

Groupe SEB es sinónimo de calidad e innovación en PAE



El grupo, compuesto por marcas tan conocidas como Rowenta, Tefal, Moulinex, WMF y Krups, destaca con productos que aúnan innovación y calidad. En estas líneas, conocemos algunas de sus novedades en PAE.

Uno de los grandes objetivos del Groupe SEB es hacernos la vida más sencilla a los usuarios. Y no hay duda de que lo consiguen con todos sus electrodomésticos PAE. Sin embargo, en la categoría de PAE Hogar no podemos dejar de destacar los robots aspiradores de Rowenta. Con su avanzada tecnología, y su facilidad de uso, proporcionan la posibilidad de aspirar y fregar el suelo a la vez, con un rendimiento excepcional. Y lo consiguen gracias al motor con gran potencia de succión, filtro de alta eficiencia (según el modelo), un cepillo central motorizado, un sistema de navegación de alta precisión y una interfaz intuitiva.

Asimismo, y dependiendo del modelo, se pueden conectar al Smartphone y controlar a través de la APP Rowenta Robots o utilizarlo a través de Google Home, Amazon Alexa o Siri.

Otra de las grandes bazas de los robots Rowenta es su diseño. El modelo Explorer Serie 60, por ejemplo, tiene una altura de tan solo 6 cm, permitiéndole llegar sin dificultades a todos los rincones.

Para conseguir una limpieza completa, los robots aspiradores Explorer cuentan con grandes detalles que los hacen únicos. Uno es su combinación de cepillos: uno central motorizado que limpia la suciedad del suelo sin dejar rastro, y dos

cepillos laterales que mueven la suciedad con fuerza hacia el central para que sea aspirada con eficacia.

Los robots aspiradores Explorer tienen una batería de ion-litio de alto rendimiento que ofrece una gran autonomía para largas sesiones de limpieza. Además, con el sistema Aqua Force 2 en 1 combinan la fuerza de su aspiración con el sistema de mopa más ingenioso para capturar y eliminar las partículas más rebeldes. La gama Explorer está compuesta por cuatro modelos: Explorer Serie 20, Explorer Serie 40, Explorer Serie 60 y Explorer Serie 80.

Los robots de aspiración Explorer de Rowenta combinan la fuerza de aspiración con el sistema de mopa más ingenioso

En la cocina

La gran apuesta de Moulinex para esta temporada en PAE Cocina es el robot de cocina ClickChef. Con él, todos los usuarios podrán disfrutar preparando comida 100% real y deliciosa. Y todo, ahorrando tiempo, gracias a sus cinco programas automáticos y sus ajustes manuales, que ofrecen un total de 32 funciones diferentes. Este robot de cocina procesa alimentos de forma rápida y sin esfuerzo, con cinco prácticos accesorios que garantizan unos resultados perfectos y un diseño compacto, pero a la vez de gran capacidad. Además, sus estándares de seguridad son máximos: la tapa no se puede desbloquear cuando el bol está colocado sobre el robot.

Por su parte, WMF presenta su nueva barbacoa eléctrica de acero inoxidable Cromargan® con una plancha de aluminio fundido (gran superficie de parrilla 40 x 29 cm), una bandeja de recogida de grasa extraíble grande con interruptor de seguridad y placa de aluminio fundido antiadherente con elemento calefactor integrado. Las placas de la parrilla se manejan me-



dante un control de termostato extraíble con control táctil e indicador LED (ajuste de temperatura variable), y su tapa de cristal proporciona una óptima distribución del calor y sirve para proteger contra salpicaduras de grasa y olores. La comida no se seca y conserva su propio sabor.

Siguiendo en la cocina, pero esta vez pensando en los amantes del café, Krups cuenta en su portfolio con una cafetera superautomática que hará las delicias de hasta los más exigentes. Y es que la superautomática Evidence Espresso de Krups está diseñada con todo lujo de detalles para que en casa disfrutes de un resultado impecable hasta la última gota: desde un espresso intenso hasta un delicioso cappuccino. En total, dispone de 15 preajustes distintos para que disfrutes de una extensa carta de deliciosas opciones. Y todo ello, con un diseño elegante que combina negro y cromo para encajar a la perfección en cualquier cocina.

Además, Krups Quattro Force optimiza cada fase del proceso de preparación del espresso, desde el grano a la taza. Para ello, cuenta con un molido un 20% más rápido, una compactación ultraplana, una magnífica filtración y un avanzado drenaje. ¡Todo para ofrecer los mejores resultados! ▶

