

ESPECIAL PAE COCINA



A su salud

Sanos, prácticos, fáciles y bellos. Así son los pequeños compañeros que nos asisten en la cocina. El consumidor lo ha pedido y los fabricantes encantados: ¡al fin, gana el valor! El producto se recrea en su diseño, que si bien busca la sorpresa se aparta de la extravagancia y, además, se pone al servicio de la sencillez de uso, la ergonomía y la eficiencia, con la incorporación de materiales profesionales que dotan al aparato de la resistencia y durabilidad que exige el comprador de hoy. La guinda: una buena comunicación y por supuesto, la prescripción.

■ Mónica Daluz

Y es que en la cocina, la **salud** está de moda. El **placer** también lo está. Pero ¿cómo conjugar el disfrute de las artes culinarias y el procurarse un cuerpo saludable con el escaso tiempo libre que hoy nos permite el atosigado quehacer diario?

Una visión idílica y utópica de una cocina de ensueño comienza, sin duda, en nuestra tienda preferida. Es un lugar que huele a limpio, es amplio y luminoso, cuenta con una anchurosa oferta y ofrece garantía de calidad y de frescura a un precio óptimo.

... Los hay organizadísimos: van con lista de la compra y saben exactamente qué día de la semana se cenará crema de puerros. Otros compran a salto de mata; a veces hacen corto pero las más, atiborran sus neveras de hortalizas y pescado y exigen que el rey de la cocina esté a la altura de su desmesura...

Los primeros, elaboran sistemáticamente todos los domingos las cenas de la semana, preparan "taperguares" y ¡al congelador! Son los más **prácticos** y se asisten por todo el instrumental necesario para que su organizada cocina arroje los resultados más rápidos, cómodos y variados posible, aunque seguramente, con el trajín del "ahora te congelo, ahora te descongelo y ma-

ñana te caliento" se hayan esfumado buena parte de las vitaminas... Son los que forman parte de ese porcentaje ascendente que, según revelan las últimas encuestas han dejado, prácticamente, de tener ocio los fines de semana.

Los segundos, más bien improvisan, pero a la hora de cocinar sano no les gana nadie; les gustan los alimentos frescos y recién hechos, y convierten sus almuerzos y cenas en una **SORPRESA** diaria, más o menos creativa en función de su humor, del tiempo de que dispongan y de los ingredientes que su nevera albergue ese día; aunque de vez en cuando tiren de guisantes congelados para compensar el esfuerzo..., eso sí, al vapor.

Pero todos ellos tienen algo en común: han otorgado a sus pequeños electrodomésticos un lugar de preferencia en la cocina. Ni siquiera los más jóvenes, recién independizados, escapan a este mercado, porque la cafetera o la tostadora son para ellos objetos de primera **necesidad**.



Por cierto, como comprobarán en este aparador de novedades, todo lo antedicho no serviría de nada si estos pequeños aliados no se **limpiarán** en un "plis-plas".

En materia de comportamiento del mercado, el PAE de cocina registró un crecimiento del 13,8% en unidades y del 11,2% en valor, durante el segundo semestre de 2004, en relación con el mismo periodo del año anterior. Los crecimientos, relativamente parejos entre volumen y valor, demuestran que el sector ha conseguido mantener los precios, y lo ha hecho a base de mejorar las prestaciones, la calidad de los materiales y crear diseños que convierten el electrodoméstico en un capricho.

En las páginas que siguen, les ofrecemos las más recientes propuestas de los fabricantes para un verano que promete, sobre todo, muchos grados. Y para sobrevivirlo y, es más, disfrutarlo: licuadoras, grills, tostadoras, cocedores de vapor, panificadoras, robots de cocina, freidoras, cafeteras y mucho más... Todo listo para alimentarse y refrescarse, por todo lo alto.



Buenos días

Serie *Braun Impression*

La serie Braun Impression, está compuesta por un hervidor de agua de 1,7 litros y 2.200 vatios de potencia, para un hervido ultra-rápido, con filtro de agua extraíble, autoapagado, sistema de vertido fácil y un P.V.P. aproximado de 109,95 euros; una cafetera con 1.100 vatios de potencia y jarra termo para 10 tazas, sistema antigoteo de café, función de autoapagado y un precio de 119,95 euros; y un tostador con 1.000 vatios de potencia y control variable del nivel de tostado, con una amplia ranura ajustable a cualquier tipo de pan. Tuesta, descongela y recalienta, y cuenta con sistema de centrado del pan para un tueste homogéneo, accesorio especial para calentar panecillos, sistemas de autoapagado y antiatasco, bandeja recogemigas y paredes frías. Su precio aproximado es de 99,95 euros.



Mejor con pan

Parece un imposible volver a desayunar un buen pedazo de pan tierno y resulta un reto insuperable para todo padre que se precie, además de preparar carteras escolares y extraescolares, atar cordones, hacer coletas y atinar con argumentos lógicos para convencer al enano de que esa camiseta que se obstina en ponerse no pega ni con cola con el resto de la vestimenta; salir a comprar pan del día y volver a la leonera a preparar bocadillos.

La solución está servida; ahí van un par de buenos ejemplos:

Panificador inteligente, de *Kenwood*

Cocina la masa de todo tipo de panes: blanco, moreno, con cacahuètes, queso, beicon o semillas de sésamo y también permite la elaboración de masa de pizza o de tartas. Su función "ajuste rápido" consigue pan fresco en 59 minutos. Tiene una cavidad de cocción de 900 gr de metal fundido que admite la cocción de piezas de 750 g y 1 kg. Además, tiene una función especial para pasteles de mermelada y otra para el mantenimiento del calor.



PS1937 New Classics Breadmaker, de *Princess*

Es una panificadora automática totalmente fabricada en acero inoxidable y que mezcla, amasa y cuece el pan. El peso del pan se puede ajustar de 800 a 1.000 gr y también el color de la corteza (claro, medio y oscuro). Mantiene el pan a la temperatura adecuada y cuece según el programa establecido. El práctico *display* LCD de control se puede plegar durante el uso y el pan puede mantenerse en la panificadora. Su precio recomendado es de 184 euros.



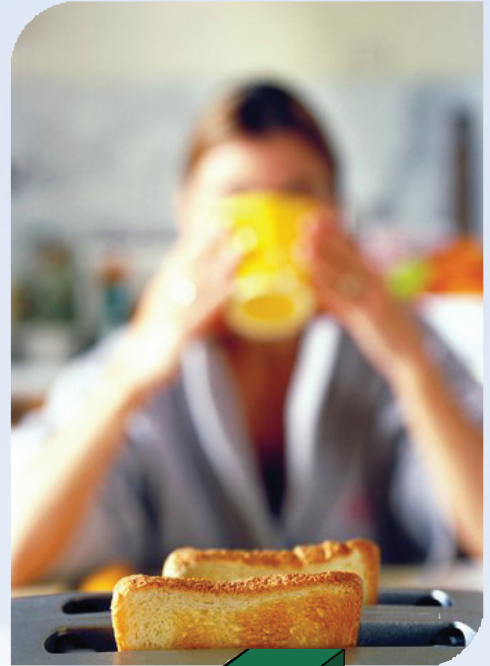


... Crujiente...

La tostadora se ha sofisticado en los últimos años, y a estos aparatos se han venido incorporando funciones, como la de calentar o descongelar, y su diseño se ha perfeccionado para permitir el tueste de todo tipo de panes. Fue uno de los primeros aparatos en tomar la encimera de la cocina, por lo que seguridad y diseño han sido los dos elementos en los que más se han esmerado los fabricantes.



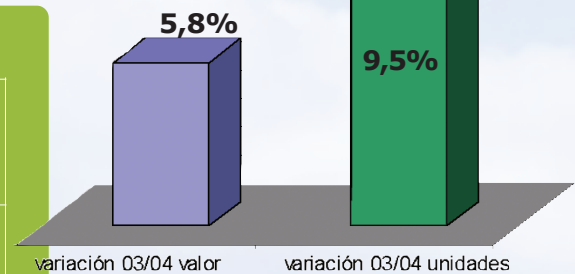
Los egipcios fueron los primeros en tostar el pan, aunque ellos lo hacían con la finalidad de eliminar la humedad y favorecer así su conservación. Muchas tostadas se han quemado desde entonces, hasta que en 1926 apareció la primera tostadora automática doméstica, con dispositivo temporizador para regular el tueste.



MERCADO DE TOSTADORAS

ventas miles euros 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior	ventas en miles unidades 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior
9.994	5,8%	465	9,5%

Periodo: junio-diciembre 2004. Fuente: AC Nielsen



Tostador Memphis, de *Palson*

Ranura extra-ancha, que permite tostar todo tipo de pan; función de recalentar, descongelar y cancelar; pulsadores con indicador luminoso; mando de control de tostado con siete posiciones; accesorio para calentar bollos; carcasa de tacto frío y guardacables para ahorrar espacio; y bandeja recogemigas. 1.500W



Tostador NVR-9806 T, de *Nevir*

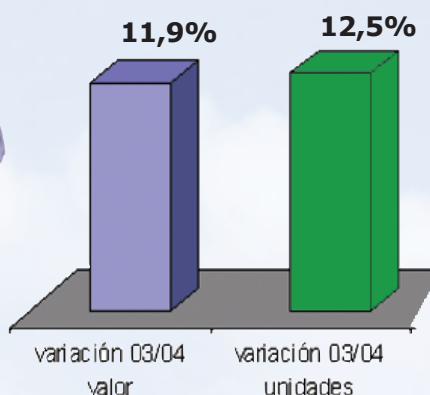
Tuesta todo tipo de pan y bollería.
650 W – 230 V,
Timer de 5 minutos.
2 tubos de cuarzo.
Parada automática.
Bandeja recogemigas.





¿Sólo o con leche?

Sea como sea, el caso es que tomarse un café en casa es igual, e incluso mejor, que hacerlo en la cafetería. Los aparatos domésticos han acortado distancias con los profesionales y hoy las cafeteras exprés ofrecen apariencia y prestaciones profesionales.



MERCADO DE CAFETERAS

ventas miles euros 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior	ventas en miles unidades 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior
28.298	11,9%	513	12,5%

Periodo: junio-diciembre 2004. Fuente: AC Nielsen



Cafetera de filtro: es aquella que tiene un depósito de agua que al calentarse sube y pasa a través del café que esta depositado sobre un filtro, bien de papel, bien de nilón; una vez ha pasado el agua lentamente a través del café, cae por gravedad hasta una jarra de cristal que se soporta sobre una pequeña placa eléctrica que mantiene el café caliente.



Cafetera exprés: Este tipo de cafetera es un invento de los italianos, de principios del siglo pasado. Básicamente la cafetera exprés consiste en hacer pasar agua a unos 90°C de temperatura y a unas 8,5 Atmósferas de presión a través de una cantidad de café situado en un portafiltros móvil, y molido fino. Con este método se consigue que el café presente, en el mejor de los casos, una abundante crema y un cuerpo excelente, lleno de aromas y sabores más pronunciados que en el resto de métodos.



CaFamosa 400, de AEG

Pantalla multifuncional; tecnología Thermoblock; presión: 15 bares; filtro "Crema-Plus"; regulador de agua en continuo; depósito de leche de conexión directa; regulador de salida, ajustable en altura; selección de aroma para un expés o un café normal, fuerte o extra fuerte; programa automático de enjuagado, limpieza y descalcificación con información individual paso a paso en pantalla; y potencia de 1.450 w.



¿Cuál es la estrategia de producto de AEG Electrolux?

«En Electrolux Home Care, buscamos que todos nuestro productos combinen tecnología, buen diseño y facilidad de manejo. Tenemos claro que la tecnología está para hacernos el trabajo más fácil y eso supone practicidad, ergonomía y comodidad máxima. En definitiva, creamos productos que inspiren y que satisfagan necesidades reales de los usuarios. Este criterio que siempre hemos seguido es el que aplicamos ahora en nuestra nueva línea de PAE de AEG».

María Moliner, directora general de Electrolux Home Care España

Cafetera BR-2709, de Brothers Choice

Sistema de bomba con 15 bares de presión
Surtidor oscilante de vapor con regulador ajustable para espumar fácilmente leche para capuchino, café con leche u otras bebidas con leche espumada.

Depósito grande desmontable (1500 cc) con indicador de nivel.

Interruptor de encendido / apagado (ON/OFF) con indicadores luminosos.

La luz de preparado (OK), indica cuándo está preparada la maquina para su utilización.

Caldera en acero inoxidable y bomba con sistema italiano
220V ~ 230V,
50Hz, 1200W

Medidas de 276 x 276 x 326 mm



Incanto S-Class De Luxe, Saeco

SISTEMA SBS: Permite preparar cualquier tipo de café, desde un ristretto italiano hasta un café "longo" americano: Pannarello articulado; nuevo grupo de café (12gr.); filtro Aqua Prima; molinillo de cerámica; Rapid Steam: vapor disponible al instante gracias a sus 2 calderas; panel electrónico de control con *display* digital; superficie caliente tazas con barra protectora de elegante diseño; sistema de distribución de salida de café regulable en posición vertical y en profundidad

para tazas de distintas alturas;

"salva aroma": tapa con cierre hermético para el depósito del café en grano; Depósito de agua extraíble con asa ergonómico y capacidad para 2 lt.; Base giratoria; Caldera en acero inoxidable; Avisadores luminosos falta agua / falta café; Bomba de 15 bar de presión; Medidas (LxAxP en mm.): 285x375x400; Peso: 11 Kg.





Cafetera automatizada M-9850, de *Demoka*

Con sólo presionar el pulsador, muele el grano del café, hace el café dosificando la cantidad elegida y expulsa el marro utilizado. Veamos otras de sus características más relevantes: Se pueden hacer 1 ó 2 cafés a la vez, corto o largo (o café doble), o capuchino; depósito para café en grano de 250 gr., con receptáculo para café molido, extraíble, oscuro para conservar todo el aroma del café; muelas cónicas de alta calidad en acero especial templado y con protección contra la entrada de elementos extraños; regulación del tamaño de café molido; pulsando un botón podemos escoger entre 5 posiciones diferentes de cantidad de café molido; dosis regulable de



5 a 16 gramos; grupo de café fácilmente extraíble para su limpieza; sistema de pre-infusión automático; podemos seleccionar el tamaño de taza, hasta 3 tamaños posibles (que a su vez pueden ser programados individualmente); salida de café regulable en altura; sistema Thermoblock con bomba de 16 bares; tubo vaporizador giratorio con accesorio para espumar la leche; agua caliente con disponibilidad constante; vapor instantáneo; programas automáticos de descalcificación y limpieza; la frecuencia de descalcificación, puede adaptarse a la dureza del agua; temporización automática de apagado programable (de 1 a 5 horas desde la última utilización); bandeja caliente-tazas; depósito de agua (1,5l) extraíble frontalmente con indicador del nivel de agua; y potencia de 1350 W.

Cafetera Express "taza a taza" CR-16, de *Fagor*

La cafetera CR-16 incorpora sistema Thermoblock y bomba de 16 bares de presión. Además, sólo tarda 2 minutos en calentar el agua, dispone en la parte superior de una bandeja caliente-tazas, no queda agua residual dentro del sistema a diferencia de las cafeteras con sistema de caldera y entre sus características se encuentran: posibilidad de hacer 1 ó 2 tazas simultáneamente; control de distribución para un vertido uniforme de café en la preparación de 2 tazas; vaporizador pivotante de acero inoxidable incorporado: calienta líquidos, espumar leche, hacer capuchinos y preparar infusiones; depósito extraíble de 1,4 litros con amplia apertura para verter agua y limpiar; bandeja recoge-gotas desmontable y de fácil limpieza; sistema de cierre de seguridad en el portafiltros; recoge-cables en la base; y soportes de goma antideslizantes.



¿Cómo se adecua Fagor a las exigencias del consumidor actual?

"Lo que a Fagor le interesa destacar de su PAE de cocina son sus productos diseñados para dar respuesta a un mercado cada vez más exigente. El diseño, las prestaciones del producto y el servicio son características esenciales en la nueva tendencia que se da en el mercado. Fagor da respuesta a cualquier necesidad que el usuario puede requerir en la cocina, ofreciendo una gama de productos adecuada a las últimas vanguardias en diseño y prestaciones."

CE7140 Dueto Creme, de *Ufesa*

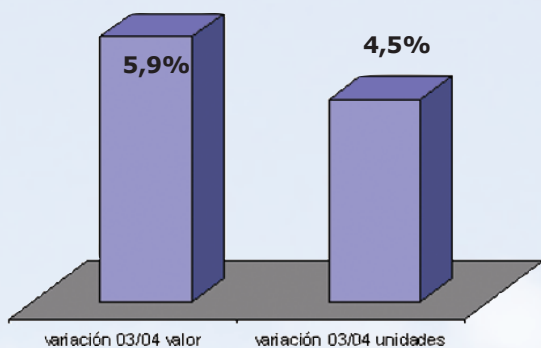
DUETO CREME es una nueva cafetera exprés de UFESA, equipada con una bomba a presión de 15 bares y que ofrece doble sistema de preparación de café: Tradicional, con café molido; y Monodosis, que ofrece las ventajas de su mayor comodidad de uso y limpieza, frente al tradicional café molido.

DUETO CREME dispone de doble filtro especial Super Cream para obtener un café de intenso sabor con una crema de gran cuerpo, además de vaporizador para capuccino.



Cóctel de salud

Éstos son sólo algunos de los beneficios de los zumos: mejoran el sistema cardiovascular, aumentan el rendimiento físico, bajan la presión sanguínea, favorecen el sueño nocturno e incrementa las energías. Asimismo, recientes estudios también han demostrado que, gracias al betacaroteno presente en algunas hortalizas, los zumos protegen las características genéticas de las células, reduciendo así la posibilidad del desarrollo de tumores.



MERCADO DE LICUADORAS

ventas miles euros 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior	ventas en miles unidades 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior
7.251	5,9%	353	4,5%

Periodo: junio-diciembre 2004. Fuente: AC Nielsen



Al natural

Las ventajas del zumo natural frente al envasado, son indiscutibles: las sustancias nutritivas pierden muchas de sus propiedades al poco tiempo de haberlas licuado, además, el zumo natural no está pasteurizado, esto es, cocinado, por lo que conserva vivas todas las células básicas para la salud. A esto se añade que los zumos naturales no llevan aditivos ni conservantes. Los zumos que se toman inmediatamente después de prepararse contienen casi el 95% del valor nutritivo de la fruta o la hortaliza.

Elegir bien

¿Por qué una licuadora? Porque ésta, a diferencia de la batidora o el robot de cocina separa el zumo de la fibra.

¿Por qué la diferencia de precios? La diferencia de precios entre los distintos modelos se fundamenta en el tamaño del motor. Lo esencial es que tanto éste como la cuchilla tengan la suficiente fuerza como para funcionar eficazmente con grandes cantidades de piel, tallos y cortezas. Además, no debe pesar demasiado -entorno a cinco kilos-, y debe estar diseñada para que puedan prepararse varios zumos sin tener que desmontarla y limpiarla cada vez. Lo ideal es que el recipiente esté ligeramente inclinado para que, cuando se introduzcan los alimentos en el conducto, el zumo se deslice por la rejilla y la pulpa resbale y salga por la parte posterior. Las mejores rejillas y cuchillas son las de acero inoxidable; la pulpa debe juntarse en un gran depósito -preferiblemente exterior- para no tener que retirarlo cada vez que se acumula demasiada.

¿Qué tipos hay? Digitales, de teclas, vaso de vidrio, vaso de plástico, con filtro y sin filtro.



Licadora LC-300, de Fagor

1 litro de capacidad
Diseño innovador y compacto
Fácil de limpiar, desmontar y montar
Doble seguridad: bloqueo del funcionamiento si la tapa no está sujeta correctamente
Mando selector de Marcha-Paro + 2 velocidades.
Alojamiento para el cable
Patas antideslizantes
Potencia: 300 W.



Licadora NVR-3288 L, de Nevir

Este es un ejemplo de licuadora en el mínimo espacio. La NVR-3288L tiene doble anclaje de seguridad, filtro de acero inoxidable, piloto on/off y recogecables. Además, es muy fácil de desmontar y limpiar.



¡A comer!

Mientras los datos que arrojan los informes nutricionales elaborados por las autoridades sanitarias de los países europeos, revelan una creciente tasa de obesidad infantil, causada por el exceso de ingesta de grasas y azúcares, el mercado del pequeño aparato electrodoméstico muestra una clara tendencia hacia productos que aseguren una cocina saludable. Así, las parrillas eléctricas han experimentado un notable crecimiento en ventas en los últimos años y lo mismo cabe decir de los aparatos eléctricos de cocción al vapor, un estilo de cocina que se está poniendo de moda...



Agua en estado gaseoso

La técnica de cocina al vapor es una modalidad milenaria que proviene de Oriente y constituye uno de los sistemas culinarios más saludables que se conoce. Los alimentos así cocinados mantienen su sabor y sus cualidades nutritivas. Cocinando al vapor no se producen alteraciones en los minerales ni en las vitaminas de los alimentos, carnes y pescados se cocinan sin necesidad de darles vuelta, los alimentos no se queman ni se pegan y, además,

existen en el mercado aparatos de cocción al vapor que permiten cocinar más de una comida a la vez, sin que se mezclen los sabores. Si, tradicionalmente, la cocción al vapor se reducía a las verduras y el arroz, y estaba relacionada con cocina para convalecientes, hoy esta técnica se extiende a todo tipo de alimentos y ha entrado por la puerta grande en el ámbito de la cocina moderna.



Cocedor a vapor *Kenwood, FS560*

Este aparato incorpora la tecnología Steam Distribution System para la distribución del vapor y que consiste en la incorporación de un canal de acero inoxidable que sube en contacto con las tres cestas, permitiendo distribuir simultáneamente el vapor generado desde el principio de la cocción, logrando un resultado más homogéneo que con la cocción a vapor tradicional.



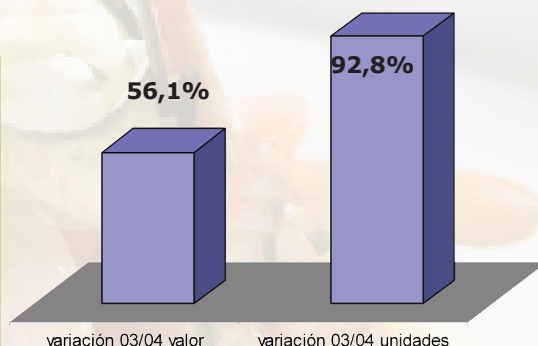
Grasa; la justa

Ni más ni menos. No se trata de volverse vegetariano, sino de disfrutar de la intensidad de los sabores que aporta la cocina a la parrilla, mientras evitamos la ingesta de grasas. Y, puestos a decantarnos por las verduras, la opción "al grill" es la forma más sabrosa de comerlas.

MERCADO DE PARRILLAS

ventas miles euros 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior	ventas en miles unidades 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior
23.019	56,1%	442	92,8%

Periodo: junio-diciembre 2004. Fuente: AC Nielsen



Barbacoas de sobremesa **BBC-842 y BBC-844, de Fagor**

Esta barbacoa es reversible y tiene una placa lisa por un lado y acanalada por el otro. Es apta para lavavajillas; apta para almacenamiento vertical; placa antiadherente de aluminio inyectado con gran superficie de asado: 390x 295 mm y 330 x 250 mm respectivamente; con asas para servir de tacto frío; selector regulador de la temperatura de 5 posiciones; piloto termostato; bandeja recoge grasas desmontable para fácil limpieza; ranuras laterales recoge grasas; y espátula de madera.



GrilleMax Combi, de *Monix*

Plancha asador de aluminio fundido con función plancha y sartén eléctrica.

Se trata de una superficie con revestimiento antiadherente dividida en dos, un espacio estriado y otro circular con tapa de vidrio, para una cocina sin aceites ni grasas.

Tiene termostato regulable, asas antiquemaduras, bandeja recoge grasas y una potencia de 1.800 W



2200 Classic Table Chef Pro, de *Princess*

Su precio recomendado es de 77 euros

Ofrece la posibilidad de una cocina sana, sin necesidad de utilizar aceite ni mantequilla; variada: carnes, pescados, verduras, huevos, *sandwiches*, *crêpes*, *teppan yaki*, *gourmet*; y destaca su larga duración: aluminio moldeado, asas robustas, termostato de alta precisión, resistencia blindada. Fácil limpieza: teflón multicapa antiadherente. Este modelo puede sumergirse en agua.



Maxim's, de *Taurus*

Barbacoa eléctrica de cuerpo metálico y gran superficie de cocción (26 x 41 cm); parrilla y resistencia extraíbles; parrilla ajustable en altura; 3 niveles de cocción; bandeja de agua para evitar humos y olores; asas de toque frío; fácilmente desmontable; 575 x 350 x 95 mm; 2000 W; 3 años de garantía; PVR: 29,99 euros.



A fuego lento...

Para preparar guisos con fundamento no hay nada como una buena cazuela. Hoy los modelos eléctricos han eliminado la dependencia de la fuente de calor, de modo que es posible disfrutar de una cocina elaborada en cualquier lugar. Todos los modelos del mercado incluyen recubrimientos antiadherentes de última generación que evitan que los alimentos se peguen y, además, gracias a ellos es posible prescindir de la adición de grasas.

Sartén eléctrica Viena, de *Palson*

Ideal para freír de forma fácil, rápida, limpia y segura.

Superficie con revestimiento antiadherente; tapa de cristal con asa y válvula de seguridad; termostato de temperatura regulable y desmontable para facilitar su limpieza; apto para lavavajillas.; y 1.400 W de potencia.



Multicazuela Pro, de *Princess*

Permite cocinar sin aceite ni mantequilla y en ella podemos preparar guisos, arroces, carnes, pescados, verduras y salsas. Es de aluminio moldeado de una sola pieza, cuenta con doble resistencia blindada, asas robustas, termostato de alta precisión y recubrimiento antiadherente multicapa.



Los más serviciales

Experimental

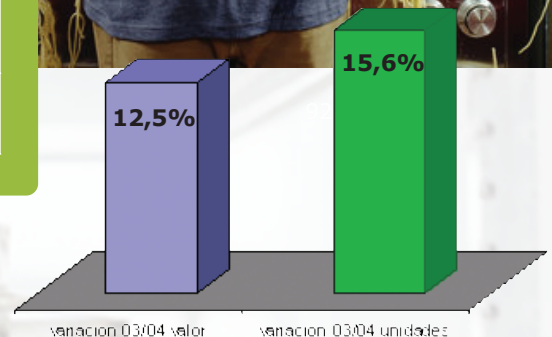
... Es como la primera vez que pisamos un laboratorio, en los tiempos de la E.G.B. Algo parecido se siente ante una buena encimera repleta de productos frescos de intensos colores, junto a un arsenal de artilugios a nuestra disposición que lograrán cambiar el estado de tan sugerente materia prima. Y van a ser nuestras manos y, sobre todo, nuestra creatividad las que lograrán, o no, deleitar nuestros paladares... Con la gama de procesadoras de alimentos, batidoras y picadoras que nos propone el mercado, el placer de cocinar está servido.



MERCADO DE BATIDORAS

ventas miles euros 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior	ventas en miles unidades 2º semestre 2004	variación con mismo periodo del año anterior
26.824	12,5%	711	15,6%

Periodo: junio-diciembre 2004. Fuente: AC Nielsen



Assistent KM 450, de AEG

10 ajustes de velocidad, botón pulsador; exprimidor de cítricos integrado; jarra de 1,5 litros; bol de proceso de 1,75 litros; almacenamiento "todo en uno"; cuchilla de proceso y de amasado; acoplamiento para la batidora; compartimento para cuchillas, con 6 cuchillas de acero inoxidable; todas las partes extraíbles pueden lavarse en lavavajillas; base de goma; cajetín de almacenamiento de cable; color: AluTec; potencia nominal: 800 W; y 6 cuchillas de acero inoxidable.



Batidora LMU 9018, de Demoka

Mezcla y bate bebidas, prepara purés, tritura ensaladas y hace pasteles. Además, con ella se pueden procesar cubitos de hielo sin poner líquido y permite, también, picar hielo: ideal para hacer hielo frapé.

Su jarra de vidrio termorresistente tiene una capacidad de 1,25 litros y, por otro lado, cuenta con un conjunto de cuchillas de seis aspas; tiene 7 velocidades; un motor de velocidad múltiple de 400 W, 220 V, y un peso de 4,180 kg.



Batidora de vaso profesional 5KSB52 EER, de Kitchen Aid

Construcción metálica. Jara vidrio. Potencia 500 w. Capacidad: 1250 ml. 4.000-10.000 rpm. 5 velocidades. 220/240 v. Panel de control electrónico Soft Touch. Sensor electrónico de mezclado con "Soft Start". Cuchillas especiales trituradoras de hielo.

Medidas: (alto x ancho x prof.): 38 x 17.8 x 23 cm. Peso: 5,2 Kg.



Batidora BT408, de Jata



Cuenta con sistema de cierre de doble seguridad homologado y su cuchilla dentada de acero inoxidable, es apta para picar hielo. Además, entre otras de sus características destacamos las siguientes: capacidad de 1,75 litros, dos velocidades, jara desmontable milimetrada, pulsador independiente pica-hielo, tapa con dosificador, voltaje de 230 V, y potencia de 400 W.

¿Cuál es la estrategia de producto de su marca?

«Jata centra sus estrategias en ofrecer un producto preparado para un uso intensivo, maximizando las características de durabilidad y fiabilidad.»

Batidora Inox de Russell Hobbs

Salton presenta la nueva Batidora Inox de Russell Hobbs, sencilla en su uso y de elegante diseño. Con ella es posible preparar fácilmente batidos, purés, papillas, mayonesas... con alta eficiencia. Sus prestaciones: mango de goma antivibraciones, que asegura una mayor comodidad de uso; motor de 500 W de potencia; dos velocidades; y un elegante vaso a juego, realizado en acero inoxidable.

Adicionalmente, la Batidora Inox presenta el accesorio picador que puede rallar y trocear verduras, queso, carne o frutos secos. Tanto el pie como el picador son fáciles de montar y desmontar, y son aptos para lavavajillas.



Bapi 750 Plus Inox Duo, Taurus

¿Cuáles son las tendencias del mercado del PAE de cocina?

«La tendencia del mercado de PAE cocina es hacia una cocina sana, sin aceites ni mantequillas; por este motivo la cocina informal, como grills y planchas, es una familia en claro aumento. Respecto a freidoras, la tendencia es ir hacia aparatos con menor capacidad de aceite y en cafeteras, la tendencia inicial todavía en España (una realidad ya en otros países europeos) es la preferencia por los modelos monodosis y también por las automáticas.»

Actualmente, los productos se caracterizan por sus diseños mejorados, por su menor tamaño y por ofrecer mayores prestaciones a un precio menor.»



Batidora-picadora de gran potencia con función batidora de vaso; Jara y picador en un único accesorio; acabado *softtouch* antideslizante; potencia de 750 W; set de accesorios de nuevo diseño; selector electrónico de 10 velocidades; cuchilla exclusiva de alto rendimiento y doble efecto; pie con sistema *easy lock*, fácilmente desmontable, de acero inoxidable 18/10; Ø 72 x 405 mm; 3 años de garantía; PVR: 69,99 euros



Minitritrador picador CH1, de *Imetec*



Ideal para picar pequeñas cantidades, cuenta con un recipiente con tapa de protección, una potencia de 150 W, enrollacabe y su funcionamiento es por impulsos.

Disponible en colores verde y ámbar.

Hoy, fiambres

Para una cena rápida y apetitosa, nada mejor que un surtido de buenos fiambres. Y si en la casa hay niños, el bocadillo para el desayuno es imprescindible. Lo más económico: comprar el embutido en piezas enteras; y lo más rico, comérselos recién cortado. Veamos algunas propuestas.

Cortafiambres CF1007, de *Jata*

Mueble metálico en aluminio fundido; Sistema de seguridad anti-uso involuntario; Velocidad electrónica variable; Disco de 170 mm en acero alemán, desmontable; Sistema preciso de grosor de corte de 1 a 20 mm; Bandeja recogelonchas; Bandeja nylon para preparación del producto; Sistema antideslizamiento; Motor desmontable para facilitar su limpieza; Voltaje, 230 V



Para los más exigentes, el mercado ofrece todo tipo de ingeniosos electrodomésticos con los que ayudarnos en la personalización de nuestros platos. Para aquellos que no soportan el exceso de agua en la ensalada, los centrifugadores; envasadoras al vacío para mantener la frescura de los alimentos; o ralladores de queso para los que convierten un plato de pasta en un succulento manjar, porque, sin duda, unos espagueti con queso recién rallado, como dice la canción, no es lo mismo...

Envasadora al vacío A7960, de *Alfa*

Aspiración y soldadura manual; valor de vacío hasta 60 cm/Hg/800 mbar.; conexión para envasar al vacío en los contenedores (tarros, botellas, botes, etc.); dimensiones: 44x16x10 cm; peso: 3 Kg; longitud de sellado de 300 mm; fuerza de absorción total, 380 W.



El pinche

Magic Vac Mini, de *Saeco*

Envasado al vacío con calidad profesional en casa. Totalmente automática: extrae el oxígeno y sella automáticamente, con sólo pulsar un botón; triplica la vida de los alimentos; permite el máximo ahorro conservando todo tipo de alimentos, puesto que evita que el oxígeno los oxide; es limpia y se guarda fácilmente.



Ralladora de queso GR, de *Imetec*

Los elementos de corte de esta divertida ralladora están fabricados en acero inoxidable. El aparato trabaja con una potencia de 150 W y destaca su original diseño y la robustez de la quesera, que incorpora tapa de seguridad.



SaladXPRESS, de *Salton*

Este práctico centrifugador de ensaladas eléctrico, además de eliminar el exceso de agua de lechugas y demás hortalizas, corta, pica y ralla.

