

Hotpoint lanza LUCE.

La gama de encastre más elegante y eficiente del mercado

Madrid, 23 de diciembre de 2011.- Hotpoint lanza su nueva gama de electrodomésticos de encastre Luce, la línea más avanzada de la firma, su último ejercicio de recopilación y síntesis de innovación aplicada al producto y cuidado de la estética. Por este motivo, consumidores de toda Europa la han elegido por su altísimo nivel de diseño, que han destacado por encima de otras gamas.

Luce está formado por aparatos de cocción –hornos, campanas, microondas, encimeras-, de frío –vinotecas-, de lavado –lavavajillas- y una cafetera de encastre que aportan estilo a cualquier cocina y destacan por su calidad y sus altísimas prestaciones.

La mayor eficiencia

La gama de hornos Luce destaca por ser la de mayor ahorro energético. Alcanza un registro récord de consumo de tan solo 0,64 kWh, con lo que gasta un 20% menos de energía que un horno de clasificación energética A. Gracias a una gestión electrónica de los elementos de calor, un control inteligente de los ventiladores y un nuevo concepto de aislamiento, cocinar con Luce supone un gasto mínimo.

Hornos con la mejor iluminación que distribuyen el calor de forma inteligente

Los hornos Luce son la estrella de la gama. Suponen una clara evolución en cuanto a diseño con respecto a modelos anteriores: puerta más amplia y luz led en el interior, que los hace únicos al mejorar notablemente la visibilidad y crear un efecto estético inigualable hasta el momento. Su interfaz es altamente sensitivo con display LCD y mandos con “Self-Return” que suponen una clara ventaja para manejar el horno, lo que hace que la navegación sea simple e intuitiva teniendo en cuenta que se puede elegir entre 14 programas manuales y 16 automáticos.

En cuanto a mejora de prestaciones, incluyen el innovador y exclusivo sistema Dual Flow, único en el mercado, que, mediante una distribución inteligente del aire, permite que el calentamiento del exterior del horno sea menor (hasta 10 grados menos que un horno tradicional) y la temperatura de la cavidad interna se mantenga constante para perder el menor número de calorías posible. El Dual Flow reparte el calor de manera uniforme en el interior del horno mediante un sistema electrónico de ventilación a dos velocidades. Se generan dos flujos distintos para distribuir el aire caliente por toda la cavidad, en sentido vertical y en sentido horizontal, de forma que los alimentos quedan “envueltos” por el aire, y se consigue que la distribución del calor en el interior de los mismos sea uniforme. Con la ayuda de la tecnología High Definition Cooking, los alimentos conservan mejor sus propiedades a la vez que presentan un nivel de cocción idóneo para cada tipo de producto (tarta, pescado, carne...etc). Gracias a su gestión inteligente del calor, los hornos Luce consumen un 20% menos que un modelo de clase A.

Campanas silenciosas de aspiración perimetral

Las campanas Luce, con un exclusivo diseño que hace que cobre especial protagonismo en la cocina, cuentan además con avanzada tecnología.

Incorporan, como el resto de aparatos de la gama, luz led que dura 10 veces más y consume 15 veces menos que una bombilla tradicional, y el interfaz Luce. Dentro de sus altas prestaciones, destaca su aspiración perimetral, un concepto creado por Hotpoint que se basa en que la campana crea una cortina invisible que no deja que el humo se disperse. También poseen un sensor de aspiración que detecta los niveles de humo y activa la campana cuando es necesario y a la potencia necesaria. Y todo, alcanzado unos niveles mínimos de sonido, garantizando el silencio y evitando molestias.

Encimeras que ahorran tiempo y energía

Hotpoint evoluciona para ajustarse a las necesidades del consumidor; por eso sus encimeras ofrecen distintas soluciones para obtener siempre los mejores resultados de cocción. Así, ha incorporado dos nuevos sistemas tanto en la cocción directa con fuego –encimera de gas- como en la inducción. En el primer caso, presenta la encimera con Direct Flame, que dirige la llama de forma vertical hacia el recipiente a través de micro orificios, evitando la dispersión de calor y ahorrando tiempo y hasta un 20% de energía. En el segundo, la Flexizone, una encimera altamente versátil en la que se puede cocinar de la manera más práctica y flexible: utilizando un recipiente grande, tipo bandeja, un recipiente pequeño, o varios a la vez. Las ventajas de la inducción aplicadas del modo más práctico que se desee en cada caso y con cada alimento.

Lavavajillas, vinoteca, microondas y cafetera que participan de la exclusiva personalidad de la gama

La gama se completa con un par de modelos de lavavajillas de altas prestaciones y estética Luce, altamente eficientes (A+AA) y silenciosos (41 dB); dos vinotecas con capacidad para 24 botellas y avanzados sistemas de mantenimiento de temperatura y humedad; un horno-microondas de alta capacidad, pues puede albergar hasta 40 litros y con multitud de ciclos de calentamiento para cada alimento; y una cafetera, con capacidad para 1,8 litros de café, con programación electrónica y que permite usar café molido y en grano, adaptándose a los posibles gustos del consumidor, y circuito autolimpiable, que ahorra tiempo y trabajo.
