

• • • • •
fresco

COME APPENA FATTO

Nasce Fresco.



*Perchè anche i cuochi,
quando tornano a casa, cucinano.*



7 funzioni dal caldo al freddo, per avere tutto sempre fresco.



*I grandi cuochi avranno anche i loro segreti,
ma possono contare sulla migliore tecnologia.
Oggi potete averla anche a casa vostra.*



Abbattimento rapido della temperatura

Raffredda velocemente le pietanze calde, bloccando la proliferazione batterica, e garantendo così che rimangano fresche e fragranti per 5-7 giorni.

Come una magia, si cucina quando si ha il tempo e il desiderio di farlo e si mangia fresco ogni giorno.



Surgelazione rapida

Più rapido è il congelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Allo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer.



Scongelamento controllato

Questa funzione scongela gli alimenti più rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture, mantenendone la naturale umidità e fragranza.



Raffreddamento bevande

Vino e bevande passano da temperatura ambiente a quella di servizio, perdendo un grado al minuto. Si può così evitare di affollare il frigo, ed essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.



Cottura lenta a bassa temperatura

Il segreto di molti chef! Questo tipo di cottura, che non supera i 75°C, cuoce dolcemente carne e pesce, esaltandone il sapore e conservandone tutta la naturale umidità, consistenza e proprietà nutritive.



Lievitazione naturale

Mantiene costante la giusta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito, rendendo gli impasti molto più digeribili.



Piatto pronto

Offre la comodità di uscire la mattina, conservare il piatto come fosse in frigorifero e trovarlo caldo, come appena uscito dal forno. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.