El robot de cocina Smeg amplia gama y colores

La gama de pequeño electrodoméstico de **Smeg** no para de crecer. El emblemático robot de cocina estilo años 50 amplia gama y colores, incorporando un conjunto de novedades en sus accesorios y su estética.

Encontramos innovaciones y mejoras en muchos de sus accesorios, como por ejemplo el gancho y batidor de masa, que cuentan con un revestimiento antiadherente, y la batidora de 5 varillas de acero ondulado. Su bol de acero inoxidable de 4,8 litros, ahora tiene más espesor. La base del robot está completamente mejorada, en cuanto a su forma y materiales.

Por otro lado, **Smeg** presenta el bol de cristal SMGB01, apto para todo tipo de preparaciones y compatible con los modelos SMF02, SFM03 y SMF13. Otro accesorio, que presenta novedades, es el batidor flexible SMFB02, totalmente adecuado para ingredientes blandos y preparaciones cremosas. Gracias a sus 3 partes de silicona y su diseño especial, asegura una consistencia uniforme de la mezcla y todo sin que sea necesario parar la máquina para limpiar.

La novedad más destacada, que incorpora el robot de cocina, es la máquina de helado SMIC01, que permite disfrutar, en verano o en cualquier ocasión, de los mejores helados, sorbetes y yogures helados. Se caracteriza por su fácil uso, rapidez y eficacia que consigue en 20/30 minutos poder degustar un delicioso helado. Además, es muy compacta, ya que sus dimensiones son reducidas. Es preciso añadir que es una de las únicas en el mercado que permite ser lavada en el lavavajillas sin complicar su limpieza.

A lo largo del 2019 estarán disponibles los nuevos modelos de robot de cocina **Smeg SMF02, SMF03, SMF13.** Su inconfundible diseño *made in italy* y la incorporación de nuevos colores no pasarán desapercibidos.

Ufesa incorpora nueva gama de ventilación

Ufesa, del **Grupo B&B Trends,** sigue creciendo e incorpora en su catálogo nueva gama de ventilación. La línea se compone de cuatro familias principales: ventiladores de sobremesa, de pie, de torre y ventiladores industriales, para cubrir las necesidades de todos los usuarios. Dicha gama destaca por su diseño, presentando referencias de diferentes potencias y varios tipos de caudal, que se adaptan perfectamente a cualquier espacio.

Ventilador de suelo, industrial

Dentro de la gama de ventiladores industriales destaca el **modelo DD1450,** que cuenta con base redonda y altura regulable. Este nuevo modelo de ventilador industrial ofrece un potente flujo de aire, gracias a la combinación de 120W de potencia y al especial diseño de sus 3 hélices que ofrecen un caudal homogéneo y constante. Con tres velocidades, tiene opción para regular la inclinación, adaptándose según necesidades.

Ventiladores de sobremesa y de pie

Las otras familias de la nueva gama de ventilación se presentan en dos formatos de sobremesa, **modelos TF0400** y **TF0300,** y de pie **SF1400.** Los mismos destacan por un diseño moderno y elegante, sumado a una performance excelente gracias a su tecnología **ULTRAFRESH 5,** ya que todos cuentan con 5 hélices para que proporcionen un mayor caudal aire, constante y homogéneo.

Se puede seleccionar la velocidad con sus tres niveles y su modo de oscilación a derecha e izquierda con 90º logra distribuir el aire de forma homogénea por toda la estancia. Su asa posterior permite transportarlo con facilidad.

COCINA SANA CON JATA

Para cuidar de la alimentación, las novedades que presenta Jata pueden ser de gran ayuda.

Exprimidor inox con brazo
Mod. EX1044

Exprimidor con brazo, que facilita la extracción del zumo de forma continua y silenciosa. Gran potencia, 300 W, con cuerpo, filtro y vertedor en acero inoxidable; motor profesional AC. Incluye dos conos para conseguir la máxima eficacia:

- Cono grande: naranjas, pomelos, etc.
- Cono pequeño: limones, mandarinas, etc.

Cuenta además con sistema antigoteo, base antideslizante y es totalmente desmontable para una limpieza fácil.

Este aparato se engloba en la gama Profesional Series de **Jata,** reservada para modelos destinados a uso doméstico pero fabricados con componentes profesionales, garantizando un uso exhaustivo con una mayor durabilidad y fiabilidad.

Grill de asar doble "inox"
Mod. GR594

Con sistema "Super Diet" para inclinar la superficie, facilitando así la recogida de la salsa. Las placas de 295x235 mm tienen recubrimiento antiadherente libre de PFOA.

La placa superior es basculante y cuenta con 2 niveles; especial para hamburguesas, entrecot, sándwiches y pescados, y ofrece una presión de asado uniforme. Además, el grill puede abrirse 180º a voluntad.

El cuerpo está fabricado de acero inoxidable, y dispone de clip de cierre para almacenamiento y dos vasos recogesalsas. Su potencia es de 2.000 W.

Plancha de asar eléctrica
Mod. GR213

2.000 vatios de potencia y una amplia superficie de asado de 490 x 270 mm, con recubrimiento antiadherente libre de PFOA y resistente al rayado. Cuenta con termostato regulable de temperatura extraíble y asas de toque frío. Es transportable a la mesa e incorpora una gran bandeja salsera, para recoger los jugos y grasas de los alimentos.

UN CENTRO DE PLANCHADO PROFESIONAL DENTRO DE UNA PLANCHA

Completa gama de centros de planchado compactos de la marca Solac.

A diferencia de las planchas tradicionales, los centros de planchado incluyen un calderín interno que permite obtener el máximo vapor incluso con la suela a temperatura mínima; esta tecnología ofrece mayor comodidad en el uso y unos resultados similares a los de un centro de planchado profesional. Los tres productos destacados de **Solac** dentro de esta gama son:

Auto Evolution Sensor

El único centro de planchado con 8 programas automáticos de planchado, especialmente diseñados para obtener resultados profesionales en cada tipo de tejido.

Características del Auto Evolution Sensor CVG9613:

- 2.800W máx.
- Auto Control System: 8 programas automáticos.
- Programa ECO: mínimo consumo energético.
- Programa AUTO: óptima combinación de temperatura y vapor para la mayoría de tejidos.
- Pantalla selectora LCD a color de alta visibilidad.
- Tecnología Sensor: Vapor automático sensible al tacto.
- Vapor constante: 60 g/min. En vertical y horizontal.
- Sin brillos en ropas oscuras.
- Sistema de seguridad Auto-Pause.
- Sistema antical integrado y permanente.
- Avisos acústicos y visuales.
- Super Vapor: golpe concentrado de 190 g/min.
- Suela Illyum: recubrimiento de cerámica, mayor durabilidad.

Intelligent Evolution Sensor

Se adapta a todo tipo de tejido, sin necesidad de cambiar de programa o temperatura para cada tipo de tejido. Dispone de dos posiciones de planchado: posición Eco para todo tipo de tejidos, incluyendo los más delicados; y posición Turbo, para aquellos más difíciles de planchar.

Características del Intelligent Evolution Sensor CVG9510:

- 2.600W máx.
- Tecnología Sensor: Vapor automático sensible al tacto, sin necesidad de pulsar botones.
- Vapor constante: 55 g/min. En vertical y horizontal.
- Sin brillos en ropas oscuras.
- Sistema de seguridad Auto-Pause.
- Sistema antical integrado y permanente.
- Avisos acústicos y visuales.
- Super Vapor: golpe concentrado de 180 gr/min.
- Suela Illyum: recubrimiento de cerámica, mayor durabilidad.

Easy Temp Evolution Pro

Con *Auto Control System:* 3 programas predefinidos, Eco, Auto y Turbo, diseñados para conseguir resultados excelentes en todas las prendas.

Características del Easy Temp Evolution Pro CVG9508:

- 2.400W máx.
- Auto Control System: 3 programas predefinidos.
- Regulador de vapor y temperatura.
- Tecnología Sensor: Vapor automático sensible al tacto.
- Vapor constante: 45 g/min. En vertical y horizontal.
- Suela Coridium Pro Drive: Mayor deslizamiento y resistencia.
- Sin brillos en ropas oscuras.
- Sistema de seguridad Auto-Pause.
- Sistema antical integrado y permanente.

www.solac.com

Datos de contacto en la GUÍA DE MARCAS, pag. 65

KitchenAid, amplía su gama de robots Artisan de 4,8 litros

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

KitchenAid, la marca distribuida por **River International** en España, amplía su gama de robots **Artisan** de 4,8 litros con el lanzamiento de la versión premium, la referencia **5KSM185** disponible en varios colores. Este robot de cocina de 4,8 litros viene con un nuevo diseño con cabezal inclinable redondo de primera calidad, icónico, atemporal y liso con botones de control cromados; además, cuenta con un bol premium de acero inoxidable mate con borde superior en brillo.

Diseñado para el uso doméstico de alto rendimiento y gracias a la acción planetaria, la acción de mezclado es muy eficiente porque, además de rotar sobre su propio eje, también llega a más puntos del bol: en total a 37 puntos. Cuenta con un motor de transmisión directa que requiere menos esfuerzo, es decir, menos potencia para conseguir un resultado óptimo; al tener un espacio reducido y menos piezas, el esfuerzo del motor es inferior y es más silencioso.

Está disponible en 10 colores, para satisfacer el gusto particular de todos los públicos: almendra, azul cielo, hierro fundido, rojo, rojo manzana, rojo carmesí, negro, rosa, coral, plata medallón. Independientemente del tamaño y color, lo robots de cocina de KitchenAid pueden complementarse con diversos accesorios, como, por ejemplo, accesorio para pasta, picador de carne, procesador de alimentos o licuadora.

Accesorios del **Artisan:** tapa funcional, bol de acero inox con asa, bol de acero inox de 3L, batidor plano, batidor varillas y batidor gancho e innumerables accesorios opcionales, para sacar el máximo rendimiento del aparato. Dichos accesorios opcionales permiten picar carne, hacer pasta fresca o deliciosos helados, preparar zumos y muchas más cosas. Para disfrutar preparando alimentos dulces y salados en la comodidad del hogar, pero con resultados profesionales.

Foodies de Masterpro, para los amantes de los smoothies

La nueva batidora de vaso de la colección **Foodies** de **Masterpro** permite triturar todo tipo de frutas y verduras gracias a su potente motor de 500W con regulación de velocidad. Pudiendo realizar batidos, zumos, frappés, smoothies, granizados, bebidas détox… de una forma muy cómoda.

Las cuchillas están fabricadas de acero inoxidable 304 de alta calidad para mayor duración y resistencia. El vaso de vidrio es altamente resistente y cuenta con una capacidad de 1,5L y escala interior de medida.

Web: **foodies.masterpro-collection.com**

Cepillo alisador Power Straight de Rowenta, más rápido que una plancha de pelo*

Diseñado para todo tipo de cabello… incluso para el extremadamente rizado. Eficaz y más rápido que una plancha de pelo, fácil de usar como un cepillo. Domar el cabello ondulado, rizado, e incluso extremadamente rizado o encrespado tiene una solución práctica y rápida: el cepillo alisador **Power Straight.** Tan fácil de utilizar como un cepillo, ha sido desarrollado con la tecnología avanzada de **Rowenta** para ofrecer unos resultados rápidos y muy eficaces, incluso en cabellos difíciles. Con él, se puede ahorrar hasta un 33% de tiempo* mientras se consigue un cabello liso y precioso desde la raíz hasta las puntas.

Sus 40 cerdas atrapan el mechón de pelo desde la raíz y lo guían en toda su longitud, para un alisado más eficaz hasta las puntas. Consigue una tensión perfecta del cabello para eliminar el efecto **Frizz,** gracias a la combinación de dos tipos de cerdas. La tecnología Termocontrol, gracias a su componente de aluminio, difunde el calor de manera óptima, constante y homogénea para transformar incluso el cabello más rizado en un cabello liso y sedoso.

Para cuidar mejor el cabello, **Power Straight** de **Rowenta** ofrece la opción de elegir la temperatura que más convenga: 160 ºC, 180 ºC y 210 ºC. Su generador de iones ayuda a neutralizar el encrespamiento, para conseguir un cabello suave y brillante. Fácil de utilizar, con pantalla led y cable giratorio que se adapta a todos los movimientos.

* En comparación con la plancha de pelo SF4210 de Rowenta. Ensayo realizado en 2017 por un laboratorio externo con 24 mujeres, donde se observó un alisado más rápido. Muestra total: 27 mujeres, ahorro medio de tiempo: 28 %.

Nueva gama de ventiladores Fersay

Ventilador de pie Fersay VEN1000
- Diámetro: 16”
- 3 velocidades de caudal de aire.
- Oscilación a 90º
- Temporizador de 2 h.
- Inclinacion vertical ajustable.
- Altura: 1,35-1,40 m.
- Motor con proteccion del fusible.
- Color blanco.
- Potencia: 45W.

Ventilador de pie Fersay VEN2000
- Diámetro: 16”
- 3 velocidades de caudal de aire.
- Función de oscilación.
- Motor aluminio, AC 220-240V. 50Hz.
- Altura total: 1,26 cm.
- Potencia: 45W.

Ventilador de sobremesa Fersay VEN3000
- Diámetro: 12”
- 3 velocidades de caudal de aire.
- Función de oscilación.
- Altura total: 48 cm.
- Motor AC220-240V/50Hz.
- Potencia: 45W.

VEN2000.

VEN1000.

VEN3000.

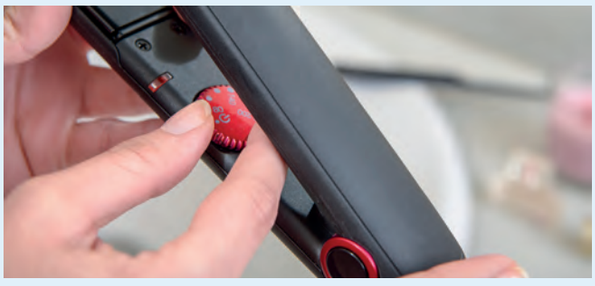
Long Lissé Perfect, la plancha semicompacta de Solac con placas extra largas

Se puede conseguir una melena lisa, sana y brillante más rápido con **Long Lissé Perfect** de **SOLAC.** Esta nueva plancha, con un diseño más optimizado y semicompacto (32x3,4x3,6), tiene unas placas extra largas de 110x20 mm que permiten alisar más cantidad de pelo a la vez y reducir el tiempo de alisado.

Las placas extra largas son basculantes y cuentan con recubrimiento cerámico que garantizan un óptimo deslizamiento, aportan brillo al cabello y evitan el encrespamiento. Esta plancha permite regular la temperatura de 80 a 200 grados para aplicar el calor necesario en cada caso. Y también se puede llevar el pelo ondulado; gracias a su diseño ovalado, crear ondas es muy fácil y, además, tiene un cable giratorio de 360º que permite una total libertad de movimientos.

Long Lissé Perfect incorpora unas placas extra largas en una plancha semi compacta, reduciendo también su peso. Como resultado se obtiene una plancha muy manejable, práctica y cómoda. Además, cuenta con un sistema de cierre integrado para que puedas guardarla en cualquier lugar o llevarla donde se quiera.

Características Long Lissé Perfect
- Placas extra largas de 110x20 mm. Planchado más rápido.
- Diseño optimizado. Placas extra largas en una plancha semi compacta.
- Placas con recubrimiento cerámico. Máximo cuidado para tu pelo, evita el encrespamiento.
- Placas basculantes. Deslizamiento suave, sin tirones.
- Temperatura regulable de 80 a 200 ºC.
- Doble función, alisa y riza.
- Cable giratorio 360 º, total libertad de movimiento.
- *Lock System:* sistema de cierre de la plancha integrado, óptimo mantenimiento.



SOGO, HUMAN TECHNOLOGY

Tecnología para la cocina y el hogar

Espiralizador de verduras SS-5265

- Boca ancha 64mm.
- Incluye 3 cuchillas en espiral para: cintas anchas, espirales finas largas y espirales ralladas.

- Puede procesar todo tipo de ingredientes, desde verduras hasta queso.
- Capacidad de jarra: 1,2 L
- Material plástico de calidad alimentaria libre de BPA.
- Botón de encendido / apagado
- Nivel de ruido: <78db.
- Fácil limpieza.
- Patas antideslizantes.
- Voltaje / frecuencia: 220 - 240V~ 50/60Hz
- Potencia: 80W

SOGO®
Human Technology

Planchas de asar, eléctricas, con revestimiento de acabado piedra

- Resistencia integrada para calentar rápida y uniformemente.
- Bandeja de aceite desmontable.
- Termostato electrónico extraíble, con control de temperatura.
- Placa plana de aluminio inyectado con revestimiento anti-adherente de alta calidad con acabado de piedra, libre de PFOA.
- Perfectas para carne, pescado, verduras, patatas, huevos, y mucho más.
- Ideales para usar como plancha eléctrica o raclette.
- Pónganse de pie para un almacenamiento compacto.

Características plancha de asar SS-10335
- Amplia zona de cocción: 25,4x50,8 cm.
- A prueba de salpicaduras. Fácil de limpiar.
- Mangos de toque frío, para transportar de forma sencilla.
- Tensión / Frecuencia: 230V~50/60Hz.
- Potencia de consumo: 2200W.

Características plancha de asar SS-10340
- Amplia zona de cocción: 26x46 cm.
- Bandeja desmontable para mantener la comida caliente.
- Protección contra el sobrecalentamiento.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V~ 50/60Hz.
- Potencia de consumo: 2000W

Berlín Soft y Berlín Soft+, las nuevas almohadillas eléctricas de Solac para aliviar molestias musculares

De uso universal para proporcionar calor y aliviar dolencias, las almohadillas eléctricas ofrecen calor uniforme y permiten escoger el nivel de intensidad. **Solac** ha lanzado al mercado las nuevas almohadillas eléctricas **Berlín Soft** y **Berlín Soft+** que ayudan a aliviar las molestias musculares y a relajarse en el hogar. Gracias a su tecnología *Therafort* se adaptan ergonómicamente a cada una de las distintas partes del cuerpo, permitiendo así focalizar el calor según las necesidades del usuario.

Las almohadillas se diferencian por su tamaño, **Berlín Soft** tiene unas dimensiones de 30x40cm y **Berlin Soft+** de 48x34cm. Ambas tienen una potencia de 100W y cuentan con tecnología Sensfort que distribuye de forma uniforme y ultrarrápida el calor, disponiendo de regulador electrónico con el que escoger entre tres temperaturas. Además, cuentan con un sistema de autoapagado en 90 minutos y con protección de sobrecalentamiento.

Pueden utilizarse con o sin funda y son aptas para la lavadora, ya que cuentan con un conector extraible. Interior textil: flexible y transpirable. Lavables en lavadora, tanto el interior como la funda; con conector extraíble, para poder lavarlas con total seguridad.

www.solac.com

Claudia&Julia presenta el deshidatrador de alimentos de WMF

Con este deshidratador se pueden deshidratar todo tipo de alimentos, para que se conserven meses e incluso años sin perder sus propiedades nutricionales; los alimentos deshidratados se podrán usar para guisos, sopas o salsas... O quizás disfrutarlos al momento como un snack delicioso o de acompañamiento y decoración de ensaladas.

Desde frutas como la manzana, plátano, melocotón, tomates... a verduras, patata, setas y un sinfín de alimentos podrán ser deshidratados. Además, incluye un molde para preparar 6 barritas de cereales y un libro de recetas.

Está fabricado de acero inoxidable Cromargan® 18/10 y dispone de cinco rejillas apilables, lo que le aporta mucha capacidad. Dispone de una distribución uniforme del calor gracias al sistema incorporado de circulación de aire electrónica y consume muy poco.

Protección contra sobrecalentamiento con apagado automático. Pantalla con indicador de temperatura y tiempo. Ajuste de temperatura de 30º a 70º C. Temporizador ajustable hasta 24 horas. Apagado automático, con pitido acústico de apagado. Cinco pisos con malla fina de tritán y acero inoxidable. 250W de potencia. Tamaño: 27,7 x 18,8 x 20,4 cm.

Incluye:
- Molde de silicona para barritas de cereales
- 2 recipientes para almacenamiento
- 1 recipiente para guardar y llevar barritas de cereales
- Folleto con recetas

HIGHLIGHT PUBLISHED ON OUR FACEBOOK

ESTE VERANO LOS SMOOTHIES Y PASTELES LOS HACE TAURUS

Liquajuice LS-651 BM es la licuadora para hacer los smoothies más nutritivos y naturales y Mixo es la nueva amasadora que todo amante de la repostería necesita en su cocina.

Licuadora Liquajuice LS-651 BM

Esta nueva licuadora de extracción lenta de **Taurus** es ideal porque, gracias a su prensado suave y lento, permite conseguir jugos homogéneos de las frutas, verduras y hortalizas sin perder los nutrientes. Y, además, en un formato totalmente compacto.

Cuenta con doble boca de entrada de 75 y 35 mm, para poder introducir frutas y verduras casi sin cortarlas y evitar la oxidación. Además, gracias a su tornillo exprimidor extra largo que prensa, no tritura, y exprime en frío a 60 rpm, evitando el calentamiento, se conservan todos los nutrientes y vitaminas de los alimentos y se consiguen mezclas totalmente homogéneas.

Los *smoothies* más frescos, naturales y nutritivos están asegurados. Y todo, ocupando el mínimo espacio. **Liquajuice LS-651 BM** cuenta con un diseño totalmente compacto, para convertirse así en la licuadora perfecta para cualquier cocina. Incluye 2 jarras para zumo y pulpa, empujador, escobillas, sistema antigoteo, pies antideslizantes y función reverse.

Características de la Liquajuice LS-651 200W:
- Licuadora de extracción lenta compacta.
- Velocidad lenta de 60 rpm.
- Doble boca de entrada (75 y 35 mm).
- Tornillo exprimidor extra largo.
- Exprime sin oxidación ni calentamiento.
- Conserva los nutrientes y vitaminas de frutas y verduras.
- Cuenta con escobillas de silicona giratorias.
- Función reverse.
- Sistema antigoteo.
- Salidas separadas para zumo y pulpa.
- Homogeniza el zumo, evitando separación de líquidos.
- Pies antideslizantes.
- Filtro lavable en lavavajillas.
- Incluye 2 jarras de 700 y 800 ml (para zumo y pulpa).
- Incluye empujador.

Nueva amasadora Mixo

Amasar, batir y mezclar rápidamente con esta nueva batidora amasadora de **Taurus** con 300 W de potencia. Esta batidora de repostería está hecha para que sea cómoda de usar y se adapte a todas las recetas que se quieran realizar.

Sus dos tipos de varillas, de 19 cm de largo, son ideales para procesar alimentos en cualquier tipo de recipiente. Se usarán las varillas amasadoras para repostería y masas blandas, y las varillas batidoras para masas más duras. Además, intercambiar las varillas es muy fácil: se montan y desmontan con solo pulsar un botón.

Mixo cuenta con 5 velocidades distintas, para poder elegir la que mejor se adapte a cada receta e ingrediente. También tiene **función Turbo** para obtener la máxima potencia en cualquier momento con solo pulsar un botón, sea cual sea la velocidad que esté seleccionada.

Para que sea aún más cómoda y fácil de usar, la batidora tiene un peso muy ligero y cuenta con un diseño ergonómico que se adapta totalmente a la mano del usuario.

Características de la Amasadora Mixo 300W:
- 300W.
- Incluye 2 juegos de varillas desmontables: amasadoras y batidoras.
- 5 velocidades.
- Función Turbo para conseguir la máxima potencia.
- Diseño ergonómico.
- Botón para extraer los accesorios.

Accesorios incluidos:
- Varillas amasadoras cromadas.
- Varillas batidoras cromadas.

Datos de contacto en la GUÍA DE MARCAS, pag. 65

taurus

Batidora Professional Mixter 1250W de Solac

Ideal para preparar batidos, cremas, smoothies o mezclas. Gracias a sus 1250W de potencia puede picar hielo y frutas congeladas, para elaborar helados o batidos muy fríos y si se prefiere una crema suave no hay problema, ya que **Professional Mixter 1250** permite triturar todo tipo de verduras en segundos y picar cualquier alimento, por muy duro que sea, obteniendo texturas tan finas como se desee.

Incluye cuchillas extra largas de 6 filos de acero inoxidable de alto rendimiento y un filtro especial extraíble especialmente diseñado para elaborar cualquier tipo de zumo sin nada de pulpa. Se introducen los alimentos por la abertura superior, las cuchillas picarán el alimento extrayendo todo el zumo y la pulpa quedará almacenada en el interior del filtro.

Su jarra de cristal termorresistente y graduada tiene una capacidad de 1,5L con 4 unidades de medición: cups, ml, oz y pints, es desmontable y puede lavarse en el lavavajillas; incluye una boca de llenado en la tapa, así como un vaso bloqueable de 45ml y rejilla de filtraje para servir.

La batidora está provista de un regulador con iluminación led que permite elegir entre 5 velocidades diferentes y una función Turbo para conseguir la máxima potencia cuando se necesite. Sistema de seguridad: funciona solo con la jarra correctamente colocada. Pies antideslizantes.

www.solac.com

Yogurella de Ariete, una yogurtera ideal para toda la familia

Ariete, del grupo **DeLonghi,** lanza **Yogurella.** Muy fácil de utilizar y muy práctica, permite crear al gusto de cada uno y sin aditivos artificiales un yogur espeso, cremoso y de diferentes sabores, pudiendo preparar en casa hasta 1,3 litros de yogur en 7 tarros a la vez.

Está disponible en color blanco y amarillo y solamente precisa de unos 10 a 12 minutos de preparación. Gracias a sus tarros con tapas de cierre de rosca se pueden tomar en casa o llevárselos para disfrutar en el trabajo.

Esta yogurtera permite satisfacer las preferencias de toda la familia, puesto que se pueden preparar diferentes gustos y tactos de yogur ya que los 7 tarros individuales permiten preparar leche de diferentes tipos, gustos distintos, diferentes sabores.

Cada tarro puede contener 0,19 litros de yogur.

Distribuida por **River International S.A.**

Un look impecable cada día con el Access Steam Care de Rowenta

El dominio del vapor, la última tecnología alemana y el diseño se aúnan en el cepillo de vapor **Access Steam Care** de **Rowenta** para el cuidado de la ropa.

Este cepillo de vapor ha sido diseñado para poder eliminar hasta las arrugas más difíciles y cuidar las prendas, de una manera rápida y cómoda. Ofrece una gran concentración de vapor y un cabezal de aluminio moldeado a 140 ºC de temperatura, para obtener un rendimiento de máximo nivel a diario… y con una sola mano.

Es seguro sobre cualquier tejido, incluso los más delicados, e incluye una tabla vertical para que poder poner a punto el outfit en un momento, sin necesidad de una tabla de planchar convencional. Y como se calienta en sólo 40 segundos, estará listo siempre que se necesite; por eso es ideal cuando se va con prisas o para retoques de última hora.