



**SU MEJOR ALIADA EN LA COCINA**

## AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE PROGRAMMABLE MASTER COOKER RED

### CARACTÉRISTIQUES:

- Capacité 6L.
- Cuisine facilement sans avoir à être présent.
- Limites de pression et de température pour une sécurité totale.
- Augmente la saveur de vos plats grâce à la fermeture électrique.
- Conserve la chaleur des aliments pendant des heures après la fin de la cuisson.
- Contrôle du temps, programmation et mémoire.
- 3 cuiseurs en 1 : toutes les fonctions d'une cocotte, un cuiseur électrique et une mijoteuse.
- Réglages pression et durée automatiques. Il suffit de choisir un programme du menu.
- Faible consommation d'énergie.
- Conserve la saveur originale et tous les éléments nutritifs pendant plusieurs heures.
- Les aliments sont cuisis de manière homogène grâce au système de pression à température constante.
- L'inox garantit la durée et la qualité du produit.
- Des messages vocaux, en deux langues à choisir (Espagnol et Portugais), indiquent l'étape en cours.
- Indication de consommation énergétique.

### ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ :

- Systèmes de fermeture et d'ouverture de dernière génération procurant une sécurité maximale.
- Fonction d'échappement de vapeur en cas de dépassement de la pression et de la température
- Fonction de libération de pression comme alternative au système de limitation de pression.
- Arrêt automatique en cas de dépassement de la température préétablie.
- 7 mesures différentes de sécurité.

### CONFORT

### VERSATILITÉ

### GOÛT :

### PRÉSERVE LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS DES INGRÉDIENTS ET LEUR SAVEUR

### SANTÉ :

### PRÉSERVE TOUTES LES VITAMINES, LES MINÉRAUX ET LES AUTRES NUTRIMENTS, EN ÉVITANT LA PERTE D'EAU PENDANT LA CUISSON.

### PROPRETÉ

### SANS FUMÉE NI ODEUR NI GRAISSE.

La pression du nouvel autocuiseur programmable MASTER COOKER RED peut être ajustée à trois niveaux qui vont de 0 KPA jusqu'à 90 KPA. Des repas plus savoureux obtenus de façon plus rapide grâce à la capacité de concentrer les saveurs et les arômes. Avec des résultats beaucoup plus sains puisque les aliments ne perdent pas leurs nutriments et qu'on utilise moins de graisses pour cuisiner.

Multifonction et innovant, c'est la meilleure définition de l'autocuiseur électrique MASTER COOKER RED. On peut y cuisiner toutes sortes de repas, du riz, des pâtes, des viandes, des poissons, des ragoûts, des soupes, des légumes secs ou verts et de très divers plats combinés. Vous aurez ainsi un vrai chef à votre disposition.

On peut aussi préparer des tartes délicieuses et des desserts succulents. On ajoutera à cela le menu « Mijoter », avec lequel vous pourrez réaliser toutes sortes de fritures, facilement et en toute propreté, à la température convenable. Vos aliments seront dorés et croustillants. Dans tous les programmes la cuisson et l'élaboration sont automatiques.



Vous pouvez choisir la langue, espagnol ou portugais, affichée par la machine.

En poussant un bouton, votre autocuiseur programmable vous renseignera sur la consommation à cet instant.

La consommation électrique diminuera puisque sa capacité thermique est de 60 % supérieure à d'autres cuiseurs électriques conventionnels.

### ÉCRAN LED INTUITIF

Son écran LED affiche à tout moment la température, la pression et le menu que nous sommes en train de choisir ou avec lequel nous cuisinons. Un seul clin d'œil suffira pour connaître l'état actuel de l'autocuiseur, en cours de cuisson, en attente ou prêt à manger. Vous cuisinerez d'une manière absolument facile et intuitive.

L'autocuiseur électrique MASTER COOKER RED est un autocuiseur programmable de dernière génération, avec lequel vous pourrez cuisiner d'une manière traditionnelle grâce à son menu de cuisson lente, ou de manière rapide de façon que vos repas conservent toutes les saveurs et tous les nutriments en vue d'une alimentation saine.

Son utilisation est vraiment simple, il suffit de pousser le bouton du menu choisi, la cuisson commence dès cet instant.

### CARACTÉRISTIQUES :

Le MASTER COOKER RED emploie une technologie nouvelle pour fournir la meilleure qualité au résultat final de vos repas.

Il dispose d'un menu pour chaque aliment. On évite ainsi tous les doutes pour choisir le meilleur programme pour les ingrédients que vous voulez utiliser.

Chaque menu a une durée préétablie, à laquelle on peut ajouter ou enlever des minutes selon les goûts personnels ou les besoins de chaque moment.

- Fonction four et grill, sans couvercle
- Temps de cuisson ajustables
- 6 menus préétablis
- Livre de recettes illustré en couleurs
- Plus puissant 1 000 Watts
- Cuve à revêtement hautement antiadhésif
- Fonction four incluse
- Temps de pression de 0 à 50 minutes
- Température de maintien au chaud, de 60° à 80°C
- Limite de pression : 0-70 kPa
- Diamètre 22 cm
- Programmable 24 heures

Grâce à la faible évaporation de liquide, les repas concentrent et conservent toutes leurs saveurs et leurs nutriments. On peut y cuisiner toutes sortes de plats, du riz, des viandes, des poissons, des pâtes, des ragouts, des soupes, des desserts... autant que vous le souhaitez.

Si vous le voulez, vous pouvez aussi le programmer, avec jusqu'à 24 heures d'avance, pour que votre repas soit prêt à l'heure choisie.

Grâce à sa mémoire interne, après une panne de courant, la cuisson est reprise à partir du moment où elle a été interrompue.

Il est équipé de 7 mécanismes de sécurité pour préserver votre tranquillité comme vous le méritez.

Fabriqué en inox 18/10, la plus haute qualité

### Accessoires:

- Livre de recettes
- Vase doseur
- Louche
- Cuve exclusive, hautement antiadhésive

## COMMENTAIRES DE NOTRE CUISINIER SERGIO :

L'AUTOUCUISEUR ÉLECTRIQUE MASTER COOKER RED a été conçu avec la collaboration et sous la tutelle de Sergio Fernández. Pour profiter de toute son expertise et son savoir-faire.

Les fonctions de notre nouvel autocuiseur programmable ont été définies d'après un nouveau concept de cuisine.

Grâce à LUFTHOUS vous cuisinerez de façon plus simple et plus facile.

## Avec la garantie de LUFTHOUS CHEF

Une cuisine saine et naturelle

LUFTHOUS votre marque de confiance

AVEC LA GARANTIE ET LA QUALITÉ DE LUFTHOUS CHEF

LUFTHOUS VOTRE MARQUE DE CONFIANCE

Nouveau service d'assistance client personnalisé LUFTHOUS CHEF, pour éclaircir tous vos doutes, vous donner des conseils sur l'utilisation de votre appareil et des informations sur les recettes.

### VOTRE MEILLEUR ALLIÉ DANS LA CUISINE

Au cours des dernières décennies, l'intérêt pour la cuisine saine et l'alimentation équilibrée s'est répandu parmi toute la population. Il ne s'agit plus seulement de stéréotypes ou d'avoir une belle figure, cela va au-delà, il s'agit de notre santé.

Dans ce contexte et vu l'intérêt croissant envers une cuisine saine, les tendances culinaires ont changé de direction. Les nouvelles méthodes de cuisson et de préparation des aliments ont transformé l'art de cuisiner en une pratique facile, efficace et rapide, mais non moins délicieuse.

LuftHous a répondu à ce défi en lançant sur le marché L'AUTOUCUISEUR ÉLECTRIQUE PROGRAMMABLE MASTER COOKER RED grâce auquel l'innovation et la fonctionnalité sont enfin à la portée de tous. Conçu avec la technologie la plus avancée, son seul objectif est de faciliter une alimentation contrôlée, équilibrée et saine, sans diminuer l'aspect savoureux et attirant de chaque repas.

Les avantages de ce nouvel autocuiseur programmable sont nombreux, mais c'est surtout sa versatilité qui va nous rendre la vie plus facile. Avec un processeur d'aliments dans la cuisine, nous pourrions faire deux choses en même temps ou même trois. Nos mains sont libérées et il nous donne du temps. On pourra maintenant récupérer du travail en retard, faire du sport ou profiter des loisirs. Il n'y aura plus de raisons pour manger en retard.

### La cuisson à la vapeur, la méthode la plus saine de Master Cooker Red

La cuisson à la vapeur est une méthode culinaire saine et bénéfique qui aide à garder intacts les nutriments des aliments, ainsi qu'à préserver les vitamines et les minéraux de chacun d'eux.

La cuisson des aliments à la vapeur est très bénéfique, tout d'abord parce que la source de chaleur à laquelle ils sont soumis est uniforme, avec une température allant de 95° à 100°C, c'est-à-dire inférieure à 110°C, la température à laquelle les aliments commencent à se détériorer selon diverses études.

Ensuite, il faut démentir absolument que tous les aliments cuisinés à la vapeur deviennent insipides. Au contraire, les saveurs, les odeurs, les couleurs, les arômes et les textures subissent tous moins de changements avec la cuisson à la vapeur que quand on utilise toute autre technique culinaire.

Plus généralement, plusieurs recherches ont démontré que cette technique de cuisson se caractérise par les vertus suivantes :

Elle facilite la régulation des niveaux de cholestérol dans notre régime alimentaire, puisqu'elle supprime l'utilisation d'huile pour cuisiner.

Elle permet une digestion plus facile.

L'aspect général de la peau en profite, puisqu'elle n'endommage pas les vitamines C et E (antioxydants), chargées de l'élimination de substances nuisibles qui favorisent le vieillissement.

Elle offre la possibilité de cuire plusieurs aliments en même temps, puisqu'on peut superposer divers paniers ou étages, de façon à éviter le mélange de saveurs et d'odeurs.

C'est la solution parfaite pour ceux qui cherchent à contrôler leur poids, puisqu'en évitant d'ajouter des graisses supplémentaires, on élimine des calories.