

Xpress Lachef



Votre meilleure alliée dans la cuisine est arrivée, avec Xpress Lachef vous allez prendre du plaisir en préparant des mets exquis, vous découvrirez des centaines de recettes fantastiques et **tomberez (de nouveau) amoureux de la gastronomie** comme vous ne l'aviez jamais rêvé.

C'est un système complet et sophistiqué, mais dont l'utilisation est absolument simple. Il vous suffira de quelques minutes pour commencer à programmer vos plats favoris, sans même avoir à leur consacrer du temps et de l'attention. **Xpress Lachef s'occupera de tout, alors que vous faites une pause de détente**, pendant que vous travaillez, vous faites du sport ou toute autre activité à votre choix.

Saisir, mijoter, cuire, cuisiner au four, préparer des sauces, des purées, des desserts... Tout est possible avec Xpress Lachef, et ce, **avec un niveau de précision surprenant**. Contrôlez les paramètres pour adapter ceux-ci à votre goût personnel : réglez la température, le temps et la pression de la recette. Vous pourrez donner ainsi une touche singulière à chaque plat.

Par les innovations plus remarquables, il faut distinguer notamment la « **Cuisine lente** ». Elle permet l'élaboration des aliments en toute tranquillité, **renforçant l'intensité de leur saveur, avec des textures sublimes**, ainsi qu'un attrait visuel qui donnera « l'eau à la bouche » à tout convive privilégié.

Vous pourrez aussi **découvrir les sentiers de la cuisine « sous vide »**. Une modalité avant-gardiste maintenant à votre portée qui réunit la conservation des propriétés bénéfiques des aliments en intensifiant la pureté du goût.

Qu'attendez-vous pour découvrir la révolution culinaire qui vous fera adorer la cuisine ?



Programmée pour vous

- Saisir, mijoter, cuire, cuisiner au four et à la vapeur.
- 16 programmes gourmet.
- 4 programmes exclusifs : Omelette, Cuisine lente, Riz et Viandes.
- 3 fonctions de réglage de saveur pour certains éléments spécifiques. Pour libérer la capacité nutritive de l'ingrédient.
- 8 niveaux de pression doubles pour une cuisson rapide et flexible.
- Fonctions spécifiques d'alimentation pour enfants et menu light.
- Fonction exclusive pour élaboration d'omelettes en seulement deux étapes.
- Fonction Cuisine lente : À basse température et avec minuterie jusqu'à 24 heures. Parfaite pour la fermentation du pain, la pâtisserie, les yogourts...
- Cuisine « sous vide » (aliments conditionnés au vide et cuisiné à basse température).
- Design attrayant et élégant qui s'adapte parfaitement à tout type de cuisine.





Comme la haute cuisine, toujours à la quête d'innovation

- Guide en 3 langues : espagnol, portugais et italien.
- Panneau de contrôle LED.
- Autorégulation de chaleur automatique dans tous ses programmes.
- Haut niveau de sécurité.
- Clôture à fermeture hermétique et verrouillage haute sécurité.
- Cuisine en silence, sans vapeurs ni odeurs.
- Revêtement 100% antiadhérent.
- Nettoyage facile.
- Faible consommation d'énergie.

Accessoires

- 1 x Gobelet doseur
- 1 x Disque perforé
- 1 x Gobelet
- 1 x Spatule
- 1 X Panier (pour vapeur)
- 1x Levier antiblocage
- 1x Anse de transport

Que peut-on préparer avec Xpress Lachef ?

Légumes : lentilles à l'étouffée, haricots blancs aux palourdes, potages aux pois chiches, etc.

Cuisine à la vapeur : viandes, poissons, fruits de mer, mollusques, légumes verts ou secs, etc.

Pâtisserie : brioches, viennoiseries, madeleines, sucreries régionales, gâteaux de Noël, etc.

Marmelades : fraise, pêche, orange, etc.

Desserts : glaces, riz au lait, flans, crème dessert, etc.

Pâtes : pain, pizzas, tourtes, focaccia, etc.

Pâtes italiennes : dans toutes leurs variétés et leurs assortiments.

Jus et milk-shakes : jus de fruits, boissons mixées « détox », boissons au chocolat, etc.

Accompagnements : Bouillons, sauces, crème fouettée, monter en neige les blancs d'œuf, etc.

Sauces et assaisonnements : froides ou chaudes.

Légumes frais et verts : sauces, salades, crudités, en papillote ou mijotées

Riz dans leur jus de cuisson : comme accompagnement ou en risottos

Viandes et poissons : en ragout, en sauce, à la vapeur, etc.

Crème de légumes : crèmes fines et textures délicates : courgettes, poireaux, citrouille, etc.

Cuisine internationale : recettes plus significatives de tous les pays.

Cuisine pour bébés : premières bouillies de légumes, viandes, poissons, etc.

Desserts et goûters pour bébés : bouillies de fruits et yogourts, etc.

Avec nous, la cuisine est facile ! Des recettes simples, nutritives et appétissantes avec son propre livre de recettes.

DIMENSIONS : 416*348*332 mm

VOLUME NOMINAL : 5 L

PUISSANCE NOMINALE : 900 W

TENSION : 220 -240V 50 Hz

PRESSIION DE FONCTIONNEMENT : 0 -70 (kPa)

Poids brut : 6,9 kg

Poids net : 5,8 kg



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

XPRESSLachef

