

Pequeñas soluciones para resultados gourmet

Taurus y Solac acaban de ampliar su gama de productos con varias novedades encuadradas dentro del segmento de PAE Cocina y pensadas para hacer más fácil la elaboración de cualquier tipo de recetas.

Conscientes de que cada vez hay más aficionados a la cocina, desde Taurus y Solac apuestan por ofrecer soluciones pensadas para que todo el mundo pueda convertirse en un auténtico chef sin salir de su casa. Entre las novedades de Taurus, destaca la batidora Station Inox y la batidora amasadora Station Grey, ambas diseñadas íntegramente en España, y la freidora de aire Respire. Solac, por su parte, presenta la cafetera de goteo Coffe4you, el espumador Milk4you y el molinillo All4Coffee.

Taurus

Station Inox es una batidora amasadora de alta potencia de 500W, para elaborar todo tipo de masas forma fácil y rápida. Cuenta con cinco velocidades más función Turbo para aquellas mezclas que se resistan más. Lleva como accesorios dos ganchos distintos: las varillas amasadoras y las varillas batidoras, de acero inoxidable, fáciles de montar, desmontar y de limpiar. Además, y como novedad en el mercado, es la única amasadora que ofrece un accesorio



porta-varillas, que permite guardarlas de forma fácil y sin ocupar espacio.

Otra de las opciones de la firma es la batidora amasadora Station Grey, que dispone de 300W de potencia para batir, montar, mezclar y amasar todo tipo de recetas de forma rápida. Ofrece cinco velocidades y función Turbo. Asimismo, incluye dos ganchos amasadores y dos ganchos batidores, todos ellos fáciles de montar, desmontar y limpiar.

Asimismo, Taurus acaba de ampliar el catálogo de freidoras de aire con la nueva Respire, la freidora de aire sin aceite más compacta de la firma. Cuenta con una capacidad de 1,5 litros y un diseño ajustado que la convierten en la freidora ideal para cocinas pequeñas o para un uso individual o en pareja.

Esta freidora incorpora el sistema Air System Technology, de cocción con circulación de aire caliente a una temperatura constante, además de seis programas preestablecidos para cocinar todo tipo de alimentos. Respire es una freidora de aire de formato compacto, con pantalla digital táctil de muy fácil uso. Ajusta tiempo entre 0 y 30 minutos y la temperatura entre 80 y 230°C. Cuenta con avisador acústico al finalizar la cocción, asa de toque frío y pies antideslizantes.

Solac

Solac incorpora a su catálogo de cafeteras de goteo, la Coffe4you de 750W. Su fácil uso y su gran capacidad la hacen una cafetera muy intuitiva e ideal para realizar hasta 12 tazas de café a la vez. Su placa calefactora permite mantener el café caliente durante 40 minutos o calentarlo en cualquier momento con solo encender la cafetera. Cuenta además con filtro permanente y de fácil lavado.

Otra de las novedades en este segmento es el espumador Milk4you, que permite obtener una espuma cremosa y de calidad muy rápidamente, apto tanto para leche caliente como fría. Ofrece tres funciones en un solo botón: espuma en leche fría, espuma en leche caliente y batido de chocolate. Cuenta con dos accesorios: espumador y batidor.

Además, para moler el café, Solac presenta su nuevo molinillo All4Coffee con cuchillas y recipiente en acero inoxidable para conseguir un molido rápido y un extra de durabilidad al producto. Totalmente estable gracias a sus pies antideslizantes que ofrecen un extra de estabilidad. Cuenta con una capacidad de 50 gramos y es apto también para moler especias y otros condimentos. Su tapa oscura translúcida permite ver el grado de molido. ▶



La batidora amasadora Station Grey, de Taurus, dispone de 300W de potencia para batir, montar, mezclar y amasar todo tipo de recetas de forma rápida

