

JATA recupera el sabor tradicional de la comida con la plancha de terracota GR559

Su superficie de barro le permite potenciar la esencia de los alimentos, para destacar su calidad y sabor único y natural. Chef Bosquet, Cenas para peques y Cocina del Pirata nos proponen sendas recetas fáciles y ricas, para disfrutar de una experiencia gastronómica de lo más tradicional.



Jata, la marca de electrodomésticos presente en los hogares españoles desde 1943, presenta su plancha de asar de terracota GR559 con el objetivo de recuperar el sabor tradicional de los alimentos, tal y como hacían nuestros antepasados. Terracota significa "tierra cocida", según la RAE, y es una forma de cocinar milenaria que se ha ido transmitiendo de generación en generación. Con este producto Jata pretende volver al origen, a la forma tradicional de cocinar los alimentos, tal y como hacían nuestros abuelos, para potenciar las propiedades y la calidad de la materia prima y destacar su sabor único y natural.

"La plancha de asar de terracota GR559 es la única del mercado con superficie de barro, lo que permite destacar las propiedades de los alimentos para ofrecer una experiencia gastronómica única y tradicional que nos transporte a la comida del pasado", comenta Cristina Esandi, directora de Marketing de Jata.

Es un producto muy versátil ya que se puede cocinar cualquier tipo de alimento como carne, pescado, verdura... y al punto deseado gracias al material de barro fabricado de manera artesanal, a su cocción a alta temperatura y a su resistencia en M, que mantiene el calor de manera constante. Solo tarda 10-15 minutos en calentarse a máxima temperatura y mantiene el calor durante 20 minutos, lo que permite cocinar los alimentos directamente en la mesa. Además, tiene el tamaño perfecto para hacer fácil su transporte y poder disfrutar de su cocina en prácticamente cualquier lugar.

Con todos estos beneficios la GR559 es la gran anfitriona de todos los planes, ya que permite disfrutar de una parrillada de verduras con los niños, de un chuletón al punto con los amigos o un delicioso pescado asado con tu pareja...

Características técnicas de la plancha

- Fabricada en España de manera artesanal.
- Única en el mercado con superficie de barro.
- Termostato regulable de temperatura extraíble.
- Asas de toque frío.
- Medidas: 460x280 mm.
- 230 V, 1.600 W

www.jata.es



Jack Enciso (Cocina del Pirata) cocina chuletón con provolone y pimientos

Ingredientes:

- 1 chuletón
- 1 queso provolone
- Una lata de pimientos asados
- AOVE
- Sal gorda

Elaboración:

1. Encender la GR559 y echar un poco de aove.
2. Cuando esté caliente, poner el chuletón y echar sal gorda al gusto.
3. Una vez cogido el punto deseado, retirarlo y cocinar el provolone con los pimientos.
4. Cuando estén hechos, servir el queso sobre el chuletón y a continuación los pimientos. Cortar en tiras y ¡a disfrutar!

Chef Bosquet propone tataki de atún

Ingredientes:

- 2 lomos de atún
- Salsa tamari (salsa de soja sin trigo)
- 1 cucharada de cúrcuma
- 100 g de yogur
- Pimienta, cayena u otro picante
- Sal
- Aceite de sésamo
- 1 zanahoria
- 1 aguacate pequeño
- Cilantro
- Lima



Elaboración:

1. Marinar el atún descongelado en salsa Tamari durante una hora.
2. Rebozar el atún marinado en sésamo tostado y marcar por todos lados en la plancha Terracota GR559 el tiempo justo para que empiece a tostarse el sésamo.
3. Para la salsa, mezclar en un cuenco el yogur con la cúrcuma, la pimienta o cayena, la sal y un chorro de aceite de sésamo.
4. Cortar la zanahoria en tiras finas y cocinarla en la plancha.
5. Emplatar colocando en la base la zanahoria, sobre ella el medio aguacate laminado, el atún, un poco de salsa, cilantro fresco picado y un chorro de lima y ¡a disfrutar!

María (Cenas para Peques) propone brochetas de rape y langostinos

Ingredientes:

- 1 pieza de rape limpia
- ½ kg de langostinos
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- ½ pimiento amarillo
- Tomates cherry
- 1 cebolla dulce
- Sal al gusto
- AOVE



Elaboración:

1. Encender la GR559 y echar un poco de aove.
2. Mientras se calienta, cortar los pimientos, la cebolla y el rape en dados.
3. En un pincho de madera montar las brochetas al gusto: tomate cherry, rape, pimiento rojo, langostino, pimiento amarillo, rape, pimiento verde, langostino, cebolla, rape y cherry.
4. Poner las brochetas sobre la plancha y echar sal al gusto. ¡Delicioso!

ADI amplía su surtido de PAE marca DCOOK

La compañía, que apostó en 2020 por nuevas categorías de producto, sigue ampliando su surtido de PAE con una colección competitiva en precios y dotada de las más altas prestaciones técnicas.

ADI, compañía líder en la distribución de menaje de mesa y cocina, lanzó en 2020 su primera línea de PAE, DCOOK, con la que pretendía acercarse a un nicho del mercado con una demanda creciente: el de aquellos consumidores que buscan soluciones prácticas para el hogar y soluciones que faciliten el día a día a precios razonables.

Para ello, la colección sigue creciendo y se amplía con nuevas referencias muy adaptadas a las nuevas tendencias de consumo, como son, dentro del apartado de *preparación y cocina*, una **batidora personal portátil**, una **amasa-dora** y un **exprimidor de vertido continuo**.



Por otro lado, en la categoría de cuidado del hogar, cuidado personal, salud y belleza la colección crece con una **plancha de vapor vertical**, un **secador de viaje** y un **cepillo alisador de pelo**. Con esta apuesta por nuevas categorías de producto, ADI ha encontrado un nuevo punto de conexión con sus clientes distribuidores a la vez que con los consumidores, al ofrecer nuevas soluciones competitivas en precios y prácticas a la vez.

www.adiberia.com



Cafeteras espresso superautomáticas Siemens: el mejor café hecho en casa

Los amantes del café podrán disfrutar de las mejores prestaciones y un moderno diseño con las cafeteras espresso superautomáticas **Siemens**. La **cafetera EQ.9 plus** con *Home Connect* permitirá disfrutar de un café profesional totalmente personalizado.

La mejor tecnología **Siemens** se combina para ofrecer cafés profesionales con solo pulsar un botón. Con el sistema inteligente *iAroma*, disponible en los nuevos modelos de cafeteras, será posible controlar el calentador y bomba de agua inteligente y el molinillo cerámico para conseguir un sabor único.

Y como el café se disfruta más en compañía, la cafetera superautomática **EQ.9 plus** permite preparar dos tazas al mismo tiempo gracias a la prestación *oneTouch DoubleCup*. Además, es posible elegir hasta entre 22 tipos de especialidades internacionales preprogramadas y personalizarlas a tu gusto gracias al modo barista. También cuenta con un calentador de tazas en la parte superior para que

las tazas mantengan caliente el café a la vez que consigue la mejor espuma de leche.

Cuando diseño y funcionalidad se unen

Las nuevas cafeteras superautomáticas no solo destacan por las prestaciones y funciones que incorporan, sino también por su moderno y elegante diseño: como la cafetera



SIEMENS

EQ.9 plus, que cuenta con display TFT touch que facilita su manejo y moderniza su diseño. Además, los modelos EQ.500 y EQ.300 completan la gama de cafeteras superautomáticas **Siemens** con increíbles prestaciones para disfrutar de un gran café hecho en casa.

La cafetera EQ.9 plus se conecta a tu móvil con Home Connect

Prepara tu café estés donde estés o inicia un programa de limpieza para que tu cafetera esté siempre lista. Además, permite elaborar una lista de cafés y ver cómo van saliendo uno tras otro. En el caso de tener un problema con la cafetera, el servicio técnico oficial podrá conectarse y diagnosticar problemas de forma remota, sin la necesidad de la visita de un técnico y de forma gratuita.

www.siemens-home.bsh-group.com

SOGO Tecnología para cocina

Freidoras de aire

Freidora de aire eléctrica 4,5 L SS-10810

- Diferente de las freidoras convencionales y buena para cocinar de forma saludable.
- Incluye cesta freidora con revestimiento antiadherente de 4,5 L.
- Recordatorio (aviso) automático de remoción de la comida a medio proceso de cocción.
- Utiliza aproximadamente un 80% menos de grasa que una freidora convencional.
- Con pantalla digital de luz LED y panel de control táctil.
- Recetario incluido.
- El control de temperatura es totalmente ajustable, de 65 a 200 °C.
- Temporizador con función de apagado automático, en el rango de tiempo de 1-60 min.
- Con protección contra sobrecalentamiento.
- Con mango de tacto frío, para la seguridad del usuario.
- Con pies antideslizantes.
- Tensión / Frecuencia: 220-240 V~ 50-60 Hz.
- Potencia de consumo: 1.500 W.



Freidora + Horno + Deshidratador + Asador SS-10490

- Electrodoméstico para cocina saludable y de alta calidad, diseñado para cualquier cocina.
- Resultados con un 80% menos de grasa que cualquier freidora convencional.
- Carcasa de acero inoxidable con puerta de doble vidrio, para mayor durabilidad.
- Panel de pantalla digital con luz LED y botones multifunción, para facilitar la cocción.
- Gran capacidad de 18 L para freír y cocinar en grandes cantidades.
- El horno freidora multifunción ayuda a freír y cocinar una amplia variedad de platos al mismo tiempo.
- Control de temperatura regulable de 40 a



- 230 °C, para hacer desde un yogur hasta un pollo asado.
- Temporizador con función de apagado automático de 1-60 minutos.
- 8 menús preestablecidos, para cocinar una amplia variedad de alimentos.
- Mango de acero inoxidable de tacto frío, para la seguridad del usuario.
- Recetario Incluido.
- Múltiples accesorios incluidos: Bandeja recogemigas + Bandeja para hornear + Rejilla para vapor + Cesta para freidora + Estructura y tenedor para asar + Jaula rodante con varillas para kebab + Piedra para pizza de 25 cm.
- Tensión / Frecuencia: 220-240 V ~ 50-60 Hz.
- Potencia de consumo: 1.500 W.

Cata Purifyer en la reapertura de *El Celler de Can Roca*

En junio, el restaurante *El Celler de Can Roca*, con sus renovadas 3 estrellas Michelin, volvió a abrir sus puertas respetando todas las medidas de seguridad tanto para sus empleados como para sus clientes. En este ansiado reencuentro, la calidad de la experiencia culinaria viene unida a la seguridad de la calidad del aire de sus instalaciones. No solamente por aplicar el más estricto protocolo anticovid para protegerse de posibles contagios sino también por utilizar el nuevo **Cata Purifyer** en sus cocinas y salones.

Hasta ahora, la colaboración entre ambas empresas había sido estrictamente en el desarrollo de productos destinados a poner al alcance de los usuarios, las técnicas de coc-

ción empleadas en los fogones de los restaurantes de alta cocina. Fruto de esta colaboración nació el novedoso **Rocook** junto con una amplia gama de electrodomésticos de cocina bajo el sello **Cata&Can Roca**. **Rocook** es una inducción con todos los accesorios necesarios para cocinar con gran precisión a baja temperatura, dando rienda suelta a tu creatividad o siguiendo las recetas proporcionadas por **El Celler de Can Roca**.

Tras estos años de colaboración constante en el desarrollo de productos innovadores a la vanguardia de la cocina, surge la necesidad de dar una protección eficiente a trabajadores y clientes de **El Celler de Can Roca**. Ante la relajación de las medidas covid, el aumento



Freidora de aire eléctrica 5,5L SS-10815

- Diferente de las freidoras convencionales y buena para cocinar de forma saludable.
- Incluye cesta freidora con revestimiento antiadherente de 5,5 L.
- Recordatorio (aviso) automático de remoción de la comida a medio proceso de cocción.
- Utiliza aproximadamente un 80% menos de grasa que una freidora convencional.
- Con pantalla digital de luz LED y panel de control táctil.
- Recetario incluido.
- El control de temperatura totalmente ajustable, de 80 a 200 °C.
- Temporizador con función de apagado automático, en el intervalo de tiempo de 1-60 minutos.
- Con protección contra sobrecalentamiento.
- Con mango de tacto frío, para la seguridad del usuario.
- Con pies antideslizantes
- Tensión / Frecuencia: 220-240 V~ 50-60 Hz.
- Potencia de consumo: 1.700 W.



Freidora + Horno + Deshidratador + Asador SS-10495

- Electrodoméstico para cocina saludable y de alta calidad, diseñado para cualquier cocina.
- Resultados con un 80% menos de grasa que cualquier freidora convencional
- Configuraciones de cocción dual exclusivas, para opciones de cocción multifase.
- Panel de control digital con pantalla táctil multifuncional, para facilitar la cocción.
- Gran capacidad de 30 L para freír y cocinar en grandes cantidades.
- El horno freidora multifunción ayuda a freír y cocinar una amplia variedad de platos al mismo tiempo.
- Control de temperatura regulable de 30 a 230 °C, para hacer desde un yogur hasta un pollo asado.
- Temporizador de 12 horas, con función de apagado automático.
- Función deshidratante ultrarrápida, para deshidratar en 4~5 horas.
- 4 capas de cocción, para preparar diferentes alimentos al mismo tiempo.



- 18 menús preestablecidos, para cocinar una amplia variedad de alimentos.
- Material de alta calidad, con carcasa pintada de negro y puerta de vidrio doble, para mayor durabilidad.
- Mango de tacto frío, para la seguridad del usuario.
- Recetario Incluido.
- Múltiples accesorios incluidos: Canasta freidora + Bandeja para hornear + Rejilla para horno + Bandeja recoge migas + Tenedor asador + Mango extractor + Jaula rodante de acero inoxidable + Varillas de kebab de acero inoxidable + Pinchos de acero inoxidable *8 + Piedra para pizza de 30 cm.
- Tensión / Frecuencia: 220-240 V~ 50-60 Hz.
- Potencia de consumo: 1.800 W.

cata

de casos de dicha enfermedad y la necesidad de contar con una protección efectiva contra la covid, el famoso restaurante ha elegido continuar con la innovación del grupo CNA.

Los purificadores **Cata Purifyer** son capaces de eliminar del aire y superficies virus y bacterias con una efectividad del 100%, además de purificar el aire de partículas de polvo, alérgenos y sustancias nocivas para la salud como los compuestos orgánicos volátiles procedentes de la contaminación ambiental y de los hogares. Dispone de una práctica pantalla TFT en la que se visualiza en tiempo real, el estado de la calidad del aire; detección de virus y bacterias; nivel de CO₂ y compuestos orgánicos volátiles.

Con su app, además de comprobar el estado de la calidad del aire, podrás programar uno o varios purificadores desde tu casa o lugar de trabajo y monitorizar los niveles de CO₂ durante los 7 días anteriores. Recibiendo avisos de ventilación por sobrepasar los niveles de CO₂ recomendados en un local. Una amplia gama donde elegir el modelo que mejor se adapte al espacio que quieras purificar. Desde la aplicación doméstica para espacios de 30 m² hasta 120 m² de los modelos profesionales. **El Celler de Can Roca** es tan solo un ejemplo dentro de la gran acogida tanto nacional como internacional que está teniendo la nueva gama de purificadores **Cata Purifyer** en los hogares y empresas de todo el mundo.

www.catapurifyer.com



Ufesa sigue sumando novedades en su catálogo de productos

La nueva gama de purificadores de aire Ufesa es eficaz en la destrucción del virus de la covid-19

Ufesa ha lanzado su nueva gama de purificadores de aire, eficaces en la destrucción del coronavirus que provoca la covid-19. La serie está formada por tres modelos: **PF3500**, **PF5500** y **PF6500**, dispone de un innovador revestimiento del **filtro HEPA13 y Epa11** capaz de eliminar virus y bacterias con una eficacia superior al 99,97% incluido el virus Sars-CoV2. Estos productos, testados por laboratorios certificados y avalados por la Fundación Josep Carreras, ofrecen confianza y protección a usuarios y clientes facilitándoles la estancia en ambientes limpios y por fin seguros.

Aire puro: una nueva necesidad

Con esta iniciativa **B&B Trends**, empresa propietaria de Ufesa, reafirma su apuesta por la investigación e innovación frente a los retos actuales, ofreciendo a usuarios y profesionales soluciones tecnológicas patentadas que hacen su vida más fácil y segura y mejoran su calidad de vida

Tecnología Ufesa

Ufesa ha desarrollado una nueva tecnología basada en un sistema de filtros de capas que permite purificar el aire garantizando ambientes higiénicos libres de virus y bacterias. El pre-filtro elimina el polvo, el pelo de animales, los cabellos u otras partículas más grandes. El filtro de carbono activo atrapa malos olores, humos y compuestos orgánicos volátiles (COV). La novedad se encuentra en los filtros HEPA13 (2) y Epa11 (3) que incorporan un revestimiento antimicrobiano y antiviral capaz de atrapar y eliminar virus y bacterias con una eficacia de

más del 99,97% y del 95%, respectivamente, entre ellos el Sars-CoV2. Para testar su efectividad, Ufesa y la Fundación Josep Carreras han llevado a cabo ensayos en laboratorios (4) nivel 3 certificando la capacidad del revestimiento de inhibir el crecimiento bacteriano.

Ambientes limpios y seguros

Cada modelo está diseñado teniendo en cuenta las características del espacio y las necesidades de los usuarios:

La portabilidad y la flexibilidad son dos de los puntos fuertes del purificador **PF3500**. Está diseñado para superficies de hasta 40 m² siendo ideal para estancias pequeñas como una habitación o un despacho, y tiene una tasa de producción de aire limpio (CADR) 95 m³/h.

A diferencia del anterior, el purificador **PF5500 Fresh Air** incorpora un filtro ionizado que transforma los iones positivos en negativos mejorando notablemente la calidad del aire. En este caso, su alcance abarca superficies de hasta 60 m², siendo idóneo para estancias medianas como un salón comedor o salas de oficina.

Por su parte, la unidad **PF6500 Clean Air Connect** está pensada para espacios más grandes de hasta 115 m² y cuenta con una tasa de pro-

ducción de aire limpio (CADR) 275 m³/h. Este purificador incorpora un filtro UV Led que permite limpiar el ambiente de la estancia, y un indicador de colores de la calidad del aire (azul-buena | naranja-media | roja-mala) para que el usuario pueda controlar la calidad del aire, incluso desde la app **Ufesa Connect** mediante conexión WiFi. Ambas herramientas ofrecen un plus de seguridad y limpieza a los usuarios.

Pensados para su facilidad de uso, todos los modelos disponen de un panel de control táctil con tres niveles de potencia de ventilación y un temporizador de ocho horas para que el usuario pueda programarlo según sus necesidades. Además, su cuidado diseño está pensado para que sea un elemento que encaje y pueda integrarse en multitud de espacios como en hogares, oficinas, hoteles u otros equipamientos. Y para que pase todavía más desapercibido incorpora la función modo noche para preservar el máximo silencio, siendo ideal también para activarlo durante la noche.

Tecnología, seguridad y confianza se aúnan en la nueva gama de purificadores Ufesa, la solución tecnológica definitiva para respirar aire puro.



Batidora de vaso *Ufesa Amber*, para preparar fácilmente las recetas más refrescantes



Ufesa incorpora una nueva batidora de vaso en su gama de cocina para triturar, batir o picar hielo, así como alimentos congelados. La nueva Ufesa Amber es la compañera ideal de los adeptos y adeptas a la cocina. El nuevo modelo tiene una potencia de **900 W** para proporcionar un rendimiento excelente.

En cuanto al funcionamiento ofrece dos velocidades más la opción Pulse. Incorpora 4 cuchillas de acero inoxidable que permiten obtener texturas cremosas y picar hielo en poco tiempo. Presenta una **jarra de cristal con acabados Premium** que resiste bien la temperatura, **tiene capacidad de 0,8 litros**, e indica unidades de medición, además de incluir tapa con cierre hermético con apertura superior para introducir alimentos.

Es una batidora de tamaño compacto de 19x15x31 cm, muy manejable e ideal de colocar en cualquier espacio de la cocina. Con bloqueo de seguridad.

Ufesa Cook&Fun, la nueva sandwichera con tres versátiles funciones y 900 W de potencia

Muchos son los momentos durante la semana en los que se recurre al uso de la sandwichera, indispensable en todas las cocinas por su practicidad y fácil almacenamiento. Cuando queremos evitar platos muy elaborados, o cuando apetece un desayuno, merienda o cena ligera, lo sencillo también puede triunfar y es, en muchas ocasiones, es la mejor opción.

La nueva sandwichera *Cook&Fun* de Ufesa es compacta y sencilla y ofrece prestaciones de alta calidad. Destaca su versatilidad con la **función 3 en 1** con placas intercambiables para elaborar platos al grill, para hacer crujientes y jugosos sándwiches con los ingredientes más apetecibles y para preparar riquísimos gofres. Las placas son extraíbles y su revestimiento antiadherente permite calentar evitando que el preparado se pegue y facilitando asimismo la limpieza. Además, son aptas para el lavavajillas. Con su **potencia de 900 W**, se calientan en muy poco tiempo y logran un gran rendimiento. Con capacidad para elaborar dos sándwiches a la vez, con muy buenos y rápidos resultados.

Gracias al indicador luminoso y de temperatura se podrá controlar cuándo está lista para su uso. El asa, de tacto frío, permitirá abrirla para ver el proceso. Con cierre de seguridad y protección de sobrecalentamiento.



Ufesa cuida de tu pelo con el nuevo secador Glossy, iónico y con tecnología silenciosa

ufesa

Ufesa apuesta por el cuidado personal con un nuevo secador con generador de iones y tecnología silenciosa que cuida el pelo y evita el encrespamiento.

El secado del cabello forma parte de las rutinas diarias de gran parte de la población y es un elemento imprescindible en los hogares. El nuevo modelo de **Ufesa Glossy**, con motor de 2.300 W de potencia, incorpora generador de iones que descompone las moléculas que hay en el pelo húmedo favoreciendo su absorción, elimina el encrespamiento y reduce el tiempo de secado. El resultado tras su uso es un cabello con un tacto, movimiento y brillo inmejorables. Su Motor Súper DC con performance de secador profesional lo convierte en un secador ergonómico y de poco peso con un gran rendimiento y un mayor caudal de aire.

Ofrece tecnología silenciosa, dispone de diferentes controles para regular el calor del flujo del aire con dos velocidades y tres temperaturas. Incluye difusor y concentrador de boca estrecha de 9 mm. El toque final se lo da el golpe de aire frío que fijará el peinado y ofrecerá un acabado profesional sin salir de casa. Incluye filtro extraíble fácil de limpiar y anilla para colgarlo cómodamente.

www.bbtrends.es





Bate y conserva al vacío con la batidora de vaso VitaMaxx de Bosch

La batidora de vaso al vacío VitaMaxx de Bosch es perfecta para los que se preocupan por su salud, así como para los que disfrutan de la comida recién hecha. Bate y conserva al vacío líquidos y sólidos, al menos, el doble de tiempo. Y un año más, es uno de los pinches escogidos por los participantes de *MasterChef*.

Su potente motor de 1.000 W, su sistema de cuchillas de acero inoxidable y la amplia variedad de funciones que incorpora, garantizan máxima versatilidad. Además, gracias a su construcción con materiales de calidad exclusiva, podrás preparar cualquier tipo de alimento de forma saludable, segura y cómoda.

¿Quieres disfrutar de un delicioso batido, gazpacho, puré, preparar papilla y guardar el resto para el día siguiente sin que pierda los nutrientes, el sabor y el color? Las batidoras de vaso sin función de vacío hacen que los líquidos pierdan más del 80% de su vitamina C después de un día, ya que el oxígeno oxida los alimentos. Por eso, la batidora de vaso al vacío VitaMaxx realiza el vacío en la jarra antes de comenzar a batir.

Con este proceso, se ralentiza el proceso de oxidación y la pérdida de vitaminas y nutrientes.



Batidora de vaso al vacío VitaMaxx

Conserva al vacío todo tipo de alimentos, no solo líquidos

Esta incluye un recipiente especial para realizar el vacío de 0,75 L de capacidad, perfecto para conservar todo tipo de preparaciones líquidas y alimentos sólidos. Gracias a los discos deslizantes situados en la tapa del recipiente, es posible indicar la fecha exacta en la que se realizó el vacío. Tan solo tendrás que introducir los alimentos en el recipiente, cerrar la tapa, conectar a la batidora mediante el tubo flexible, extraer el aire y... ¡listo!

La VitaMaxx incluye un práctico libro de 20 recetas, creado especialmente para ella, para elaborar deliciosos batidos. Además, cuenta con una amplia variedad de accesorios opcionales disponibles: desde bolsas de envasado de 1 a 4 L de capacidad hasta una botella de 0,75 L, perfecta para llevar tu zumo o batido a cualquier lugar como si estuviera recién preparado.

www.bosch-home.es



Conserva más tiempo los alimentos envasando al vacío



Batidora VitaMaxx con recipiente de envasado al vacío

Las novedades más esperadas de Smeg

Gama de menaje de cocina, batidora/amasadora de mano HMF01 y minihervidor KLF05.

La cocina es un espacio que cobra otro sentido gracias a **Smeg**, que lo llena de estilo y elegancia. Estilo y elegancia que ahora llega a un nivel superior con el lanzamiento de la gama de menaje de cocina Smeg y de la próxima batidora/amasadora de mano HMF01.

La **gama de menaje de cocina** está fabricada íntegramente en Italia, con los mejores materiales: acero inoxidable, aluminio forjado en frío y vidrio templado. Destaca por su apurado diseño inspirado en las líneas suaves y curvilíneas de los pequeños electrodomésticos Smeg, mientras que las refinadas asas y mangos de acero inoxidable replican el estilo del asa de la puerta del frigorífico FAB.

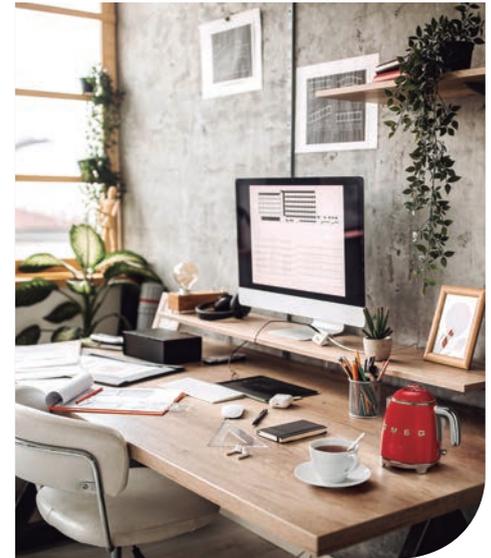
Sale al mercado con sartenes, ollas, cacerolas y *woks* de diversos tamaños, en los característicos colores de la gama de pequeño electrodoméstico, negro, rojo y crema, y con un revestimiento antiadherente ideal para una cocina sana. Además, son aptas para cualquier sistema de cocción, incluso para el horno y se pueden lavar en el lavavajillas.



Smeg tiene reservado un nuevo lanzamiento que completará su ya extensa gama de batidoras HBF y robots de cocina SMF, se trata de la esperada **amasadora de varillas HMF01**, disponible en los colores clásicos de la **gama PAE Smeg estilo años 50**: negro, rojo, crema, blanco, azul cielo, verde y rosa pastel.

Esta nueva amasadora hará las delicias de los amantes de la repostería: batir crema, mezclar masa para pasteles y galletas, hacer pizza o pan, etc., será más fácil y agradable que nunca gracias a su pantalla led retroiluminada con indicaciones de velocidad y tiempo, su potente motor (250 W) con sistema de arranque suave y sus 9 velocidades y función turbo. La HMF01 cuenta, además, con un práctico gatillo que facilita desmontar los batidores, e incluye 2 batidores de varillas, 2 batidores optimus y 2 ganchos para masa, además de un práctico estuche para el almacenaje de los batidores.

Con su elegante y colorida apariencia, el **minihervidor Smeg KLF05** de la línea **50 Style** es un objeto icónico, con un diseño inconfundible,



propio de la gama de pequeños electrodomésticos **Smeg**. Gracias a su tamaño compacto es perfecto para decorar cualquier ambiente, incluso aquéllos con espacios reducidos.

El alma pop del **hervidor KLF05** se refleja en la **variedad de colores** disponibles: tonos pastel como crema, verde, rosa y azul y otros atrevidos como rojo, negro y blanco que realzan la base cromada y los detalles de acero inoxidable de la boquilla y los controles de encendido y apagado.

Con una potencia de 1400 W y una capacidad de 0,8 litros, el **minihervidor Smeg** minimiza el desperdicio de agua y modera el consumo de energía: adecuado para la oficina en casa, la sala de estar y para dar un aspecto fresco a las habitaciones de hotel.

Además, la **doble pared con acero inoxidable** interno mantiene la temperatura del agua y hace que la superficie externa sea más fría al tacto.

Smeg no renuncia a la comodidad: la práctica base con conexión de 360° facilita su uso y los pies antideslizantes garantizan un apoyo estable. Además, la apertura manual con un ángulo de 80° está diseñada para llenar fácilmente la jarra. Rápido y confiable, garantiza un uso seguro: **se apaga automáticamente** cuando alcanza el punto de ebullición, así como en caso de falta de agua.

Verdadero icono del diseño, el recién llegado a la **gama Smeg de pequeño electrodoméstico** es ideal para caracterizar cualquier ambiente con un estilo inconfundible, para tener siempre a la vista solo o combinado con otros productos estéticos estilo 50.



Mellerware presenta sus productos *best seller* para cocinar de forma saludable

Cocina mucho más sana con Crunchy

Crunchy permite freír con un 80% menos de aceite que las freidoras convencionales. Gracias a su sistema de circulación de aire caliente, es mucho más rápido que un horno tradicional, lo que permite cocinar patatas, verduras, carne, pescado e incluso repostería en el menor tiempo posible, y siempre manteniendo el sabor y la textura crujiente.

Con su pantalla digital se regula cómodamente la temperatura (entre 80 y 200 °C), el menú predefinido que se quiera utilizar o el temporizador para una fritura sana y perfecta. A pesar de ser compacta, **Crunchy** tiene una capacidad de 1,5 l en su interior, lo que permite cocinar raciones para 2-3 personas de forma rápida y eficaz.

Además, su cestillo es completamente antiadherente y totalmente compatible con cualquier lavavajillas. Ideal para un lavado rápido y eficiente.



Freidora sin aceite Crunchy

Conservar los nutrientes con Smooth

La batidora **Smooth** cuenta con dos cuchillas diferentes: las cuchillas extractoras y las cuchillas de fresado. Las cuchillas extractoras ayudan a romper la pulpa, las pieles más duras y pulverizar semillas en partículas bebibles, conservando todos los nutrientes que contienen. Las cuchillas de fresado están diseñadas para transformar alimentos secos (como los frutos secos) en polvo.

Smooth no es una simple batidora, es un extractor de nutrientes capaz de triturar los alimentos conservando todas sus propiedades nutricionales, para una absorción mejor. Diseñada para los que quieran empezar a cuidarse y para aquellos que aman el sabor de las frutas y verduras.



Batidora Smooth



Con los 1.000 W de potencia y el movimiento ciclónico que se genera en el vaso, proporciona la máxima absorción y extracción de nutrientes, a diferencia de otras batidoras convencionales. En menos de un minuto se obtienen los nutrientes necesarios para que tu sistema digestivo los pueda absorber más fácilmente.

www.mellerware.com

La gama *Vintage* de Ariete

Ariete, marca distribuida por River International, amplía su gama *Vintage* con varias referencias en colores azul, verde y beige.



Las modas nunca pasan, solo evolucionan o "se reciclan", logrando convertirse así en una unión de épocas, estilos y tendencias que logran ser adaptadas a los cambios temporales y las evoluciones de las nuevas generaciones. **Ariete** amplía su gama inicial de desayuno con productos de preparación de alimentos y cocción. La gama *Vintage* cuenta con colores y texturas que fueron relevantes en su momento.

Con la **batidora *Vintage*** se puede preparar cualquier bebida preferida, mezclando los ingredientes y licuándolos de manera uniforme. El vaso de vidrio es resistente y las 4 cuchillas de acero inoxidable, combinadas con las 4 velocidades disponibles, son ideales para batir lo que se prefiera. Gracias al práctico tapón dosificador, también se pueden insertar los ingredientes directamente en la taza de la batidora desde el orificio de la parte superior.

La **picadora *Vintage***, de líneas retro y colores pastel suaves, es perfecta para aportar un toque de estilo y funcionalidad a la cocina. Gracias a su potencia de 400 W y a las 4 cuchillas de acero inoxidable, permite picar cualquier ingrediente: desde verduras a carne, queso, pan, frutas secas e incluso hielo. Las dos velocidades, accionables con los dos botones situados en la parte superior de la picadora, permiten triturar o picar finamente los alimentos, mientras que los pies antideslizantes garantizan la máxima adherencia del producto a la encimera.

El **horno eléctrico *Vintage*** con función estática es el horno eléctrico de 18 litros perfecto para la preparación de muchos de los platos ricos y apetitosos. Con forma compacta y de diseño único e inconfundible. Se calienta rápidamente y gracias a la cámara interna compacta y al doble cristal térmico, el calor cobra mucha más fuerza al cocinar asados, pescados, sartenes de verduras, tartas, bizcochos, pan y pizzas reales a la perfección gracias al fondo agrandado que acomoda la pizza redonda. Equipado con tres posiciones de cocción, temporizador programable hasta 60 minutos y temperatura regulable hasta 230 °C. Incluye una parrilla de acero inoxidable y una bandeja de aluminio.

Con la **olla arrocera multifunción *Vintage*** se podrán cocinar a la perfección hasta 10 tazas de arroz a la vez. Cuenta con 5 funciones: arroz, sartén, cocción al vapor, cocción lenta y mantener caliente durante 24 horas. La función de cocción al vapor es ideal para preparar verduras, aves y mariscos de forma más sana, y complementa a la perfección las habilidades para preparar un *risotto* perfecto. Esta función permite intensificar y realzar el sabor de tus comidas. Con su tapa de vidrio se podrá controlar la cocción de los alimentos mientras se cocinan. Sus acabados la convierten en una combinación de estilo y elegancia, con el estilo retro de la gama *Vintage* de Ariete.

www.riverint.com

Contact Grill, el nuevo grill de la colección PAE de Foodies de Masterpro


Masterpro

No puedes llegar a ser un auténtico chef en tu cocina si no dispones de todos los utensilios necesarios. Como ya sabes, los grandes platos no se hacen únicamente con sartenes y cuchillos. Si quieres sorprenderte y sorprender, necesitas ir un paso más allá y hacerte con la gama más profesional de accesorios de cocina **Foodies de Masterpro**. Foodies destaca por una estética muy profesional y elegante. El contraste entre negro azabache y el inoxidable le dan a tu cocina un toque sobrio y profesional. La colección combina este elegante *look* con las últimas innovaciones tecnológicas para que puedas redescubrir tu cocina sin límites de la mano del mejor compañero posible: Masterpro.

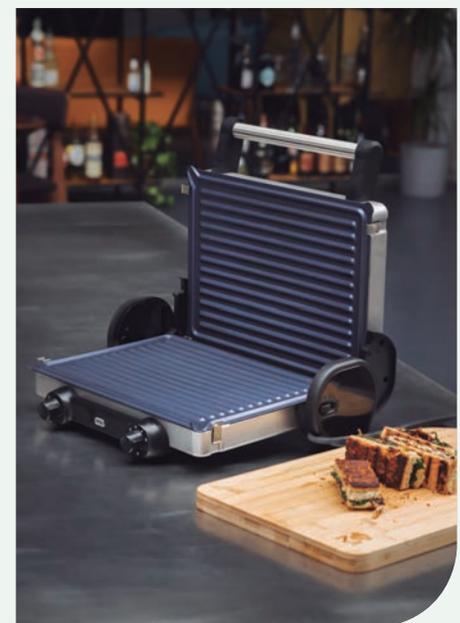
Invierte en tu salud cocinando a la plancha con **Contact Grill** de la colección **Foodies de Masterpro**. La cocina a la plancha es una forma de cocinar sana, da una textura única a

los alimentos y preserva un estupendo sabor. Este nuevo producto se puede utilizar no solo como parrilla y sandwichera, sino también como barbacoa gracias a su **apertura 180°** ofreciendo doble superficie útil.

Contact Grill es muy fácil de limpiar gracias a sus placas extraíbles. Además, dispone de una base antideslizante que te permite cocinar en diferentes posiciones y una gran versatilidad a la hora de realizar tus recetas con la máxima seguridad y confort. El nuevo Grill de Foodies incorpora un sistema de fácil recogida de líquidos que pueden ser derramados durante la cocción, como el aceite o las salsas.

¡Crea, siente y experimenta en la cocina de la mano de Foodies!

www.bergnergroupp.com
www.masterpro-collection.com





Recetas perfectas con los robots de cocina Bosch ¡Siéntete todo un chef!

Los robots de cocina se han convertido en una de las herramientas más deseadas en el hogar. Cuando no tenemos el tiempo necesario para preparar recetas caseras y saludables, estos pequeños electrodomésticos son los aliados perfectos para no renunciar a la cocina doméstica. Gracias a su tecnología, se puede automatizar la preparación de alimentos y obtener resultados precisos sin esfuerzo, ahorrando tiempo de cocinado y limpieza. Además, su diseño compacto y ligero contribuye a mantener la cocina ordenada, ya que apenas ocupa espacio. Disfruta como nunca de la cocina con los **robots de cocina MUM de Bosch**, siempre preparados para ofrecerte una receta perfecta.

Un robot MUM adecuado para cada cocina

El producto estrella de la gama sigue siendo el **robot de cocina OptiMUM** por su diseño elegante y duradero de acero inoxidable, equipado con un motor de hasta 1.500 W de potencia y programa automático *SensorControl Plus* para obtener la consistencia perfecta. También cuenta con una báscula integrada para pesar los ingredientes, un bol de acero inoxidable de gran capacidad (5,5 l) y un temporizador para ajustar el tiempo de mezclado.

Para los más exigentes, los **robots MUM** combinan estética, seguridad y tecnología, garantizando máxima versatilidad para cocina y postres. Amasa, bate y mezcla grandes cantidades obteniendo unos resultados perfectos gracias a su potente motor de entre 800 y 1.000 W y la amplia variedad de accesorios compatibles para realizar cualquier receta. Además, con su tecnología *EasyArmLift* es posible levantar el brazo del robot tan solo pulsando un botón, sin esfuerzo.



Robots de cocina MUM Bosch

Nueva gama de robots MUMS2

Y ahora, Bosch completa la gama de robots de cocina con tres nuevos modelos **MUMS2** de diseño compacto. Todos ellos están equipados con un potente motor de 700 W para un procesamiento rápido de la masa, un bol de acero inoxidable de 3,8 L de capacidad y la posibilidad de

escoger entre 4 niveles de velocidad, así como el sistema de amasado planetario 3D que garantiza obtener una mezcla totalmente homogénea de los ingredientes.



Nuevo robot de cocina MUMS2 Bosch

Amplia variedad de accesorios compatibles

Los nuevos robots de cocina **MUMS2** están equipados con diferentes accesorios, aptos para lavavajillas, para adaptarse a todo tipo de necesidades. Desde un garfio amasador junto a dos varillas batidoras y mezcladoras, en el modelo más sencillo, hasta un completo conjunto de 11 accesorios para amasar, batir, cortar, exprimir y mezclar los ingredientes.

www.bosch-home.es



Robot de cocina OptiMUM Bosch



Batidoras de mano con envasador al vacío para batir, triturar y conservar durante más tiempo

Más que una batidora de mano

Las batidoras de mano Bosch, tanto **MaxoMixx** como **ErgoMixx**, permiten no solo batir, triturar, hacer smoothies... sino también envasar al vacío y conservar los alimentos durante más tiempo, llegando al doble en el caso de frutas y verduras, y al triple en carnes y pescados. El vacío es un método de conservación práctico y sencillo. Al eliminar el oxígeno del interior de los recipientes, evitamos que los alimentos se oxiden, conseguimos una atmósfera libre de oxígeno con la que se retrasa la aparición de bacterias y hongos y, por tanto, una conservación óptima, duradera y con una mayor vida útil del producto.

Un aliado indispensable

El nuevo kit de envasado al vacío (MSZV8FS1 compatible con las batidoras de mano **MaxoMixx** y MSZV6FS1 **ErgoMixx**) incluye una potente bomba de vacío con hasta 500 mBar, 6 bolsas de vacío de entre 1 y 4 L, y un recipiente

rectangular de 1 L. Este conjunto de accesorios supone un ahorro de tiempo y dinero al cocinar, ya que podemos preparar mayores cantidades de comida, envasarlas y consumirlas más adelante, sin alterar ninguna de sus propiedades. También ahorramos espacio, puesto que ocupan mucho menos que los alimentos frescos o conservados en otros recipientes más voluminosos.

Las batidoras de mano **MaxoMixx MS8CM61V1** y **ErgoMixx MS6CB61V1**, ambas de 1.000 W de potencia, incluyen de serie el kit de envasado al vacío. Gracias a la tecnología que incorporan estas batidoras, contamos con una bomba para envasar al vacío de hasta 500 mbar de presión, que nos permite una extracción óptima del oxígeno en el interior de los recipientes y conservar los alimentos de forma más segura sin necesidad de añadir conservantes.

La **MaxoMixx MS8CM61V1** está equipada con cuchillas **QuattroBlade Pro** y una cúpula con tecnología antisalpicaduras y antisucción de fácil limpieza. Perfecta para alcanzar la máxima potencia sin ningún esfuerzo adicional. El modelo **ErgoMixx MS6CB61V1** cautiva por su diseño y ergonomía. Su **empuñadura Soft-Touch** nos permite regular la potencia, a la par que estamos batiendo, hasta llegar incluso al nivel Turbo. El pie de acero inoxidable de alta calidad bate y tritura respetando al máximo los sabores de cada alimento. Un factor imprescindible para una cocina perfecta.



MaxoMixx MS8CM61V1

Para los cocinillas más audaces

Nuevas técnicas de cocina invaden nuestras casas. Una de ellas, la *sous-vide*, que permite cocinar alimentos envasados al vacío a temperaturas bajas y constantes, tanto en el horno como en la placa de inducción. Para ello, las bolsas de vacío incluidas en el kit son adecuadas para cocinar a baja temperatura. Reutilizables, resistentes, libres de BPA, de fácil apertura y aptas para lavar en el lavavajillas. Todo un acierto.

En los últimos tiempos, nuestros hábitos han cambiado y todo se hace mucho más rápido. Incluso a la hora de sentarnos a comer, la falta de tiempo o la pereza nos hace caer muchas veces en comidas procesadas, fáciles y rápidas, pero normalmente poco saludables. Así surge la técnica *batch cooking*, es decir, planificar y preparar en un solo día las comidas y cenas de toda la semana. Para almacenarlas de forma perfectamente organizada, el recipiente para envasar al vacío, de un litro de capacidad cuenta con la posibilidad de señalar día y mes de envasado y es apto para microondas y lavavajillas.

www.bosch-home.es



Invasado al vacío en bolsa mediante la batidora de mano ErgoMixx con bomba de envasado al vacío



ErgoMixx MS6CB61V1



Batidora de mano con bomba y recipiente de envasado al vacío