

## DA UN GIRO A TU COCINA



Está a punto de adentrarse en un nuevo mundo culinario de la mano de **Giro Chef Diet**; el nuevo dispositivo de cocina de **LuftHous** apadrinado por el cocinero **Sergio Fernández**.

Este instrumento de cocina supone una auténtica revolución en este mismo ámbito, sobre todo por su enorme polivalencia; fríe, hornea, cocina a la plancha, etc. Además, lo hace de forma **rápida, limpia y sana** (con solo una cucharada de aceite elaboraremos cualquier comida y gracias a su **recubrimiento antiadherente** ganaremos en higiene y comodidad a la hora de limpiar el dispositivo). Da un giro a tu cocina y conviértete en un auténtico chef profesional.

### LA COCINA DEL FUTURO

Gracias a LuftHous cocinar como un profesional es posible con **Giro Chef Diet**. Usted podrá disfrutar del mundo de la cocina en todo su esplendor, ya sea por disfrute o deleite de sus amistades y familiares, o como herramienta culinaria de forma diaria.

Se trata de un robot de características vanguardistas y novedosas, y que a nivel funcional representa una auténtica revolución en el mundo de la cocina. Utilizando la propia materia grasa de los alimentos que elabore, consigue conservar los nutrientes y las vitaminas de éstos.

Gracias a su sistema de calor superior-inferior podremos olvidarnos de tener que estar removiendo los alimentos durante muchos minutos (e incluso horas). De esta forma, mantendrá la misma presentación que usted planteó en un principio.

También es importante tener en cuenta la importante obra de ingeniería que supone este instrumento y su fácil limpieza, para que no se pierda tiempo en acciones innecesarias.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Giro-Chef Diet cocina de forma tradicional consiguiendo los sabores y texturas más tradicionales.
- Posee recipiente de gran capacidad para el cocinado. Incorpora asas aislantes del calor para una mejor manipulación.
- Gran tapa de cristal que le permite visualizar en todo momento el contenido interior y en qué proceso de cocinado se encuentra, permitiéndole abrir la tapa las veces que usted lo crea necesario para manipular los alimentos. En esta fase el aparato desconecta su calentador halógeno, sin embargo sigue cocinando con el calentador inferior. Una vez que vuelva a cerrar la tapa se activará de nuevo el calentador halógeno.
- Giro-Chef Diet incorpora un mecanismo de rotación, dispositivo que va ensamblado a la máquina por un cilindro dentado con perfecto acople que permite mover el mecanismo de arrastre una vez que el dispositivo es ajustado a la sartén, proporcionando al sistema de cocinado unos resultados inmejorables.
- Cocina sana, indicada para todas aquellas personas a las que le gusta cuidarse o que están siguiendo una dieta de adelgazamiento.



LA COCINA DEL FUTURO



- Giro-Chef Diet también hará las delicias de los más peques de la casa y la comodidad que para usted supone poder preparar unas hamburguesas, unas pizzas o unos lomos de la forma más rápida y sana. Olvídense de antiestéticas sartenes que manchan su vitrocerámica, las salpicaduras de aceite y el humo que ocasionan. Con Giro-Chef Diet hará lo mismo sin ensuciar nada y sin apenas esfuerzo.
- No interfiere en los sabores, no salpica, no humea. La podrá colocar en cualquier parte de la cocina.
- Cocina con muy poco aceite, ya que aprovecha las grasas naturales de algunos alimentos, siendo así cocinados en su propio jugo, respetando los nutrientes.
- Lleva incorporado un temporizador de 30 minutos y 2 niveles distintos de temperatura con un indicador de corriente luminoso que verificará la puesta en marcha del aparato.
- El interruptor de puesta en marcha se encuentra en la parte trasera de la tapa. Con solo bajar la tapa, y una vez que haya sido programado el tiempo y el nivel al que usted quiera cocinar, su Giro-Chef Diet se pondrá en marcha. Al levantar la tapa se parará automáticamente.
- La sartén de gran capacidad está fabricada con los mejores materiales. Antiadherente y de fácil limpieza.

#### TABLAS APROXIMADAS DE TIEMPO

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Patatas fritas	300-500 gr.	15-20 minutos
Filete	300-500 gr.	18-20 minutos
Pescado	200 - 800 gr.	10 a 15 minutos
Molusco	300 - 400 gr.	8 a 10 minutos
Carne picada	300 - 500 gr.	10 a 12 minutos
Frutos secos, almendras, cacahuete	200 - 300 gr.	10 a 25 minutos
Hornear pan o bizcocho	300 - 500 gr.	15 a 30 minutos
Pollo	500 - 800 gr.	25 a 30 minutos

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

POTENCIA: 1.650 W – 1.850 W

VOLTAJE: 220~240V 50~60 Hz

CAPACIDAD: 3 L

#### CHEF SERGIO FERNÁNDEZ

“Una alimentación variada y completa supone algo esencial en nuestra vida. Por un lado permite que nuestro cuerpo funcione con normalidad, y por otro, ayuda a prevenir alteraciones y enfermedades.

Gracias a **Giro Chef Diet** ahora es posible disfrutar en casa de la mejor cocina, de forma sana y saludable. Dotado de una gran tecnología, este robot puede cocinar varios alimentos diferentes, ¡y sin mezclar sabores! Además las posibilidades son infinitas, pudiendo cocinar todo tipo de comidas (pizzas, pescados, carnes, risotto, estofados, quiches, tartas, pasteles, frutos secos, patatas y todo tipo de alimentos a la plancha).

Estamos ante un avance de grandes dimensiones; una auténtica revolución en su cocina. Con **Giro Chef Diet** hasta los más jóvenes podrán atreverse a cocinar, pues su sistema es totalmente seguro.

Gane en confort, comodidad y limpieza, pero sobre todo, gane en salud. LuftHous solo trabaja con las mejores materias primas, y los resultados reflejan la larga trayectoria que lleva esta marca en el desarrollo de utensilios útiles y novedosos.

¡Adéntrese en el mundo de la cocina más sofisticada y saboree la experiencia **Giro Chef Diet**!

Sergio Fernández.



C/ Margarita 34, 36 y 38  
(POLIG. IND. EL LOMO)  
Humanes de Madrid. 28970 MADRID  
Teléfono: 902 040 252 / Fax: 91 279 15 19  
**902040252@lufthous.es**  
<http://www.lufthous.es>

