



RASSEGNA STAMPA MAGGIO 2015

aeternum



SOLUZIONI pentole a pressione



express

A OGNUNO IL SUO

Rapida di Barazzoni, dotata di un sistema a doppia pressione, riesce a selezionare la pressione della valvola di esercizio, in base ai cibi, risparmiando energia e tempo.

Il suo punto forte Il corpo della pentola è in acciaio inox 18/10, il fondo è una combinazione di Acciaio-Alluminio-Acciaio per un'ottimale distribuzione del calore e una cottura dei cibi, induzione compresa.

Costo da 59,90 euro, 3,5 l.



facile

DI TUTTO E DI PIÙ

La pentola a pressione elettrica di Steba, distribuita da Schoenhuber, cuoce anche a vapore ed è ideale per le cotture lente in più ha le funzioni grill e riscaldamento. Ha nove programmi automatici, il timer e l'inserto per preparare verdure e pesce al vapore.

Il suo punto forte Con due procedimenti di cottura a pressione da scegliere in base all'alimento si risparmia il 70 per cento del tempo.

Costo 214 euro, 5 l.



sicura

SAPORI NATURALI

Bio Exclusive+ di Tescoma è prodotta in acciaio inossidabile e cuoce a bassa o ad alta pressione: ideale per risparmiare tempo ed energia.

Il suo punto forte È provvista di valvole di sicurezza e di un blocco per evitare l'apertura accidentale, di solidi manici e di un fondo sandwich extra spesso per una diffusione del calore uniforme. Il triplo fondo è adatto a tutti i tipi di cottura, anche a induzione.

Costo da 99 euro, 4 l.



pratica

MECCANICA DI PRECISIONE

La pentola a pressione Tres Bon di Aeternum con maniglie e leva in silicone ergonomico, antiscottatura, antibruciatura e antiscivolo. Il corpo è in acciaio Inox 18/10, il fondo Thermo-Radiant in triplo strato ad alto spessore per una distribuzione del calore.

Il suo punto forte Il coperchio rigido con apertura a leva, il sistema di sicurezza e la valvola Tri-Cook per selezionare la pressione più adatta.

Costo 74,90 euro, 5 l.



design

L'EFFICIENZA IN PERSONA

La pentola a pressione Perfect Pro di WMF con il fondo TransTherm è adatta a tutti i fornelli, è equipaggiata con una gradazione interna per un dosaggio preciso, ha una protezione contro le fiamme sui manici, un segnale di cottura chiaro e la possibilità di scegliere in anticipo tra due programmi.

Il suo punto forte Il pulsante All-In-One che regola tutte le funzioni.

Costo 179 euro, 3 l.



automatica

PASSO DOPO PASSO

La pentola a pressione Clipsò + Precision di Lagostina riduce i tempi di preparazione e ha diverse modalità di cottura. Per aprirla basta una mano con il sistema di apertura extra facilitato brevettato. C'è anche la modalità di cottura al vapore con l'apposito cestello in dotazione.

Il suo punto forte Con l'Eco timer, tutti i processi di cottura e sfiato vengono calcolati automaticamente.

Costo 189,90 euro, 6 l.