

Hornos Galileo, la revolución que llega



Galileo planteó una teoría disruptiva, que decía nada más y nada menos que la Tierra giraba alrededor del Sol. Aquello cambió el mundo y la percepción que tenemos de él.

En honor a un genio de la talla de Galileo, **Smeg** bautiza con su nombre sus nuevos hornos. Los hornos Galileo están llamados a transformar profundamente el mundo de la cocina doméstica. Cualquier usuario podrá ampliar sus horizontes culinarios como nunca se había hecho.

Con más de 70 años de experiencia en productos de cocina, **Smeg** mira hacia el futuro y desarrolla un nuevo proyecto revolucionario para hornos, completamente **Made in Italy**.

Hablamos de un horno multicocción que incorpora tres tecnologías en una única estructura: horno convencional, microondas y vapor. La mejor tecnología se convierte en el ingrediente secreto de un producto elegante, con un bello diseño y extraordinariamente eficiente en términos de consumo.

Galileo, el padre de la ciencia moderna, está presente desde la génesis del proyecto de los hornos Multicooking. El logo de los nuevos Hornos Galileo se basa en tres círculos que representan órbitas planetarias. Estas órbitas las

encontramos también en el nuevo diseño del bafle del horno.

La gama Galileo aporta cinco tipos de horno, en función de la combinación de tecnologías que presentan:

1. Omnichief - Combinación perfecta entre la cocción tradicional, vapor y microondas
2. SpeedWaveXL- Combina horno tradicional y microondas de los más grandes hasta la fecha
3. Steam100Pro - Horno vapor semiprofesional
4. Steam100 - Horno tradicional y vapor total
5. SteamOne - Horno tradicional y vapor al 40%.

En esta gama, **Smeg** apuesta por una nueva cavidad en sus hornos con una fondo liso y más redondeado, lo que facilita la sujeción de las bandejas y la inserción o extracción de las mismas. Una nueva junta de silicona frente a la cavidad mejor limpieza y estabilidad, mejor estanquidad y un enfoque en general de la cuba mucho más profesional.

Además, estos hornos vienen equipados con luces LED multinivel, puerta con bisagras de apertura suave, sistema de cargas en los hornos a vapor con tecnología oculta, sonda interior y sistemas de cocción profesional.

Con la tecnología Galileo Multicooking se combinan hasta tres tecnologías diferentes pudiendo sacar lo mejor de cada una, y pudiendo reducir hasta un 70% el tiempo de cocción, manteniendo la jugosidad y la perfecta cocción de los alimentos. Y todo, siempre con la mejor clasificación energética (A++).

www.smeg.es

