

PAE fun cooking y comida sana

Porque una cocina fácil y divertida no está reñida con llevar una alimentación sana, a continuación mostramos algunos de los productos más interesantes que se pueden encontrar actualmente en el mercado.

Batidora de vaso SilentMixx, de Bosch

Destaca por incorporar un innovador sistema de reducción de ruido orientado a diversas áreas. El nuevo diseño del accesorio jarra de cristal controla y canaliza el movimiento de los líquidos, de este modo, se alcanzan resultados perfectos con un reducido nivel sonoro. Su potente motor de 800 W ha sido optimizado desde el eje hasta el sistema de refrigeración para lograr el máximo silencio. Dispone de cuchillas Easy KlickFit perfectas para sopas, salsas, bebidas o batidos, fáciles de desmontar y montar. Además, se pueden limpiar en el lavavajillas. A destacar que la jarra es de vidrio termoresistente, por lo que también se pueden preparar bebidas calientes. Esta batidora de Bosch ofrece un programa especial para batidos e incluye un filtro para hacer cremosas bebidas sin pepitas. Incluso cuenta con un programa específico para triturar hielo (únicamente pulsando un botón).



Robot de cocina Expressionist, de Electrolux

El nuevo aparato de la marca, a la venta a partir del 1 de mayo, luce una estética con acabado en acero inoxidable y tiene una potencia de 1.000 W. Perteneciente a la "línea alta" Expressionist, compuesta además por un exprimidor, una batidora de brazo, una batidora de vaso, un tostador, una cafetera y un calentador de agua, cuenta con 2 botes extra grandes con una capacidad de 5,7 l, así como con gancho amasador profesional TruFlow que evita que la masa se efieve durante el proceso de amasado y la mantiene en el bol. Asimismo, ofrece regulación de potencia de 10 velocidades y los accesorios se cambian fácilmente gracias a su sistema de conexión OneClick.

Batidora de mano BTM2515, de Fersay

Con un diseño elegante en acero inoxidable, mango de goma ergonómico suave al tacto, pie anti-salpicaduras y doble cuchilla en acero inoxidable de gran espesor, esta batidora de la marca a braga un potente motor DC de 800 W de potencia. Adecuada tanto para ingredientes fríos como calientes, cuenta con botón turbo y 12 niveles de velocidad variable. A destacar que es apta para limpiar en el lavavajillas y que el pie se desmonta mediante un botón. Como accesorios incluye vaso medido, accesorio picador de gran capacidad y monta clara, y también soporte mural de fácil instalación.



Extractor de zumos SuccoVivo, de Imetec

Incorpora la tecnología Diamond Technology, exclusiva de la firma, que proporciona una extracción lenta a 60 revoluciones por minuto. Para ello, dispone de un exclusivo tambo sin fin ultraresistente con puntas de diamante que ha sido desarrollado para maximizar el resultado de prensado a baja velocidad. De esta forma, optimiza la extracción del jugo y de los nutrientes, incluso de la fruta y verdura más dura, con el mínimo residuo. Equipado con un motor de inducción silencioso y potente, SuccoVivo es también muy cómodo de utilizar, ya que dispone de una boca extra grande de 75 mm que permite introducir la fruta incluso entera. Además, incluye un filtro de malla fina para un zumo limpio y un filtro de malla grande para un zumo denso, así como un accesorio específico para salsas y sofritos. Motorizador con aletas de silicón, recipiente de litio, boquilla de cierre hermético y 2 contenedores de 800 ml con otras características interesantes. Se presenta con un libro de 100 recetas.

Planchas de asar Natura, de Mogelesa

Compuesta por dos modelos (Grand Natura y BI-Natura), esta gama de planchas de asar se caracterizan por ofrecer una cocción saludable, libre de grasas. Para ello, incorporan bandeja recoge-grasas desmontable, de fácil limpieza, a lo que también contribuye el recubrimiento antiadherente (libre de PFOA). La plancha Grand Natura destaca especialmente por su gran superficie de cocción XXL de 355x605 mm, así como por su potencia de 2.200 W. Dispone de termostato regulable extraible y permite servir directamente en la mesa, evitando que la comida se enfríe. En lo que respecta a la plancha BI-Natura, tiene también 2.200 W de potencia y su superficie de asado es de 255x455 mm. Una de sus principales características es que viene equipada con una revolucionaria zona turbo que alcanza una temperatura de unos 20-30º más que el resto de la superficie. Por eso, es perfecta para sellar carnes, cocinar piezas gruesas de pescado, hamburguesas, etc. mientras se saltean verduras o mariscos a temperaturas más bajas sin que se pasen de "punto".



Plancha multifunción NVR-9478 PGX, de Nevir

La firma propone una cocina sana, fácil y práctica con esta plancha de asar, un modelo multifunción grill-piedra-raclette, que se caracteriza por contar con una placa grill antiadherente, diseñada en cromo negro, de fácil limpieza para cocinar a la parrilla; una piedra natural para un tostado sano con poca grasa; y 8 mini sartenes antiadherentes para la función raclette. Con una potencia de 1.300 W, permite el uso simultáneo de las tres funciones, a la vez que cuenta con termostato para el control óptimo de la temperatura. Además, dispone de base antideslizante y es totalmente desmontable para facilitar su limpieza.

Bolsas de envasado al vacío, de Open

La empresa Open Nature dispone en su catálogo de una nueva línea propia de consumibles para el envasado al vacío, lanzada al mercado en noviembre del pasado año. Se trata de bolsas y rollos para envases al vacío, unos productos de calidad con los que la compañía espera superar este 2016 los 1,5 millones de bolsas vendidas. Con estas bolsas de Open, disponibles en diferentes tamaños (13x40, 11x24, 20x30, 25x36 y 30x40), se alarga la conservación de los alimentos, a la vez que se mantienen sus propiedades nutricionales y se evitan las quemaduras de congelación. Además, se consigue una mejor gestión del espacio de almacenamiento.



Barbacoa LotusGrill, de Presat

Se trata de una barbacoa de carbón, perfecta para utilizar dentro de casa, ya que no produce humo, ni incluso sobre la mesa, ya que cuenta con dos chimeneas para que, aunque se vuelque la parrilla, las brasas no escapen de su contenedor. LotusGrill posee un bol interior que alberga el contenedor de carbón y que se enciende de forma rápida gracias a un ventilador alimentado por pilas que proporciona aire de forma continua y regulable. De esta forma, es capaz de empezar a asar en sólo 4 minutos. Disponible en varios colores y en dos medidas (para 6 y 10 comensales), se puede mover incluso cuando se está usando sin peligro de quemaduras. A destacar también que posee diversos accesorios que se pueden adquirir de forma independiente, como por ejemplo, un set parrilla para pizzas o una campana horno con termómetro incluido que convierte a este producto en un horno.

Plancha Classics 19800-56, de Russell Hobbs

Este modelo se caracteriza por su gran superficie de cocción de 50x26 cm, lo que permite cocinar para toda la familia. La superficie de cocción es antiadherente y de fácil limpieza e incluye bandeja extraíble de recogida de líquidos sobrantes. Entre sus principales prestaciones, cuenta con temperatura ajustable para un control máximo, potencia de 1.500 W y temperatura entre 20-230 ºC. Además, el cable es extraíble, lo que permite servir directamente en la mesa.



Freidora por aire FR 2432, de Severin

Incorpora tecnología por aire caliente que permite freír, cocinar y hornear de forma saludable, sin añadir aceite o grasa, a la vez que ofrece tiempos de cocción más cortos y provoca una baja emisión de olores. Con una potencia 1.300 W y 2 l de capacidad, cuenta con 6 programas automáticos para chips, patatas fritas, pollo, carne, pescado y gambas, y para hornear. Equipada con display LCD, dispone de termostato ajustable desde 65 a 200 °C, ajustes adicionales por separado de temperatura y tiempo, temporizador de 30 minutos con señal acústica y corte automático de seguridad. Por último, destaca que el cestillo es antiadherente y que es muy fácil de limpiar.



Aparato para hacer refrescos Play, de Sodastream

La empresa Soysa comercializa estas máquinas que permiten convertir agua mineral en refresco burbujeante en sólo 3 segundos. Para ello, dispone de una columna descalcante que regresa automáticamente a la posición original después de ser presionada, lo que facilita el proceso de carbonatación. Así, transforma el agua mineral en gasificada saborando el refresco deseado, ya que hoy disponible una amplia variedad de sabores. Diseñada por Yves Béhar, la máquina posee un diseño moderno y funcional, y se puede adquirir en diferentes colores.

Licadora lenta SS-5110, de Sogo

Una de las principales ventajas de esta licadora es que extrae un 30% más de jugo que un exprimidor tradicional de alta velocidad, a la vez que su tecnología de compresión suave con baja velocidad de 80 rpm asegura los máximos beneficios nutricionales. Perfecta para extraer zumo de todo tipo de frutas y verduras, y sin cuchillas, ofrece una potencia de 400 W. Además, es muy ecológica, ya que produce menos residuos en comparación con exprimidores tradicionales de alta velocidad, y también menos ruido. Otras características a destacar son que las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas, las pias antidescargas con ventosa, el sistema de bloqueo de seguridad y que es muy fácil de montar y almacenar. Incluye envase de jugo transparente de 1 l, contenido de pulpa y opción de limpieza.



Batidora de vaso Professional Mixer 1000 W Inox, de Solac

Perfecta para batir y picar cualquier alimento, incluso hielo, en el mínimo tiempo, esta batidora se distingue especialmente por su alta potencia de 1.000 W, así como por incluir como accesorio un filtro que permite preparar zumo sin pulpa. Equipada con cuchillas extra largas de acero inoxidable de 6 filos, se presenta con jara de cristal de 1,5 l y ofrece 5 velocidades + posición turbo. Además, cuenta con tapete descalcificador y filtro en la tapa que hace más cómoda la tarea de servir. A destacar también su base con embudo de acero inoxidable que proporciona gran estabilidad gracias a los pies antideslizantes.

Plancha de asar Galexia Elegance, de Taurus

Esta plancha de asar, fabricada en España, ofrece una superficie de cocción de 47x29 cm y cuenta con placa de aluminio fundido con revestimiento antiadherente para una fácil limpieza. Incorpora bandeja recoge grasas para una alimentación sana y saludable, a la vez que ofrece control de temperatura para conseguir el mejor grado de cocción. Además, dispone de pies antideslizantes que garantizan su fijación.



Vaporera CV3000, de Ufesa

Se trata de un electrodoméstico perfecto para cocinar de forma saludable los alimentos, manteniendo todo su sabor y sin perder sus nutrientes. Con una potencia de 900 W y control electrónico con display LCD, dispone de 7 programas de cocción, función de mantenimiento en caliente, infusor de hierbas y especias, temporizador y 3 bandejas aptas para con capacidad de más de 0,5 l. Por todo esto, es ideal para ahorrar tiempo cocinando diferentes alimentos a la vez, y sin que se mezclen sus sabores. Esta vaporera cuenta también con emisión de agua excesiva e indicador de nivel de agua bajo, así como con sistema de seguridad cuando el tanque está vacío. Además, es muy fácil de desmontar y limpiar, e incluye

