



## XPRESSLACHEF

Llega tu mejor aliada en la cocina, con XpressLachef disfrutarás de preparar exquisitos platos, aprenderás cientos de recetas fabulosas y te **(re)enamorarás de la gastronomía** como nunca habías soñado.

Cuenta con un completo y sofisticado sistema, realmente sencillo de usar. En unos pocos minutos, estarás programando tus comidas favoritas, a las que no tendrás que dedicar tiempo, ni atención. **XpressLachef se encargará de todo, mientras tú te relajas**, trabajas, haces deporte o cualquier actividad que te apetezca.

Sofríe, guisa, cuece, hornea, prepara salsas, purés, postres... Todo es posible con XpressLachef, con un **nivel de precisión asombrosa**. Controla los parámetros para ajustarlo a tu gusto exacto: temperatura, tiempo y presión de la receta. Así, le darás tu toque singular a cada plato.

Entre sus innovaciones destacadas está la denominada: “**Cocina lenta**”. Permitiendo elaborar las materias primas con suma tranquilidad, **confiriéndoles un sabor intensificado, texturas sublimes**, así como un atractivo visual añadido que le hará “la boca agua” a cualquiera.

También te permitirá **adentrarte en la cocina ‘sous vide’** (al vacío). Una modalidad vanguardista a tu alcance; que aún conserva las propiedades beneficiosas de los alimentos, con potenciar la pureza del gusto.

**¿A qué esperas para descubrir la revolución culinaria que te hará adorar la cocina?**

## Programada para ti

- Sofríe, guisa, hornea y cocina al vapor.
- 16 programas gourmet.
- 4 programas exclusivos: Tortilla, Cocina lenta, Arroz y Carnes.
- 3 funciones de ajuste de sabor para algunos elementos específicos. Liberando la capacidad nutritiva del ingrediente.
- 8 niveles de presión duales para un cocinado rápido y flexible
- Funciones específicas para alimentación infantil y menú light.
- Función exclusiva para elaboración de tortillas en solo dos pasos.
- Función Cocción lenta: A baja temperatura y con temporizador de hasta 24 horas. Ideal para fermentaciones de panes, bollería, yogures...
- Cocina ‘Sous Vide’ (alimentos envasados al vacío y cocinados a baja temperatura).
- Diseño atractivo y elegante que encaja a la perfección en cualquier tipo de cocina.

## Como la alta cocina, siempre innovando

- Guía en 3 idiomas: español, portugués e italiano.
- Panel de control LED.
- Autorregulador de calor automático en todos sus programas.

- Alto nivel de seguridad.
- Cierre de tapa hermético y bloqueo de alta seguridad.
- Cocina de forma silenciosa, no emitiendo vapores ni olores.
- Recubrimiento 100% antiadherente.
- Fácil limpieza.
- Bajo consumo energético.

## Accesorios

- 1 x Vaso medidor
- 1 x Disco perforado
- 1 x Cubeta
- 1 x Cuchara
- 1 X Rejilla (para vapor)
- 1x Palanca antibloqueo
- 1x Asa de transporte

## ¿Qué puedo preparar con XpressLachef?

**Legumbres:** lentejas estofadas, judías blancas con almejas, potajes de garbanzos...

**Cocina al vapor:** carnes, pescados, mariscos, moluscos, verduras, hortalizas...

**Bollería:** brioches, bollos rellenos, magdalenas, dulces regionales, dulces navideños...

**Mermeladas:** fresa, melocotón, naranja...

**Postres:** helados, arroz con leche, flanes, natillas...

**Masas:** pan, pizzas, empanadas, focaccia...

**Pastas:** en todas sus variantes y acompañamientos

**Zumos y batidos:** zumos de frutas, batidos 'detox', batidos de chocolate...

**Acompañantes:** Caldos, sofritos, montar nata o claras...

**Salsas y aderezos:** fríos o calientes

**Verduras y hortalizas:** salsas, ensaladas, 'crudités', al papillote o en sofritos

**Arroz caldosos:** para guarnición o risottos

**Carnes y pescados:** guisados, en salsa, al vapor...

**Cremas de verduras:** finas cremas y delicadas texturas: calabacín, puerros, calabaza...

**Cocina internacional:** recetas más relevantes de todos los países

**Cocina para bebés:** primeras papillas de verduras, carnes, pescados...

**Postres y meriendas para bebés:** papillas de fruta, yogures...

*¡Te lo ponemos fácil! Recetas sencillas, nutritivas y apetitosas en su propio recetario.*

**MEDIDAS:** 416\*348\*332 mm

**VOLUMEN NOMINAL:** 5 L

**POTENCIA NOMINAL:** 900 W

**ALIMENTACIÓN:** 220 -240V 50 Hz

**PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO:** 0 -70 (kPa)

**Peso bruto:** 6,9 kg

**Peso neto:** 5,8 kg



**lufthous®**

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