

Los electrodomésticos imprescindibles para estas Navidades

Tecnología inteligente 6th Sense para programar el nivel correcto de calor, placas de inducción que permiten combinar las zonas de cocción según cada necesidad, una nueva gama de hornos con funciones especiales o innovadores sistemas de limpieza, son las propuestas de Whirlpool para pasar unas fiestas sin sobresaltos en la cocina.

Whirlpool, marca puntera en electrodomésticos de cocción y lavado, se pone en lugar de los consumidores para facilitarles, de la mano de algunos de sus últimos lanzamientos, la preparación del menú de Navidad y la posterior limpieza.

Los pinches de cocina perfectos

Hablemos de cocina. ¿Cuánto se pierde buscando la potencia de cocción exacta para cada receta? Con la tecnología inteligente 6th Sense de la marca, programar el nivel correcto de calor no será un problema, gracias a las cuatro funciones especiales automáticas incluidas en las placas de inducción i100:

- *Hervir*: hierve el agua y mantiene el punto de ebullición, previniendo las salpicaduras y el gasto innecesario de energía.
- *Cocinar a fuego lento*: ideal para salsas. Los líquidos se evaporan lentamente, manteniendo la comida jugosa y previniendo que se adhieran a la olla.
- *Derretir*: ofrece la temperatura ideal para derretir lentamente alimentos delicados, como el chocolate o la mantequilla, reduciendo al mínimo las quemaduras o adherencias.
- *Mantener caliente*: mantiene los alimentos a la temperatura ideal después de una fase de cocción, sin riesgo de quemarse.



La gama de hornos New Actual permite cocinar hasta en tres niveles simultáneamente e incorpora la mejor tecnología

Y no hablemos de las complicaciones que surgen cuando hay que cocinar para un gran número de personas y se hace imprescindible utilizar un recipiente más grande. En este sentido, las placas de inducción Whirlpool son tan intuitivas como flexibles, pues permiten combinar las zonas de cocción según cada necesidad:

- *Connexion Zone*: une dos zonas de cocción para los recipientes más grandes.



El innovador tratamiento de nano-recubrimiento CleanProtect™ permite limpiar la placa sin esfuerzo usando solo agua

- *FlexiCook*: utiliza dos zonas como una única área flexible con el mismo nivel de calor, ya sea usando la mitad o cubriéndola por completo.
- *FlexiSide*: combina varias zonas de cocción en una sola, donde pueden colocarse y moverse ollas y sartenes por cualquier lugar del área. Gracias a cuatro inductores, la distribución del calor es uniforme.
- *ChefControl*: de alta a baja temperatura, simplemente deslizando el recipiente sobre la superficie. Esta función divide la placa en tres zonas de calor, permitiendo mover el recipiente de un área a otra sin interactuar con la interfaz de usuario.

No nos olvidamos del horno, el pinche ideal para cuando no queremos complicarnos demasiado. La gama de hornos New Actual permite cocinar hasta en tres niveles simultáneamente e incorpora la mejor tecnología para garantizar los mejores resultados sin ninguna complicación. Un menú entero, ¡de una sola vez! Sucumbir a los caprichos y tentaciones más dulces en Navidad es aún más fácil con algunas de las funciones especiales de esta nueva gama de hornos. Para los más golosos, existe la función automática para Pastelería. Una vez seleccionada la función, el tiempo y la temperatura se configuran automáticamente y el horno se detiene pasados 45 minutos. Y lo mismo ocurre con la función Pizza/Pan, que se detiene después de una hora.

Entre sus beneficios principales destaca la función Steam+, la forma ideal de cocinar platos deliciosos y saludables, combinando el vapor con las funciones del horno tradicional. Lo consigue en tan solo tres pasos: verter agua en la parte inferior del horno, colocar los alimentos y activar la función vapor. De esta forma, logra cocinar alimentos dorados y crujientes por fuera y jugosos por dentro, a la vez que conservan todos sus nutrientes. Además, cuenta con el menú sugerido impreso en el vídeo interior de la puerta con una guía del tiempo aconsejado por tipo de alimento y peso.

Para un extra de ayuda en la preparación de los entrantes o las guarniciones, los microondas Whirlpool son la alternativa más rápida y limpia a freír en una sartén o asar al horno. El modelo

ChefPlus permite cocinar en menos tiempo que con un horno, ahorrando tiempo y energía. Gracias a su exclusiva tecnología DualCrisp y a la función de AireForzado, este microondas es capaz de freír con poco aceite y sin ensuciar, dejando los alimentos crujientes por fuera y tiernos por dentro, conservando su valor nutricional y potenciando su sabor.

Además, incorpora la función ChefMenu, una serie de recetas automáticas fáciles de preparar con programas predefinidos para ahorrar tiempo, así como la tecnología 6th Sense, un conjunto de sensores inteligentes que adaptan el nivel de potencia, el tiempo y la temperatura tras seleccionar la clase de alimento. Así, se puede cocinar quiche, arroz, verduras, lasaña y magdalenas sin ningún esfuerzo.

La limpieza: casi cosa de magia

Si ya escasean los ayudantes para cocinar, aún más para limpiar, y más a la hora de preparar comidas y cenas para grandes grupos de amigos y familiares. Pero, ¿y si decimos que es posible dejar reluciente la encimera con tan solo un poco de agua? Así funciona el innovador tratamiento de nano-recubrimiento CleanProtect™, que permite limpiar la placa sin esfuerzo usando solo agua, al mismo tiempo que la protege de las manchas, para un acabado brillante y sin esfuerzo. La placa quedará brillante sin usar ni herramientas ni detergentes abrasivos.

Los hornos New Actual no se quedan atrás. Algunos de los modelos de la gama cuentan con dos sistemas de limpieza adaptados a cada necesidad: la limpieza pirolítica y la hidrolítica. Para eliminar la suciedad más pesada, incluye la tecnología de pirólisis, un ciclo a alta temperatura que convierte los restos de comida en cenizas para así poder retirarlas sin esfuerzo con solo pasar una esponja. Cuando no es necesaria una limpieza tan agresiva, existe SmartClean, un ciclo a baja temperatura que usa el vapor para separar suavemente la suciedad de las paredes del horno y limpiarla rápidamente, siendo una opción más rápida, eficiente y respetuosa con el medioambiente.

De forma parecida funciona la función AutoClean del microondas ChefPlus. Para activarla, simplemente se debe colocar un recipiente con agua en el interior del aparato y el vapor ablandará los residuos de los alimentos en pocos minutos.

Un conjunto de prestaciones y tecnologías al servicio del usuario que le facilitarán la vida en estas fiestas navideñas. ▶

