

CHEF SERGIO FERNÁNDEZ

Sergio Fernández

EL ROBOT MULTIFUNCIÓN CON EL QUE PREPARARÁS CUALQUIER PLATO

Te presentamos la herramienta profesional que todo amante de la gastronomía necesita. Capaz de sofreír, guisar, cocer... Elabora cualquier tipo de plato de manera sencilla y sin complicaciones.

Su versatilidad es asombrosa, también el nivel de precisión que alcanza. A través del panel visual podrás optimizar y ajustar cada parámetro de cocinado: temperatura, tiempo, presión, programas y funciones...

Sácale todo el partido a tus recetas y disfruta de una experiencia única.



 lufthous

XPRESSLachef

LA MEJOR ALIADA EN LA COCINA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Volumen nominal: 5L

Potencia nominal: 900W

Fuente de alimentación: 220 V - 50 Hz

Presión de funcionamiento: 0-70(kPa)

Dimensiones: 416x348x332 mm

 lufthous



 lufthous



COCINA COMO SIEMPRE, INNOVA COMO NUNCA

¿Imaginas poder preparar las recetas de antaño usando la tecnología más vanguardista?
¿Te gustaría experimentar y llevar a cabo platos de alta cocina como un auténtico chef?

¡Con XPress Lachef todo es posible!

Un inmenso abanico de posibilidades culinarias se abre ante ti, solamente tú pones los límites.



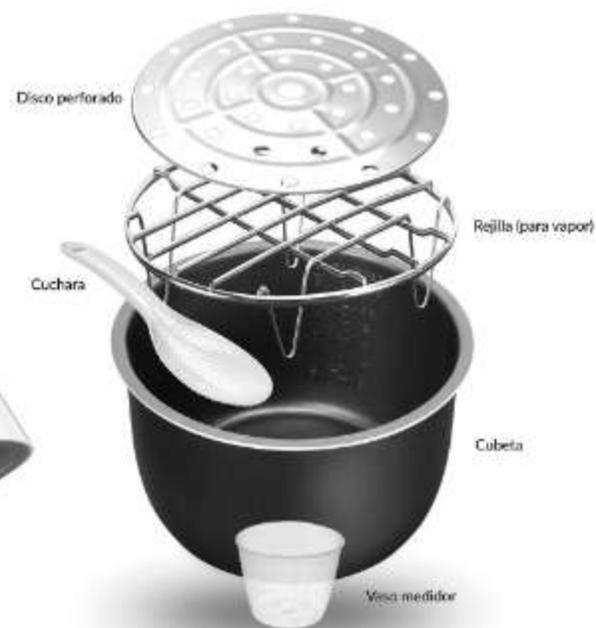
lh lufthous

lh

- 16 menús preinstalados para dar rienda suelta a tu imaginación.
- Selector ajustable con 8 niveles de presión.
- Panel de control con visualizador Led y voz integrada.
- 4 programas exclusivos: Tortilla, Cocina lenta, Arroz y Carnes.
- Cubeta con doble recubrimiento 100% antiadherente.
- Cierre hermético para una mejor conservación de alimentos.
- Cocina de forma segura gracias a sus dispositivos de seguridad.
- Elaboración de tortillas en solo dos pasos.
- Cocina 'Sous Vide' (alimentos envasados al vacío y cocinados a baja temperatura).
- Programable hasta 24 horas, con bajo consumo: ideal para fermentaciones, panes, bollería...



ACCESORIOS



Disco perforado

Rejilla (para vapor)

Cuchara

Cubeta

Vaso medidor



Recetario con más de 200 platos



XPRESS Lachef

LA MEJOR ALIADA EN LA COCINA

COCINA LENTA

El robot XPress Lachef incorpora un novedoso y sofisticado programa de cocina lenta. Funcionando a una temperatura fija y constante durante un tiempo prolongado, consigue que los sabores se intensifiquen.

Texturas incomparables, alimentos más apetecibles y lo más importante, conservando todos los nutrientes.

Con este programa también podrás preparar platos en sous vide. Esta práctica consiste en cocinar un producto en un embalaje hermético. Una de las técnicas culinarias más vanguardistas del momento. ¿Te atreves a descubrirla?

lh lufthous