

# Cocinar rápido y saludable es posible con Elektra White

*La nueva freidora de aire de Ufesa, con una capacidad de 5L, permite preparar cualquier receta independientemente del tamaño del alimento y en menos tiempo que un horno gracias a su rápida cocción.*

Las freidoras de aire son las protagonistas de las cocinas actuales. Permiten cocinar una gran variedad de recetas de manera más saludable y consumiendo un 60% menos de electricidad que si se usa el horno convencional, lo que favorece al planeta y a los bolsillos del usuario.

Asimismo, presenta otros beneficios, que no siendo tan evidentes no pueden obviarse, como que son fáciles de limpiar y optimizan el tiempo en la cocina ya que permiten que el consumidor pueda dedicarse a otras tareas mientras prepara exquisitas recetas. Estas facilidades y comodidades han convertido a este producto en uno de los más demandados del sector.

Ufesa, marca española de referencia en pequeño electrodoméstico, conocedora de esta tendencia y necesidad por parte de los consumidores, actualiza constantemente su catálogo con nuevas referencias. Uno de los últimos modelos que la compañía ha lanzado al mercado es Elektra White.

## Electrodoméstico 6 en 1

La freidora de aire Elektra White dispone de una capacidad de 5L, lo que permite preparar cualquier receta independientemente del tamaño del alimento y en menos tiempo que un horno gracias a su rápida cocción. También cuenta con ocho programas preestablecidos y control digital táctil para controlar el tiempo y la temperatura.

Su tecnología de circulación de aire a alta velocidad supone que los alimentos se cocinen sin necesidad de aceites añadidos, y está libre de BPA y PFOA.

Se trata de un electrodoméstico 6 en 1 ya que sustituye al horno, microondas, tostadora, parrilla, freidora de aceite y sartén. Tiene un diseño con cuerpo y asa de tacto frío, además de una base antideslizante, lo que permite cocinar y manipular la freidora de forma segura. Está disponible en dos acabados: blanco y negro, lo que lo convierte en un electrodoméstico que combinará perfectamente con cualquier estilo de cocina. ▶

