

Whirlpool apuesta por una cocina fácil y saludable en su nueva gama de hornos Absolute

La tecnología SteamSense para la cocción al vapor, la función AirFry y 20 recetas automáticas completan la renovada gama de hornos Absolute de Whirlpool

Hay momentos en el día en que la cabeza ya no da para más y cocinar una receta saludable se convierte en una tarea casi imposible, dando paso a la inevitable tentación del fast food. La nueva gama de hornos Absolute de Whirlpool está equipada con la tecnología SteamSense, para la cocción al vapor, y recetas automáticas para eliminar cualquier tipo de esfuerzo en la cocina.

Estos hornos ofrecen una cavidad de 73 litros y permiten cocinar hasta tres platos simultáneamente, gracias al sistema Cook3 y al sistema de convección, que evitan la mezcla de sabores y aromas durante la cocción. Perfecto para aprovechar y preparar la comida para el día siguiente al mismo tiempo.

Cocina saludable, sabrosa y eficiente

Cocinar al vapor es una de las técnicas más saludables, bajas en grasas y sencillas de poner en práctica. Así lo demuestra esta mejorada gama Absolute, que incorpora la Tecnología SteamSense. Gracias a esta, los usuarios podrán seleccionar entre dos niveles de vapor según el tipo de alimento: el 1, para pan y postres, y el 2, para carnes, pescados y verduras. La cocción con vapor protege los alimentos del calor extremo durante el proceso de cocción, manteniendo el sabor y los nutrientes de los alimentos mientras les da un acabado crujiente.

Su funcionamiento con cajón extraíble simplifica el proceso de llenado de agua, además de su limpieza y mantenimiento general del sistema de vapor del horno.

La cocina más sana y deliciosa no termina con la opción al vapor. La nueva función Air Fry permite cocinar patatas congeladas, nuggets de pollo o cualquier otro alimento, obteniendo resultados más crujientes y con un 50% menos de grasa. Además, la bandeja Air Fry es apta para lavavajillas.

Elimina cualquier esfuerzo en la cocina, y en la limpieza

La gama Absolute incluye 20 recetas automáticas basadas en la tecnología 6TH Sense, que ajusta la temperatura y el tiempo de cocción según la elección del usuario. Este podrá elegir la función según sus necesidades entre las seis opciones por categoría de alimento: lasaña, carne, pescado, verduras, pasteles y dulces y pizza y pan. Además, en algunas de estas funciones, se podrá seleccionar el punto de cocción deseado por el usuario.

Para un mantenimiento igual de sencillo, estos hornos incorporan dos sistemas de limpieza. Para eliminar la suciedad más pesada, incluye la tecnología de pirolisis, un ciclo a alta temperatura que convierte los restos de comida en cenizas para así poder retirarlas sin esfuerzo con solo pasar una

esponja. SmartClean, por su parte, 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 ecológica.

Datos de contacto:

Fair Play Comunicación

Whirlpool

932 18 47 66

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#) [Hogar](#) [Electrodomésticos](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>