

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35

www.electrolux.ch

Cucinare come i professionisti: il nuovo Profi Steam di Electrolux con sensore umidità

Zürich, le 10 février 2015

Il nuovo forno combinato Profi Steam riunisce ora a tutto vantaggio delle economie domestiche quanto esigenti gastronomi apprezzano già da tempo: che si tratti di cottura a vapore, alternata, combinata con aria calda e vapore o alla griglia su un'ampia piastra grill, il nuovo Profi Steam di Electrolux è all'altezza di ogni aspettativa. Il nuovissimo sensore umidità garantisce risultati perfetti in cucina e ospiti soddisfatti.

Per mangiare sano è necessario che gli alimenti vengano trattati con cura; per questo i buoni intenditori utilizzano metodi di cottura che preservano vitamine, minerali e oligoelementi. Ma anche il sapore deve potersi sprigionare al meglio. Il connubio di questi due fattori è un aspetto di crescente importanza per chi ama la cucina. Il nuovo Profi Steam di Electrolux è l'ideale. Grazie al vano di cottura di dimensioni extra e alla semplicità di navigazione, il Profi Steam ha tutte le carte in regola per diventare l'elettrodomestico preferito. Attraverso il display con testo in chiaro è facilissimo selezionare la funzione desiderata tramite Touch Control. Così tutto è sempre sotto controllo: il sensore della temperatura al cuore presente nel forno controlla il processo di cottura e indica, attraverso il display, lo stato attuale di cottura, il tipo di riscaldamento, la temperatura e il tempo.

Nuova funzione di cottura con regolazione dell'umidità

Un sensore misura e regola l'umidità nel vano interno per l'intera durata della cottura. In base al contenuto di umidità della pietanza e indipendentemente dalla temperatura è possibile impostare l'umidità sul livello basso, medio o alto. Il resto lo fa il forno. I cibi non si seccano ed escono dal forno teneri o croccanti.

Ancora più facile con VarioGuide

Utilizzare il Profi Steam è un gioco da ragazzi. Il display con testo e simboli non lascia spazio a dubbi, VarioGuide suggerisce la temperatura, la durata, l'umidità e il tipo di riscaldamento corretti. Dall'ampia banca dati dei menù si possono selezionare suggerimenti per 220 piatti preimpostati. VarioGuide diventa quindi il consulente affidabile per tutti i gourmet.

Cucinare quasi in automatico - con SousVide

Con la cottura SousVide tutti gli ingredienti, incluse le spezie, vengono introdotti nell'apposito sacchetto di plastica resistente alle alte temperature, privati dell'aria e sigillati. Da qui il nome cottura sottovuoto («SousVide»). Le pietanze vengono cucinate in modo delicato, a basse temperature, inferiori a 100 gradi. Chiusi nel sacchetto non c'è pericolo che gli alimenti si brucino, cuociano troppo o si seccino. Cucinare bene diventa quasi un processo automatico.

Inoltre le pietanze non devono più essere rigirate di continuo. Grazie all'estrazione dell'aria, gli aromi si sviluppano in modo concentrato poiché non possono fuoriuscire. L'utilizzo delle spezie viene quindi ridotto: è il classico caso di «poco ma buono». SousVide è di aiuto anche per i menù di più portate: la frenesia ai fornelli appartiene ormai al passato, ora è possibile preparare tutto in anticipo. Un consiglio prezioso al riguardo: rosolare velocemente la carne dopo la cottura sottovuoto. Otterrete così il filetto perfetto, esattamente come desiderate, croccante all'esterno, tenero e uniformemente cotto all'interno.

Utilizzo e pulizia senza fatica

Anche aggiungere acqua è molto semplice: il nuovo serbatoio è a livello con la superficie esterna di comando e con un leggero tocco viene estratto e può essere rimosso completamente. Elementi riscaldanti supplementari permettono l'evaporazione dell'acqua residua dopo la cottura. Il vano interno resta così asciutto e le operazioni di pulizia si riducono al minimo.

Il nuovo Profi Steam può essere posizionato anche in basso

Il nuovo elettrodomestico convince su tutti i fronti. Un aspetto pratico è che può essere installato con estrema facilità sotto un piano di cottura in vetroceramica: tutti i piani di cottura con comandi a sfioramento o a slitta possono essere allacciati direttamente alla sua presa.

Madeleine Ruckstuhl
Responsabile Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-it/>