C/ Margarita 34, 36 y 38 (POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. MADRID
Código postal: 28970
Teléfono: 900 820 300
900820300@lufthous.es
http://www.lufthous.es

TREM DE COZINHA DA LUFTHOUS EM ALUGUSS COM FUNDO DE PEDRA, 27 PEÇAS.

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

O nosso novo trem de cozinha reúne caraterísticas 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 as tampas com vidro tipo PYREX, com grande resistência ao calor e que nos permitem observar sempre o estado de cozedura dos alimentos.

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

Ponha 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 cozinha. 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, grelhada e sem gorduras, 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.

CARATERÍSTICAS TÉCNICAS E DESEMPENHOS:

- Cozinha carne, peixe, marisco e legumes conservando todas as suas propriedades.
- Espessura máxima do corpo: 2,8 mm
- Espessura máxima da base: 4,7 mm
- O trem de cozinha 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, platinium 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
- ESPESSURA DO CORPO: 2,8 mm
- ESPESSURA DA BASE: 4,7 mm

Produto de alumínio de elevada qualidade

Design e cor a condizer com as cozinhas mais modernas atuais

FUNDO DIFUSOR: Fundo difusor de 4,7 mm de espessura com disco de aço inoxidável magnético 18% crómio, unido por sistema de impacto (que é adequado para placa de indução). Este fundo faz com que o calor se distribua uniformemente, contribuindo para uma poupança energética e uma otimização da fonte de calor.

COZINHA DIETÉTICA E EM TORRE: permite diversas combinações das panelas como panela pequena + escorredor para cozinha dietética a vapor. A combinação dos diversos acessórios do trem confere-lhe um vincado caráter polivalente.

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

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

A peça LH representa o futuro nas cozinhas.

Eleitas pelos melhores profissionais.

Cozinhar será mais simples:

- É a peça perfeita para sopas, cremes, legumes e massas.
- Fabricada em Alumínio fundido.
- Concebida para ter a máxima robustez e uma grande resistência à deformação.
- Sem PFOA (não cancerígeno).
- Conseguirá resultados surpreendentes, pois respeita todo o sabor e propriedades dos alimentos sem permitir que estes se agarrem e garantindo uma limpeza incrivelmente fácil.
- Fabricado numa só peça e, portanto, totalmente apta para o forno.
- Inclui asas de silicone termo-isoladoras facilmente desmontáveis e, portanto, de limpeza fácil e higiénica.

COMPOSIÇÃO:

- 3 Protetores de toalhas de última geração
- 1 Recipiente hermético em aço 18/10 com tampa
- 1 Cesto fritadeira
- 4 Abas protetoras de silicone
- 1 Protetor de fundo em silicone
- 1 Avental da marca Lufthous
- 1 Conjunto de utensílios de cozinha com 7 peças
- 1 Tampa de vidro de 28 cm
- 1 Panela de 28 cm
- 1 Tampa de vidro de 24 cm
- 1 Panela de 24 cm com tampa de vidro
- 1 Tampa de vidro de 20 cm
- 1 Panela de 20 cm com tampa de vidro
- 1 Tampa de vidro de 16 cm
- 1 Caçarola de 16 cm.

Qualidade alemã

Com a garantia da LUTFHOUS

LUFTHOUS, a sua marca de confiança

lufthous®

C/ Margarita 34, 36 y 38
(POLIG. IND. EL LOMO)
Humanes de Madrid. 28970 MADRID
Teléfono: 900 820 300
900820300@lufthous.es
http://www.lufthous.es