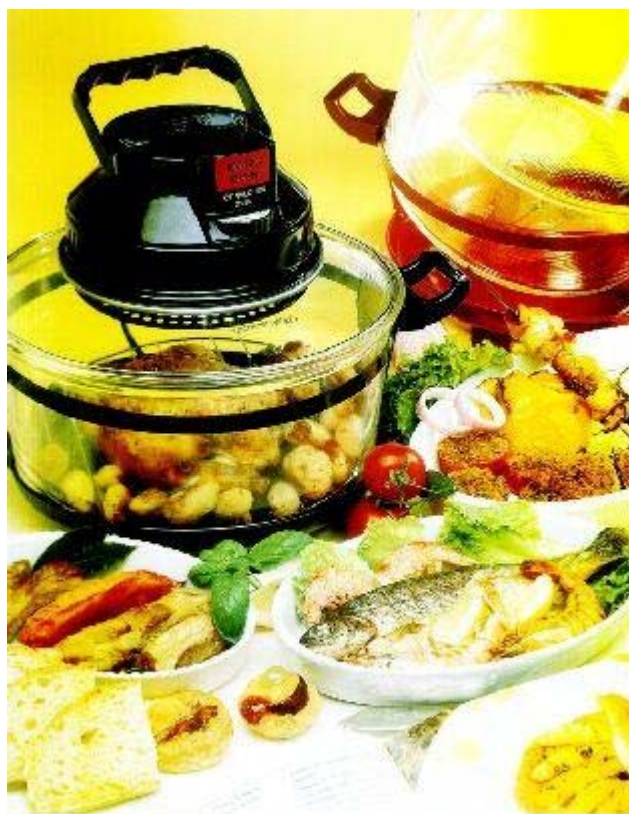


Forno ad aria dietetico



Descrizione

L'anticolesterolo, il forno ideale per la cucina senza grassi!

Sempre più si tende a semplificare quella che è la cucina tradizionale. Alla vecchia dotazione delle vecchie cucine si preferiscono sistemi compatti, portatili, veloci di facile pulizia e maneggevoli, che permettano di preparare il cibo ovunque sia conveniente.

Importante però è scegliere prodotti che mantengano gli stessi principi salutari e nutrizionali dell'antica tradizione. Con questa precisa intenzione è stato ideato "CUOCI FACILE®" il più conveniente, sano economico e veloce metodo di cottura al forno.

Un forno ad aria calda, che si presenta come un grosso tegame in vetro temperato, del diametro di cm. 38 e capacità di 11 litri.

Praticissimo poiché il vaso si inserisce in un "portavaso" che sostiene il vaso dal piano d'appoggio (cucina o altro) attraverso una base metallica con tre piedini in melamina, ed una schermatura, sempre metallica con l'attacco per due maniglie in melamina.

Ma la cosa, che in assoluto, rende CUOCI FACILE® forno portatile più ingegnoso e salutare di tutti gli altri, è COME CUCINA.

CARATTERISTICHE CUOCI FACILE®, è dotato di un coperchio, sempre in vetro temperato, che al centro inserisce una calotta contenente: un motore, una resistenza elettrica, una ventola ed una griglia di protezione. Il coperchio è dotato di una maniglia esterna applicata alla calotta che oltre alla funzione di presa, quando si abbassa, o si alza, ha anche la funzione di interruttore. Nella calotta esterna sono anche inserite due manopole, una per la regolazione della temperatura, l'altra per fissare il tempo di cottura.

COME FUNZIONA

Impostata la temperatura ed il tempo di cottura, si abbassa la maniglia ed il forno comincia a

funzionare: la resistenza inizia a riscaldarsi e si blocca alla temperatura impostata. Il motore mette in funzione la ventola che distribuisce in senso circolare all'interno del forno il calore. La griglia forata di protezione impedisce che il calore sviluppato dalla resistenza vada a diretto contatto del cibo e lo carbonizzi. Il cibo, appoggiato su una griglia a piedi alti o bassi, secondo il tipo di cottura, viene avvolto dal calore caldo, che, per l'effetto della spinta del ventilatore gira da sopra a sotto cuocendo uniformemente il cibo, compresa la parte inferiore, senza bisogno di rigirarlo. "CUOCI FACILE®" SI PUO' POSIZIONARE OVUNQUE CI SIA UNA PRESA DI CORRENTE: NON FA' FUMO NE' ODORI

Questo tipo di cottura forma sul cibo una crosticina che racchiude all'interno tutti i sapori, le vitamine e i sali minerali, mentre i grassi in eccesso contenuti nel cibo, quale carni e pesci di tutti i tipi, si sciolgono, escono, e si depositano sul fondo del vaso sotto la griglia. In questo modo il cibo senza alcun contatto con i grassi risulta essere saporito, leggero e sano (effetto ANTICOLESTEROLO).

La MULTIFUNZIONALITA' di CUOCI FACILE® permette metodi di cottura diversi in un unico elettrodomestico: ARROSTIRE, GRIGLIARE e FRIGGERE senza aggiunta di grassi, ma anche: scongelare, riscaldare, cucinare a vapore e cuocere comunemente "al forno".

ECONOMICO: Con CUOCI FACILE® i tempi di cottura si riducono del 50%, pertanto il costo per l'energia elettrica rispetto il solito forno, si riducono della metà, ma non solo avendo CUOCI FACILE® solo 1100 Watt, il costo energetico si riduce ulteriormente della metà visto che i forni tradizionali sono minimo a 2200 Watt. Perciò cuocere in forno con CUOCI FACILE® si risparmia il 75% di energia elettrica.

Il VASO ed il coperchio TRASPARENTE (in vetro temperato) rende possibile il costante controllo del processo di cottura senza bisogno di aprire il coperchio. Si evita così la dispersione di calore che prolunga il tempo di cottura con la conseguenza di maggior consumo di energia.

Il TIMER DA 0 A 60 MINUTI consente di selezionare la durata della cottura, diminuendo così la probabilità di errori o sviste.

Le temperature più idonee, per i diversi tipi di cibo, vengono rapidamente impostate grazie al TERMOSTATO DA 50°C A 250°C.

CUOCI FACILE® permette un processo di cottura senza contatto diretto con la fonte di calore, eliminando così l'effetto cancerogeno ed il formarsi di fumo.

ANTICOLESTEROLO perché mai a contatto con i grassi, anzi espelle quelli contenuti in pollo, salsicce, costole, agnello ecc. e pesce di ogni qualità.

VASO ESTRAIBILE e COMPATTEZZA rendono CUOCI FACILE® un elettrodomestico estremamente facile da pulire e trasportare. Il vaso e le griglie si possono lavare anche in lavastoviglie. Per il coperchio basta uno straccio umido.

ACCESSORIO SPECIALE: anello di rialzo di cm. 9 utile per la cottura a doppio strato.