

Alimarket

Scyse, novedades en cocina

- Alimarket Electro
- 26/12/2017
- [Electrodomésticos](#)



Scyse presenta una batería de lanzamientos en el segmento de cocina con varias de sus marcas representadas. Una de ellas es **el nuevo robot de cocina 'Cook and Mix' de la firma 'Supercchef' (399 €)**, con 1.100 W de potencia, un motor de 500 W y resistencia eléctrica de 1.000 W. Dispone de una jarra de acero inoxidable con capacidad de 2 litros (permite cocinar aproximadamente para 4 personas). Además, este nuevo robot incorpora 10 velocidades: de la 0 a la 4 son para cocinar y de la 5 a la 10 para batir, picar, mezclar etc. Su pantalla táctil permite que su uso sea mucho más cómodo e intuitivo. Además, viene con un libro de cocina con 150 recetas.

Por otro lado **la firma 'Salter' ha diseñado una nueva báscula (34,90 €) que además sirve de tabla de cortar** con el fin de facilitar la realización de recetas. Con una plataforma de vidrio ultra delgada, higiénica y fácil de limpiar dispone de función “cero” para medir el peso directamente en la plataforma o a través de algún recipiente. Además, dispone de la tecnología aquatronic para medir líquidos en mililitros o fl. oz. Ver las cantidades resultará mucho más cómodo gracias a su gran pantalla LCD. Un tercer lanzamiento es **un pequeño electrodoméstico 'Cloer' para cocinar barquillos**. Con superficie antiadherente para cocinar con poco aceite y gracias a su control de tostado variable, realizarlos es más fácil. Gracias a su aviso óptico de finalización, se evita que se queden quemados o poco hechos, por lo que siempre te saldrán crujientes y sabrosos. De reducidas dimensiones, es una máquina fácil de guardar y de limpiar. Igualmente **con 'Cloer' llega la nueva**

báscula de cocina digital (55,50 €) de la línea 'Ultimate'. Tiene pantalla LCD de fácil lectura y función “cero” que permite medir múltiples ingredientes en el mismo recipiente. Otras características son su capacidad de hasta 10 Kg, precisión de 0,1 g hasta los 200 g, función Aquatronic para medir líquidos en mililitros o fl. oz y dos plataformas de acero INOX. Por último con 'Cloer' suma un wok eléctrico fundido en aluminio a presión con rejilla desmontable incorporada (99,90 €), con capacidad de 4 litros, potencia de 1.850 W.

La firma '**Hurom**' ha patentado en exclusiva una novedosa tecnología, (Slow Squeezing Technology SST), para exprimir los alimentos en lento con el fin de conservar los nutrientes y los sabores naturales que se pierden con las licuadoras tradicionales de altas revoluciones. Gracias a este nuevo exprimidor, 'H21' (329,90 €), se preservan las vitaminas sensibles al calor como son la A y C, y las enzimas vivas, es decir, una manera fácil de tomar zumos y batidos con un alto contenido vitamínico. Su control de nivel permite la extracción máxima de los nutrientes del núcleo, de las semillas y las cáscaras, proporcionando un alto valor nutricional. Además, incluye set de diferentes filtros para realizar no solo jugos, sino también helados o postres. Dispone de un embudo semi transparente de entrada creado para optimizar la estabilidad de la máquina y añadir aún más seguridad para el usuario. Con el fin de conseguir un producto medioambientalmente sostenible, todos sus componentes plásticos están libres de BPA. Dispone de una capacidad de 500 ml y, a pesar de sus revoluciones de cepillo y tornillo de 17 rpm/ 43 rpm, dispone de un silencioso motor A/C de 150 W.

Compartir por e-mail

A (separa varias direcciones con comas)

Email

Añade un mensaje

[Enviar](#)

Alimarket