

Cocina sencilla y divertida con Taurus

La compañía ofrece un amplio abanico de posibilidades para todo tipo de usuarios: desde los que quieren divertirse en la cocina hasta los que quieren dedicarle el menor tiempo posible.



Con una gama completa de productos diseñados a la medida del usuario, Taurus es uno de los grandes especialistas en PAE Cocina. Lo demuestran sus años de experiencia, su amplio abanico de soluciones y su constante innovación en unos productos que son muy bien aceptados por el consumidor.

En su afán por seguir innovando, y acercando las mejores soluciones a los usuarios, Taurus ha presentado, para este verano, la licuadora Liquajuce LS-651 BM. Con ella, los usuarios van a poder disfrutar de los jugos y smoothies más frescos, nutritivos y naturales, gracias a su prensado suave y lento, que permite conseguir jugos homogéneos de frutas, verduras y hortalizas. Liquajuce LS-651 BM ofrece un formato totalmente compacto, con doble boca de entrada de 75 y 35 mm para poder introducir frutas y verduras casi sin cortarlas y evitar la oxidación. Además, gracias a su tornillo exprimidor extra largo que prensa, no tritura, y exprime en frío a 60 rpm. Con ello, evita el calentamiento, permite conservar todos los nutrientes y vitaminas de los alimentos y

conseguir mezclas totalmente homogéneas. La nueva licuadora de Taurus incorpora dos jarras para zumo y pulpa, empujador, escobillas, sistema antigoteo, pies antideslizantes y función reverse.

Para los amantes de la repostería, esta temporada Taurus también ha presentado su nueva batidora amasadora Mixo, con 300 W de potencia y que amasa, bate y mezcla rápidamente. Esta batidora de repostería se adapta a todas las recetas y destaca por su facilidad de uso. Con sus dos tipos de varillas, de 19 cm de largo, procesa alimentos en cualquier tipo de recipiente, y estas se intercambian muy fácilmente, apretando un simple botón. Mixo cuenta con cinco velocidades distintas, función Turbo, es muy ligera y tiene un diseño ergonómico que se adapta totalmente a la mano del usuario.

Mycook Touch

El robot de cocina Mycook Touch abre las puertas a una nueva manera de cocinar gracias a su manejo intuitivo, su pantalla táctil y su conexión wi-fi a internet. Con ella, se puede tener acceso a un número

ilimitado de recetas, con valor nutricional, a través de la comunidad. Además, la sincronización con otros dispositivos móviles amplían su funcionalidad (videos de ayuda, navegación, buscadores avanzados, recetas favoritas...). Además Mycook Touch dispone de su APP desde la que se puede interactuar con Mycook Touch y, entre otras funcionalidades, elaborar la lista de la compra.

Asimismo, Mycook Touch tiene dos maneras de cocinar: el modo manual, el sistema tradicional de cocinar con Mycook, y el modo recetas, que es un sistema automático que guía al usuario a través de todos los pasos de la receta, consiguiendo una elaboración perfecta sin necesidad de conocimientos previos de cocina y haciéndole la vida mucho más fácil. Con el modo recetas, el usuario simplemente tiene que elegir la receta y darle al play.

El PAE Cocina de Taurus, sin embargo, no termina aquí, pues la compañía ofrece también a los usuarios gran variedad de posibilidades para los amantes de los gofres, crepes, raclettes o las fondues. ▶