sinal de que não existe pressão no interior), poderá abrir a sua panela pressionando bloqueio aberto.

Pressão de funcionamento	Válvula de pressão (Fase I)	Válvula de pressão (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>