



OLLA ELÉCTRICA PROGRAMABLE MASTER COOKER RED

CARACTERÍSTICAS:

- Capacidad 6L.
- Cocina de forma sencilla sin que usted esté presente.
- Límite de presión y de temperatura para una seguridad total.
- Potencia el sabor de tus platos gracias al cierre hermético.
- Mantiene el calor de los alimentos durante horas una vez finalizada la cocción.
- Controla el tiempo, lo programa y lo memoriza.
- **3 ollas en 1:** combina las funciones de la olla a presión, la eléctrica y la cocina a fuego lento.
- Ajuste de presión y tiempo automáticos. Sólo necesita seleccionar un programa del menú.
- Bajo consumo energético.
- Conserva el sabor original y todos los nutrientes durante varias horas.
- Los alimentos se cocinan homogéneamente gracias al sistema de presión a temperatura constante.
- El acero inoxidable asegura la duración y calidad del producto.
- Con voz en dos idiomas (Castellano y Portugués), le irá indicando por mensajes de voz en paso que está realizando.
- Indicación de consumo energético.

ELEMENTOS DE SEGURIDAD:

- Dispositivos de cierre y apertura de última generación de máxima seguridad.
- Función de escape de vapor cuando la presión y temperatura exceden.
- Función de liberación de presión como alternativa al sistema de límite de presión.
- Suspensión automática en caso de sobrepasar la temperatura preestablecida.
- 7 Medidas diferentes de seguridad.

COMODIDAD

VERSATILIDAD

SABOR:

MANTIENE LOS ELEMENTOS NUTRITIVOS DE LA COMIDA Y EL SABOR

SALUD:

MANTIENE TODAS LA VITAMINAS, MINERALES Y OTROS NUTRIENTES, GRACIAS A QUE NO SE PIERDE EL AGUA CUANDO SE COCINA.

LIMPIEZA

SIN HUMOS, OLORES NI GRASAS.



SU MEJOR ALIADA EN LA COCINA

La nueva olla programable **MASTER COOKER RED** tiene 3 presiones distintas que van desde los 0 KPA hasta los 90 KPA.

Comidas más sabrosas obtenida de una manera más rápida gracias a la capacidad de concentrar los sabores y aromas. Y resultados mucho más saludables porque hace que los alimentos no pierdan sus nutrientes y utilizas menos grasas para cocinar.

Versátil e innovadora; son las palabras que mejor definen a la olla eléctrica **MASTER COOKER RED**, siendo capaz de cocinar todo tipo de comidas, arroces, pastas, carnes, pescados, guisos, sopas, legumbres, verduras y un sinfín de platos combinados que la convierten en un auténtico chef en su hogar.

También podemos elaborar deliciosas tartas y suculentos postres. A todo esto sumamos el menú "Freír", donde usted podrá realizar toda clase de fritos de una manera limpia y cómoda a su justa temperatura, quedándoles sus alimentos con un aspecto dorado y crujiente.

En todos los programas la cocción y elaboración es automática.

La máquina le permite elegir el idioma deseado castellano o portugués.

Pulsando un botón, su olla programable, le informara del consumo inmediato que se esté generando.

Reducirá el consumo eléctrico ya que su capacidad termal está por encima del 60% con respecto a otras cocinas eléctricas convencionales.

PANTALLA LED INTUITIVA

Su pantalla Led permite informar en todo momento de la temperatura, presiones y menú que estamos seleccionando o cocinando. Con un sólo vistazo detectarás el estado en que se encuentra tu olla, si está cocinando, si está reservada o si está listo para comer. Cocinarás de una manera súper cómoda e intuitiva.

Olla eléctrica **MASTER COOKER RED** es una olla de cocina programable de última generación, con la que podrás cocinar de la forma más tradicional gracias a su menú de cocción lenta, o de forma rápida con la que conseguirás que tus comidas conserven todo su sabor y todos los nutrientes para hacer una alimentación sana.

Su manejo es el más sencillo, ya que solo has de darle al botón del menú que deseas y ella comenzará a cocinar de inmediato.

CARACTERÍSTICAS:

La **MASTER COOK RED**, incorpora nueva tecnología para proporcionar la mayor calidad en el resultado final de tus comidas.

Dispone de un menú para cada alimento. Así no dudarás de cuál es el programa más adecuado para los ingredientes que quieres utilizar.

Cada menú tiene un tiempo pre-establecido que al que podrás añadir o quitar minutos según tu gusto personal o la necesidad del momento.

- Función horno y plancha con tapa abierta
- Tiempos de cocción ajustables
- 6 menús preconfigurados
- Recetario a todo color

- Más potencia 1.000 vatios
- Cubeta de alta antiadherencia
- Incluye Función horno
- Tiempo de presión de 0 a 50 minutos
- Temperatura de mantener caliente de 60 a 80°C
- Límite de presión: 0-70 KPa
- Diámetro 22 cms
- Programable 24 Horas

Gracias a que evapora muy poco líquido las comidas concentran y conservan todo el sabor y los nutrientes. Permite cocinar todo tipo de platos, arroces, carnes, pescados, pasta, guisos, caldos, postres... tantos como desee.

También si lo desea puede programarla, hasta con 24 horas de antelación, para tener la comida lista cuando desee.

Su memoria interna, le permite que en caso de interrupción eléctrica, al reanudarse ésta, pueda continuar la cocción desde el punto donde se cortó.

Incorpora un total de 7 medidas de seguridad para proporcionarte toda la tranquilidad que te mereces.

Fabricada en acero inoxidable 18/10, la más alta calidad

- Accesorios:
- Amplio recetario
- Vaso medidor
- Cucharón
- Cubeta de alta antiadherencia exclusiva

COMENTARIOS DE NUESTRO COCINERO SERGIO:

La OLLA ELECTRICA LUFTHOUS CERAMIC ha sido desarrollada con la colaboración y tutela de Sergio Fernández. Siguiendo siempre conocimientos y consejos.

Un nuevo concepto de cocina es lo que posee y determina las funciones de nuestra nueva olla programable.

LUFTHOUS le hace la vida en su cocina más fácil y sencilla

Con la garantía de LUFTHOUS CHEF

Cocina de una manera sana y natural

LUFTHOUS su marca de confianza

CON LA GARANTIA Y CALIDAD DE LUFTHOUS CHEF

LUFTHOUS SU MARCA DE CONFIANZA

Nuevo servicio de atención al cliente personalizado LUFTHOUS CHEF, donde le aclararan todas sus dudas y le aconsejaran sobre cómo utilizar su máquina y le darán consejos e información de recetas.

COMENTARIO DOCTOR BELTRAN:

En las últimas décadas, el interés por la comida sana y una alimentación equilibrada ha despertado un gran impacto en la población. No se trata solo de estereotipos o de tener un cuerpo bonito, sino que va más allá, se trata de nuestra salud.

En este contexto y debido al interés creciente por una cocina saludable, las tendencias culinarias han cambiado de dirección. Los nuevos métodos de cocción y preparación de los alimentos hacen del arte de cocinar una práctica fácil, eficiente y rápida, pero no por ello menos deliciosa.

Lufthous atiende a esta necesidad y lanza al mercado, la **OLLA ELÉCTRICA PROGRAMABLE MASTER COOK RED** que hace que innovación y funcionalidad vayan de la mano y estén por fin al alcance de todos. Diseñada con la más alta tecnología, tiene un único objetivo, mantener una alimentación controlada, equilibrada y saludable, sin abandonar lo sabroso y atrayente de cada comida.

Son muchas las ventajas de esta olla programable, pero la versatilidad de este artilugio es la que nos facilita la vida. Con un procesador de alimentos en la cocina, ya podemos hacer dos cosas a la vez e incluso tres. Nos libera las manos y nos regala tiempo. Adelantar trabajo pendiente, hacer deporte o disfrutar ociosamente de cualquier actividad es ahora posible. Ya no hay razón para comer tarde.

Cocción al vapor,

el hábito más saludable de Master Cook Red

La cocción al vapor es un hábito culinario saludable y benéfico que ayuda a mantener intactos los nutrientes de los alimentos, además de conservar las vitaminas y minerales de cada uno de ellos.

Los alimentos cocinados al vapor gozan de grandes beneficios, primeramente porque están sometidos a una fuente de calor uniforme cuya temperatura oscila entre los 95° y 100° centígrados, es decir menor a los 110° centígrados de temperatura, que de acuerdo con varios estudios, es el punto en el cual los alimentos comienzan un proceso de degradación.

Por otro lado, nos queda desmentir que cualquier comida al vapor es insípida. Los sabores, olores, colores, aroma y textura quedan menos alterados con la cocina al vapor que cuando utilizamos cualquier otra técnica culinaria.

En general, diversas investigaciones han demostrado que esta técnica de cocción cuenta con las siguientes virtudes.

- Facilita la regulación de los niveles de colesterol en la dieta, ya que suprime el uso de aceite para cocinar.
- Permite una digestión más sencilla.
- Mejora el aspecto general de la piel, debido a que no daña a las vitaminas C y E (antioxidantes), encargadas de eliminar sustancias dañinas que generan envejecimiento.
- Ofrece la oportunidad de cocer varios alimentos a la vez, debido a que las vaporeras pueden tener distintas parrillas o niveles, sin que se mezclen sus sabores ni olores.
- Es ideal para quienes buscan regular su peso, pues al no añadir grasas suplementarias se eliminan calorías.



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>