



PANELA ELÉTRICA PROGRAMÁVEL MASTER COOKER RED

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidade 6 l.
- Cozinha de maneira simples sem que você precise de estar presente.
- Limite de pressão e de temperatura para uma segurança total.
- Potencializa o sabor dos seus cozinhados graças ao fecho hermético.
- Mantém o calor dos alimentos durante horas depois de terminar a cozedura.
- Controla o tempo, programa-o e memoriza-o.
- 3 panelas em 1: combina as funções da panela de pressão, da elétrica e da cozinha em lume brando.
- Ajuste de pressão e tempo automático. Basta selecionar um programa do menu.
- Baixo consumo energético.
- Conserva o sabor original e todos os nutrientes durante várias horas.
- Os alimentos cozinham-se homoganeamente graças ao sistema de pressão a temperatura constante.
- O aço inoxidável garante a duração e qualidade do produto.
- Com voz em dois idiomas (espanhol e português), vai indicando por mensagens de voz o passo que se está a realizar.
- Indicação de consumo energético.

ELEMENTOS DE SEGURANÇA:

- Dispositivos de fecho e abertura de última geração de máxima segurança.
- Função de escape de vapor quando a pressão e temperatura excedem.
- Função de libertação de pressão como alternativa ao sistema de limite de pressão.
- Suspensão automática no caso de ultrapassar a temperatura preestabelecida.
- 7 medidas diferentes de segurança.

COMODIDADE

VERSATILIDADE

SABOR:

MANTÉM OS ELEMENTOS NUTRITIVOS DA COMIDA E O SABOR

SAÚDE:

MANTÉM TODAS AS VITAMINAS, MINERAIS E OUTROS NUTRIENTES, GRAÇAS A QUE NÃO SE PERDE A ÁGUA QUANDO SE COZINHA.

LIMPEZA

SEM FUMOS, ODORES NEM GORDURAS.

A nova panela programável MASTER COOKER RED tem 3 pressões diferentes que vão de 0 KPA até 90 KPA.

Comidas mais saborosas feitas de uma maneira mais rápida graças à capacidade de concentrar os sabores e aromas. E resultados muito mais saudáveis porque faz com que os alimentos não percam os seus nutrientes e pode utilizar menos gorduras para cozinhar.

Versátil e inovadora: são as palavras que melhor definem a panela elétrica MASTER COOKER RED, sendo capaz de cozinhar todo o tipo de comida como arroz, massa, carne, peixe, guisados, sopas, leguminosas, legumes e um sem-fim de pratos combinados que a tornam um autêntico chefe na sua casa.

Também podemos elaborar deliciosos bolos e sobremesas. A tudo isto somamos o menu "Fritar", assim pode fazer todo o tipo de fritos



SU MEJOR ALIADA EN LA COCINA



de uma maneira limpa e cômoda à sua temperatura adequada, ficando os seus alimentos com um aspeto dourado e crocante.

Em todos os programas a cozedura e a elaboração são automáticas. A máquina permite-lhe selecionar o idioma desejado: espanhol ou português.

Carregando um botão, a sua panela programável, informa-lhe o consumo imediato que se estiver a fazer.

Reduzirá o consumo elétrico pois a sua capacidade térmica está acima de 60% em relação a outras fontes elétricas convencionais.

VISOR LED INTUITIVO

O seu visor Led permite informar sempre a temperatura, pressões e menu que estamos a selecionar ou cozinhar. Com uma vista de olhos detetará o estado em que se encontra a sua panela, se está a cozinhar, se está reservada ou se está pronta a comer. Cozinhará de uma maneira bastante cômoda e intuitiva.

Panela elétrica MASTER COOKER RED é uma panela de cozinha programável de última geração, com a qual pode cozinhar da maneira mais tradicional graças ao seu menu de cozedura lenta, ou de maneira rápida com a que conseguirá que as suas comidas conservem todo o seu sabor e todos os nutrientes para fazer uma alimentação saudável.

Trabalhar com ela é muito fácil, basta carregar no botão do menu que quiser e ela começará a cozinhar imediatamente.

CARACTERÍSTICAS:

A MASTER COOKER RED possui uma nova tecnologia para proporcionar a maior qualidade no resultado final das suas comidas.

Dispõe de um menu para cada alimento. Assim não vai ter dúvidas sobre qual é o programa mais adequado para os ingredientes que quer utilizar.

Cada menu tem um tempo preestabelecido, mas pode adicionar ou tirar minutos a seu gosto ou conforme a necessidade do momento.

- Função forno e grelhador com a tampa aberta
- Tempos de cozedura ajustáveis
- 6 menus pré-configurados
- Livro de receitas a cores
- Mais potência 1.000 watts
- Reservatório com elevada antiaderência
- Inclui função forno
- Tempo de pressão de 0 a 50 minutos
- Temperatura de manter quente de 60 a 80°C
- Limite de pressão: 0-70 KPa
- Diâmetro 22 cm
- Programável 24 Horas

Graças a que evapora muito pouco líquido as comidas concentram e conservam todo o sabor e nutrientes. Permite cozinhar todo o tipo de pratos, arroz, carne, peixe, massa, guisados, sopas, sobremesas... tantos como quiser.

Acessórios:

- Amplo livro de receitas
- Copo medidor
- Concha
- Reservatório exclusivo com elevada antiaderência

COMENTÁRIOS DO NOSSO COZINHEIRO SÉRGIO:

A PANELA ELÉTRICA LUFTHOUS CERAMIC foi concebida com a colaboração e tutela do Sérgio Fernández, seguindo sempre conhecimentos e conselhos.

Um novo conceito de cozinha é o que possui e determina as funções da nossa nova panela programável.

A LUFTHOUS torna a sua vida na cozinha mais fácil e simples

Com a garantia da LUFTHOUS CHEF

Cozinhe de uma maneira saudável e natural

LUFTHOUS a sua marca de confiança

COM A GARANTIA E QUALIDADE DA LUFTHOUS CHEF

LUFTHOUS A SUA MARCA DE CONFIANÇA

Novo serviço de apoio ao cliente personalizado LUFTHOUS CHEF, para poder esclarecer todas as suas dúvidas e receber conselhos para utilizar a sua máquina, assim como dicas e informação de receitas.

A sua melhor aliada na cozinha:

Nas últimas décadas o interesse pela comida saudável e uma alimentação equilibrada despertou um grande impacto na população. Não se trata só de estereótipos ou de ter um corpo bonito, é muito mais, pois trata-se da nossa saúde.

Neste contexto e devido ao interesse crescente por uma cozinha saudável, as tendências culinárias mudaram de rumo. Os novos métodos de cozedura e preparação dos alimentos fazem da arte de cozinhar uma prática fácil, eficiente e rápida, mas não por isso menos deliciosa.

A LuftHous satisfaz esta necessidade e lança no mercado a PANELA ELÉTRICA PROGRAMÁVEL MASTER COOK RED que conjuga a inovação e a funcionalidade e esteja por fim ao alcance de todos. Concebida com a mais alta tecnologia, tem um único objetivo: manter uma alimentação controlada, equilibrada e saudável, sem desistir do sabor e da atração de cada comida.

São muitas as vantagens desta panela programável, mas a versatilidade deste aparelho é a que nos facilita a vida. Com um processador de alimentos na cozinha já podemos fazer duas coisas ao mesmo tempo e até mesmo três. Liberta-nos as mãos e dá-nos tempo. Adiantar o trabalho por fazer, praticar desporto ou gozar de um momento de lazer com qualquer atividade agora é possível. Já não há razão para comer tarde.

Cozedura a vapor, o hábito mais saudável da Master Cook Red

A cozedura a vapor é um hábito culinário saudável e benéfico que ajuda a manter intactos os nutrientes dos alimentos, além de conservar as vitaminas e minerais de cada um deles.

Os alimentos cozinhados a vapor possuem muitos benefícios, primeiro porque estão submetidos a uma fonte de calor uniforme cuja temperatura oscila entre os 95° e 100° centígrados, isto é, inferior aos 110° centígrados de temperatura que, de acordo com vários estudos, é o ponto em que os alimentos começam um processo de degradação.

Por outro lado, resta-nos desmentir que qualquer comida a vapor é insípida. Os sabores, odores, cores, aroma e textura ficam menos alterados com a cozinha a vapor que quando utilizamos qualquer outra técnica culinária.

Em geral, diversas investigações demonstraram que esta técnica de cozedura possui as seguintes virtudes:

Facilita a regulação dos níveis de colesterol na dieta, pois suprime a utilização de gorduras para cozinhar.

Permite uma digestão mais simples.

Melhora o aspeto geral da pele, devido a que não danifica as vitaminas C e E (antioxidantes), que se encarregam de eliminar substâncias nocivas que provocam envelhecimento.

Oferece a oportunidade de cozer vários alimentos ao mesmo tempo devido a que as vaporeiras podem ter diversas grelhas ou níveis, sem que se misturem os sabores nem odores.

É ideal para quem quer controlar o peso, pois ao não adicionar gorduras excessivas eliminam-se calorias