

Whirlpool incorpora a la W Collection un nuevo horno de vapor más inteligente

Whirlpool presenta el nuevo horno con vapor W6 OS4 4S1 H BL con Tecnología 6TH Sense. Este modelo, perteneciente a la gama W Collection, facilita el día a día de los hogares con tecnología de autolimpieza hidrolítica y hasta 40 funciones de cocción automáticas

Whirlpool, marca líder mundial en fabricación de electrodomésticos de cocina y lavado, ayuda a sus consumidores a afrontar el cambio de estación con el lanzamiento de su nuevo horno W6 OS4 4S1 H BL de la W Collection, con etiquetado energético A+ y una cavidad extra grande de 73 litros. Este modelo, presentado en un elegante cristal negro resistente a los arañazos, combina lo mejor de la tecnología de cocina al vapor con el sistema de cocción inteligente de Whirlpool, sin perder de vista las características clásicas de un horno multifunción.

Lo mejor de la cocina el vapor

¿Comer sano sin renunciar al sabor? El sistema SteamSense permite cocinar alimentos dorados y crujientes por fuera y jugosos por dentro, a la vez que conservan todos sus nutrientes. Basta con rellenar el depósito de agua y seleccionar uno de los tres niveles de cocción al vapor. La aportación de vapor más alta es ideal para cocinar pescados al horno; la aportación al 50% de vapor, para pollo asado o pan; y la opción de vapor al 25% es perfecta para postres o carne asada.

El sistema inyecta el vapor y lo distribuye de forma homogénea por todo el horno para garantizar alimentos sabrosos, ligeros y saludables. Funciona entre 140 °C y 220 °C, combinando vapor y calor. De esta forma, se reduce la pérdida de peso de los alimentos y permite cocinar más rápido, a la vez que con menos aceite o grasa que los métodos de cocción convencionales.

Limpieza ecológica y sin esfuerzo en 35 minutos

Tan solo 35 minutos son suficientes para limpiar el horno de forma exhaustiva y eficiente. Este horno dispone de la innovadora tecnología SmartClean, un ciclo específico diseñado para la autolimpieza del aparato sin necesidad de detergentes. Solo será necesario colocar un recipiente con 200 ml de agua en el interior de la cavidad e iniciar el ciclo SmartClean. Unos minutos después, el usuario podrá retirar los restos con un paño y dejará el horno listo para su próximo uso.

Hasta 40 combinaciones de cocción preestablecidas

La exclusiva tecnología 6TH Sense es la culminación de la cocina asistida. Gracias a sus 40 combinaciones de cocción preestablecidas, los usuarios podrán cocinar sin preocupaciones. Una vez escogido el plato, el horno seleccionará automáticamente la mejor función y ajustará la temperatura, y los ajustes de tiempo, mientras monitorea continuamente los platos, asegurando resultados perfectos. Además, gracias a la función Ready2Cook, no será necesario precalentar el horno, logrando hasta un 20% de ahorro energético.

Este modelo cuenta además con la tecnología Cook4, un sistema de cocción simultánea a cuatro niveles que permite ahorrar tiempo y recursos. Esta función permite cocinar hasta cuatro platos distintos al mismo tiempo, sin mezclar sabores ni olores. E incluso, ofrece la opción de seleccionar la cocción de cuatro horneadas de un mismo plato para ahorrar tiempo en las preparaciones.

Datos de contacto:

Fair Play Comunicación

932184766

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>