

PENTOLA ELETTRICA PROGRAMMABILE MASTER COOKER RED



Caratteristiche:

- Capacità 6 l.
- Cucina in modo semplice senza la tua presenza.
- Valori limite per pressione e temperatura per una sicurezza a 360°.
- Rende più gustosi i tuoi piatti grazie alla chiusura ermetica.
- Mantiene i cibi caldi per ore dopo la cottura.
- Controlla il tempo, lo programma e lo memorizza.
- 3 pentole in 1 sola: svolge le funzioni della pentola a pressione, della pentola elettrica e cucina a fuoco lento.
- Regolazione automatica della pressione e del tempo. Devi selezionare soltanto un programma del menù.
- Basso consumo energetico.
- Mantiene il sapore originale e tutti i nutrienti per più ore.
- Il sistema di pressione a temperatura costante consente di cucinare gli alimenti in modo omogeneo.
- L'acciaio inox garantisce la durata e la qualità del prodotto.
- Messaggi vocali in due lingue (spagnolo e portoghese): le indicazioni vengono fornite passo dopo passo.
- Visualizzazione consumo energetico.

Elementi di sicurezza:

Dispositivi di chiusura e di apertura di ultima generazione di massima sicurezza.

Valvola di sfiato del vapore in presenza di pressione e temperatura eccessive.

Funzione di regolazione della pressione in alternativa al valore limite.

Interruzione automatica in caso di superamento della temperatura impostata.

7 misure diverse di sicurezza.

- **COMODITÀ**
- **VERSATILITÀ**
- **SAPORE: MANTIENE INTATTI I PRINCIPI NUTRITIVI DEL CIBO E IL SAPORE**
- **SALUTE: MANTIENE INTATTE TUTTE LE VITAMINE, I MINERALI E GLI ALTRI NUTRIENTI GRAZIE AL FATTO CHE L'ACQUA NON EVAPORA DURANTE LA COTTURA.**
- **PULIZIA**
- **STOP FUMI, ODORI E GRASSI.**





La nuova pentola programmabile MASTER COOKER RED dispone di 3 valori di pressione diversi oscillanti tra 0 KPA e 90 KPA.

Pietanze più saporite grazie a una cottura più veloce che consente di concentrare sapori e aromi. Cibi molto più salutari dal momento che gli alimenti conservano i propri principi nutritivi e dato l'uso ridotto di grassi per cucinare.

Versatile e innovativa; sono questi i termini che definiscono al meglio la pentola elettrica MASTER COOKER RED in quanto è in grado di cucinare qualsiasi alimento, riso, pasta, carne, pesce, stufati, minestre, legumi, verdure e un'infinità di piatti unici che ne fanno il vero chef di casa tua.

Si possono preparare anche deliziose torte e squisiti dessert. Non manca, poi, il menù "Frittura" che ti consentirà di sbizzarrirti nel preparare qualsiasi tipo di fritto in modo agevole e alla giusta temperatura garantendone una doratura croccante.

Cottura e preparazione automatiche in tutti programmi.

Lingua selezionabile: spagnolo o portoghese.

Un tasto ti informerà del consumo della pentola programmabile.

Consumo elettrico ridotto in quanto la sua capacità termica oltrepassa il 60% rispetto ad altre cucine elettriche convenzionali.

DISPLAY LED INTUITIVO

Il display Led ti terrà sempre informato quanto a temperatura, pressione o al menù selezionato o in corso di preparazione. Basterà uno sguardo per capire se la pentola sta cucinando, se è in stand-by oppure se il piatto è pronto. La pentola elettrica programmabile ti consentirà di cucinare in modo davvero agevole e intuitivo.

MASTER COOKER RED è una pentola elettrica programmabile di ultima generazione che ti consentirà di cucinare in modo tradizionale grazie al menù a cottura lenta oppure in modo veloce pur conservando tutto il sapore e tutti i nutrienti per un'alimentazione sana.

Facile da usare: devi premere soltanto il tasto del menù desiderato e la pentola inizierà a cucinare.

Caratteristiche:

La pentola MASTER COOKER RED è dotata di nuova tecnologia per consentirti di preparare piatti di qualità.

Dispone di un menù per ogni alimento. In tal modo, non avrai dubbi sul programma che si adatta al meglio agli ingredienti che intendi utilizzare.

- Ogni menù prevede un tempo preimpostato che potrai modificare secondo i tuoi gusti personali o le tue esigenze.
- Funzione forno e piastra con coperchio aperto
- Tempo di cottura regolabile
- 6 menù preimpostati
- Ricettario a colori
- Maggiore potenza: 1000 W
- Recipiente a elevata antiaderenza
- Funzione forno compresa
- Tempo pressione: da 0 a 50 min.
- Temperatura per tenere calde le pietanze: da 60°C a 80°C
- Limite di pressione: 0-70 KPa
- Diametro: 22 cm
- Programmabile 24 ore

Concentrazione e conservazione di tutti i sapori e i nutrienti delle pietanze grazie alla ridotta evaporazione dei liquidi. Consente di preparare qualsiasi piatto da te desiderato: riso, carne, pesce, pasta, stufati, brodo, dessert, ecc.

È possibile programmarla anche con 24 ore di anticipo in modo tale da trovare il piatto pronto nel momento desiderato.

Qualora si dovesse verificare un'interruzione dell'erogazione di energia elettrica, la memoria interna consente di riprendere la cottura nel punto in cui si è verificata l'interruzione.

Conta complessivamente 7 misure di sicurezza che ti consentiranno di operare con la massima tranquillità.

Realizzata in acciaio inox 18/10 di migliore qualità.

- Accessori:
- Ricco ricettario
- Misurino
- Cucchiaino
- Recipiente a elevata antiaderenza esclusiva

OSSERVAZIONI DEL NOSTRO CHEF SERGIO:

La PENTOLA ELETTRICA LUFTHOUS CERAMIC è stata creata in collaborazione e sotto la guida di Sergio Fernández tenendo sempre presenti know-how e consigli.

Le funzioni della nostra nuova pentola programmabile si basano su un nuovo concetto di cucina.

LUFTHOUS rende più agevole il tuo compito in cucina.

Con la garanzia di LUFTHOUS CHEF.

Cucina sana e naturale.

LUFTHOUS il tuo marchio di fiducia.

Il nuovo servizio clienti personalizzato LUFTHOUS CHEF saprà chiarire tutti i tuoi dubbi e fornirti consigli e suggerimenti su come utilizzare la pentola e le ricette.

IL TUO MIGLIOR ALLEATO IN CUCINA:

Nel corso degli ultimi decenni, l'attenzione rivolta ad un'alimentazione sana ed equilibrata ha avuto un forte impatto sulla popolazione. Non si tratta soltanto di stereotipi oppure del desiderio di avere una bella silhouette. Si va molto oltre, in quanto è in gioco la nostra salute.

In questo contesto e data la crescente attenzione rivolta al mangiare sano, si è verificata un'inversione di tendenza nel comparto gastronomico. I nuovi metodi di cottura e di preparazione dei piatti trasformano l'arte del cucinare in un'impresa facile, efficiente e veloce senza intaccarne la qualità.

LuftHous soddisfa tale esigenza e lancia sul mercato la PENTOLA ELETTRICA PROGRAMMABILE MASTER COOKER RED che coniuga innovazione e funzionalità alla portata di tutti. Realizzata con le tecnologie più moderne, persegue un solo obiettivo: garantire un'alimentazione controllata, equilibrata e sana senza penalizzare i sapori e la presentazione di ogni piatto.

Pur se questa pentola programmabile presenta numerosi vantaggi, a rendere più facile il nostro compito in cucina è la sua versatilità. Questo robot ci consente di fare più cose -due o addirittura tre-, alla volta. Ci rende più liberi e ci fa risparmiare tempo. Potrete sbrigare un po' di lavoro arretrato, fare sport o svolgere qualsiasi attività nel tempo libero. Non ci sono più scuse per mangiare tardi.



Cottura a vapore,

l'abitudine più sana di Master Cooker Red

La cottura a vapore è un'abitudine culinaria particolarmente salutare che consente di mantenere intatti i principi nutritivi degli alimenti oltre a conservare le vitamine e i minerali di ciascuno di loro.

I cibi cotti al vapore presentano grossi vantaggi grazie al fatto che, sostanzialmente, vengono sottoposti a una fonte di calore uniforme la cui temperatura oscilla tra i 95°C e i 100°C, vale a dire inferiore ai 110°C. Secondo vari studi, a questa temperatura inizia un processo di degrado degli alimenti.

D'altro canto, bisogna smitizzare la leggenda secondo cui i cibi cotti al vapore sono insipidi. La cottura a vapore penalizza in minor misura i sapori, gli odori, i colori, l'aroma e la consistenza rispetto a qualsiasi altra tecnica culinaria.

Secondo varie ricerche, tale tecnica di cottura presenta i vantaggi seguenti.

Agevola la regolazione dei livelli di colesterolo in quanto la cottura avviene senz'olio.

Agevola la digestione.

Migliora l'aspetto della pelle in generale in quanto non danneggia le vitamine C ed E (antiossidanti), preposte allo smaltimento delle sostanze dannose riconducibili all'invecchiamento.

Offre la possibilità di cucinare più alimenti alla volta, dal momento che le vaporiere contano più cestelli o livelli, senza per questo mescolarne sapori e odori.

Ideale per chi desidera tenere sotto controllo il proprio peso dal momento che l'assenza di grassi supplementari consente di ridurre le calorie ingerite.



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>