

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







Xpress Lachef

Con Xpress Lachef vi divertirete a preparare piatti squisiti, imparerete centinaia di ricette favolose e vi (ri)innamorerete della gastronomia in un modo che non avevate mai sognato.

Ha un sistema completo e sofisticato che è davvero facile da usare. In pochi minuti potrete programmare i vostri piatti preferiti, ai quali non dovrete dedicare tempo o attenzione. **Xpress Lachef si occuperà di tutto, mentre voi vi rilassate**, lavorate, fate sport o qualsiasi altra attività desideriate.

Soffrigge, stufa, cuoce, inforna, prepara salse, purè, dessert, ecc. Tutto è possibile con Xpress Lachef, con un **livello di precisione sorprendente**. Controllate i parametri per adattarli ai vostri gusti: temperatura, tempo e pressione della ricetta. In questo modo, potrete aggiungere il vostro tocco unico a ogni piatto.

Tra le sue innovazioni spicca la cosiddetta: "cottura lenta". Permette di lavorare le materie prime con la massima tranquillità, conferendo loro un sapore più intenso, una consistenza sublime e un ulteriore fascino visivo che farà venire l'acquolina in bocca a chiunque.

Inoltre, vi permetterà di **passare alla cottura "sous vide"** (sottovuoto). Un metodo all'avanguardia a portata di mano, che combina la conservazione delle proprietà benefiche degli alimenti con l'esaltazione della purezza del gusto.

Cosa aspettate a scoprire la rivoluzione culinaria che vi farà amare la cucina?

Programmata per voi

- · Soffrigge, stufa, cuoce al forno e al vapore.
- · 16 programmi gourmet.
- 4 programmi esclusivi: frittata, cottura lenta, riso e carne.
- 3 funzioni di regolazione del sapore per alcuni elementi specifici. Rilascia la capacità nutrizionale degli ingredienti.
- 8 livelli di pressione doppi per una cottura rapida e flessibile
- Funzioni specifiche per alimenti per bambini e menu leggeri.
- Funzione esclusiva per preparare le frittate di patate alla spagnola in due soli passaggi.
- Funzione di cottura lenta: Bassa temperatura e timer fino a 24 ore. Ideale per la fermentazione di pane, dolciumi, yoghurt, ecc.
- Cottura 'sous vide' (cibo sottovuoto cotto a bassa temperatura).
- Design attraente ed elegante che si adatta perfettamente a qualsiasi tipo di cucina.

Come l'alta cucina, sempre all'avanguardia

- Guida in 3 lingue: spagnolo, portoghese e italiano.
- · Pannello di controllo a LED.
- · Autoregolazione automatica del calore in tutti i suoi programmi.



- Elevato livello di sicurezza.
- · Chiusura ermetica del coperchio e blocco di sicurezza.
- · Cuoce in modo silenzioso, senza emettere fumi o odori.
- · Rivestimento 100% antiaderente.
- · Facile da pulire.
- · Basso consumo energetico.

Accessori

- 1 misurino
- 1 disco forato
- 1 vaschetta
- 1 cucchiaio
- 1 griglia per il vapore
- 1 leva antiblocco
- 1 maniglia per trasporto

Cosa posso preparare con Xpress Lachef?

Legumi: lenticchie in umido, fagioli bianchi alle vongole, stufati di ceci. ecc.

Cottura a vapore: carne, pesce, frutti di mare, crostacei, molluschi, verdure, ecc.

Prodotti da forno: brioches, focacce ripiene, muffin, dolci regionali, dolci natalizi, ecc.

Marmellate: fragola, pesca, arancia, ecc.

Dolci: gelati, riso al latte, budini, crema pasticcera, ecc.

Impasti: pane, pizze, panzerotti, focacce, ecc.

Pasta: in tutte le sue varianti e abbinamenti

Succhi e frullati: spremute, frullati detox, frullati al cioccolato, ecc.

Per: brodi, soffritti, panna da montare o albumi, ecc.

Salse e condimenti: freddi e caldi

Verdure e ortaggi: salse, insalate, crudité, al cartoccio o in padella

Riso brodoso: per contorni o risotti

Carne e pesce: stufati, in salsa, al vapore, ecc.

Vellutate di verdure: creme fini e consistenze delicate: zucchine,

porri, zucca, ecc.

Cucina internazionale: le ricette più importanti di tutti i paesi Cucina per neonati: prime pappe alle verdure, carne, pesce, ecc. Dolci e merende per neonati: pappe alla frutta, yoghurt, ecc.

Vi rendiamo tutto più facile! Ricette semplici, nutrienti e gustose nel vostro ricettario personale.

MISURE: 416*348*332 mm VOLUME NOMINALE: 5 l

POTENZA NOMINALE: 900 W

ALIMENTAZIONE: 220 -240 V 50 Hz PRESSIONE DI ESERCIZIO: 0 -70 (kPa)

Peso lordo: 6,9 kg Peso netto: 5,8 kg

