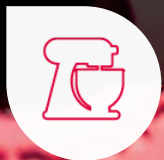




KITCHENAID

PRESENTA:
IL CASSETTO SOTTOVUOTO DA 14CM



COSA PENSA IL CONSUMATORE?

TEMA: PREPARAZIONE DEL CIBO

KitchenAid

"Non ho tempo e sono molto occupato, ma allo stesso tempo non voglio rinunciare ad un buon pasto. Vorrei avere un prodotto che mi aiutasse..."

"Vorrei mangiare in modo sano, senza compromessi sul gusto"

" Non so quanto tempo mi occorre per preparare un piatto "

"Anche se cerco di controllare le mie preparazioni durante la cottura, sono piuttosto frustrata del risultato. Gli alimenti non sono cucinati in modo uniforme e sembrano aver perso il gusto e le proprietà nutrizionali originali."

Fonte:
People – PR Survey on Lifestyles – quali/quantità - IT, FR, UK, PL – 2016
U&A, GFK 2015 - IT,UK,RU
VOC 2013 IT,FR,DE
Usage & Habits 2012 IT,FR,DE,PL



INSIGHT

" Vorrei mangiare in modo sano, senza compromessi sul gusto "

"Vorrei cucinare con anticipo e poter conservare le mie preparazioni , per poi assaporare la stessa freschezza di un piatto appena preparato"



PROMESSA

- *Risultati di cottura sempre perfetti*
- *Consente di cucinare in modo salutare, esaltando consistenza e sapore degli alimenti.*
- *Permette di cucinare in modo professionale utilizzando l'innovativa tecnica del sottovuoto.*



CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

- *7 Funzioni speciali Chef Sous Vide*
- *3 livelli di sottovuoto (99,9%)*
- *Ciclo per conservazione*
- *Ciclo per cottura (per consumo immediato)*
- *Pressione 2-10 mbar*

SPECIALI

MACCHINA SOTTOVUOTO 14cm



PERFORMANCE PROFESSIONALI

Performance professionali a casa

- 3 livelli di sottovuoto per conservazione e cottura
- 3 livelli di sigillatura a doppia fase
- 7 funzioni speciali- Chef Sous Vide
 - 1 Stagionatura in buste, 2 stagionatura in contenitori, 3 marinatura in buste, 4 marinatura in contenitori, 5 infusione in buste, 6 salse e liquidi in buste, 7 pulizia cozze e molluschi
- Portata pompa ad olio 4 (mc/h)



QUALITÀ ARTIGIANALE

Qualità superiore

- Test di qualità prodotto specifici
- Vetro temperato antigraffio con film protettivo
- Controlli Touch e display LCD



DESIGN ICONICO

Coordinamento perfetto

- Acciaio inox in coordinamento con gli altri prodotti della suite
- Apertura facilitata Push Push





Funzioni Chef Sous Vide

Grazie ai cicli Chef Sous Vide il sottovuoto diventa perfetto per ogni tipologia di alimento.

Compatibile con tutte le tipologie di contenitori predisposti per il sottovuoto.

7 funzioni per ogni occasione:

- Salse e liquidi (in buste): consente di mettere sottovuoto e preservare più a lungo liquidi e salse senza il rischio di fuoriuscita dalla busta.
- Stagionatura (in buste e contenitori): consente di arricchire il gusto e la tenerezza degli alimenti, grazie alla conservazione delle caratteristiche organolettiche.
- Marinatura (in buste e contenitori): si tratta di una tecnica che rende gli alimenti più digeribili e che conferisce più gusto.
- Infusione (in buste): attraverso questo processo, gli oli essenziali vengono preservati, a garanzia dell'intensità di gusto della bevanda.
- Pulizia cozze e molluschi: consente di pulire i molluschi da residui di sabbia.

ALTRE CARATTERISTICHE

KitchenAid



STRONG VACUUM

Il nuovo CASSETTO SOTTOVUOTO da 14 cm di KitchenAid consente di raggiungere il 99,9% di sottovuoto. Riduce sensibilmente l'ossidazione degli alimenti a garanzia di una conservazione più lunga nel tempo (fino a 8 volte in più rispetto alla conservazione in frigorifero e fino a 3 volte in più rispetto alla conservazione nel congelatore)

SIGILLATURA A DOPPIA FASE

La sigillatura a doppia fase garantisce una saldatura ben marcata e priva di bruciature. Un'altra caratteristica che conferma il carattere professionale del nuovo cassetto sottovuoto firmato KitchenAid.

VERSATILITÀ

Il nuovo CASSETTO SOTTOVUOTO da 14 cm di KitchenAid, grazie al design interno, consente l'utilizzo di buste per il sottovuoto di diverse dimensioni (100 buste in dotazione)

MULTIUSO

Il nuovo CASSETTO SOTTOVUOTO da 14 cm di KitchenAid si presta a diversi utilizzi. Può essere infatti utilizzato tanto con i sacchetti in dotazione o con contenitori, in questo ultimo caso utilizzando l'apposito kit (valvola + tubicino).

DISPLAY LCD

Il prodotto è dotato di un comodo display LCD che facilita l'interazione con il prodotto.

PANNELLO FRONTALE REGOLABILE

In fase di installazione o successivamente la posizione del pannello frontale può essere regolata di modo da garantire perfetto allineamento con gli altri elettrodomestici.

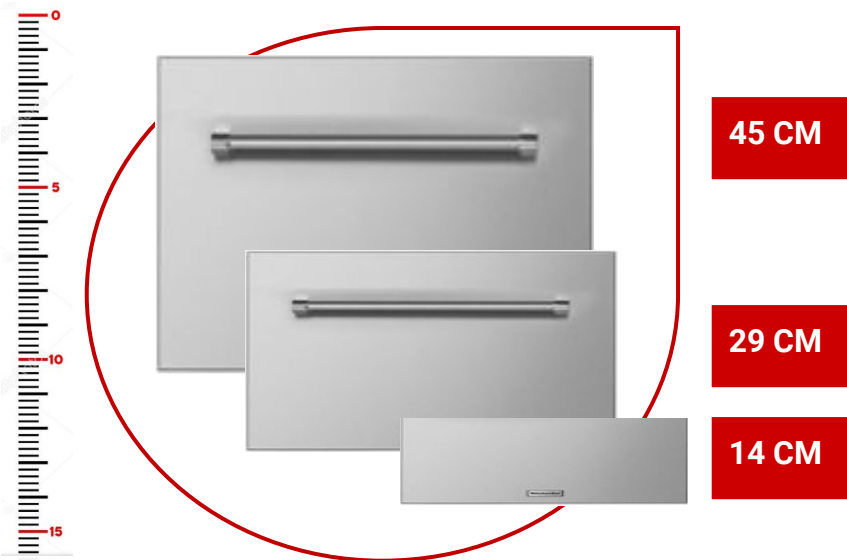
SISTEMA DI STABILIZZAZIONE DEL CASSETTO

Il prodotto è dotato di guide scorrevoli che consentono l'estrazione in totale sicurezza e la rendono agevole.

APERTURA PUSH PUSH

L'apertura del cassetto avviene con un semplice tocco.

NUOVA GAMMA SOTTOVUOTO



3 DIVERSE ALTEZZE DISPONIBILI IN
PERFETTO ALLINEAMENTO ALLA GAMMA
FORNI e MICROONDE

