

La gama Luce de Hotpoint ilumina la Escuela de Cocina Pan y Cebolla

Los electrodomésticos de la firma equipan el nuevo e innovador espacio Pan y Cebolla, de Miguel de Torres.

Madrid, 13 de diciembre de 2012.- Hotpoint, marca de electrodomésticos de alta gama de Indesit Company y Miguel de Torres –estilista gastronómico de renombre y experto en la cultura y cocción del pan– unen sus esfuerzos para crear la que sin duda será la escuela de referencia en cocina especializada en la capital: la Escuela de Cocina Pan y Cebolla .

Dirigida por el polifacético Miguel de Torres, está equipada con los electrodomésticos más avanzados de la marca, que encajan a la perfección con el carácter moderno e innovador del espacio. En PyC se imparten infinitos talleres y es lugar de celebración de reuniones, catas, promociones y eventos relacionados con el mundo gastronómico, entre los que destacan los cursos dedicados al pan. Dentro de su oferta, la escuela contará con la presencia de reputados chefs y cursos específicos sobre las distintas culturas culinarias a nivel mundial. En este sentido destacan los talleres “El pan de las tres culturas” que en el mes de enero se impartirán dentro del Gastro Festival Madrid Fusión 2013 y que reunirán en nuestra escuela a personas de las culturas Cristiana, Judía y Musulmana.

Algunos de los aparatos más novedosos y premiados de Hotpoint están presentes en Pan y Cebolla. La gama de encastre Luce, reconocida a nivel europeo por su diseño, sus altas prestaciones y por las múltiples innovaciones que incorpora está representada en el espacio con varios aparatos como la Máquina de Café Luce, que permite hacer café molido o en grano; la Campana de isla Luce, con alta capacidad de aspiración y solo 49db de sonido y los Hornos Luce, con luz Led integrada en su interior, 14 programas manuales y 16 automáticos, algunos de ellos dedicados exclusivamente a la cocción de pan. Todos ellos constituyen la herramienta ideal para un espacio de las características de PyC. El espacio también cuenta con otros electrodomésticos de la marca como el Maxihorno de 90 cm, el frigorífico gavetero y el combinado de diseño exclusivo: el frigorífico Quadrio.

Una unión perfecta entre tecnología y buen hacer culinario en un espacio en el que se enseñarán las más innovadoras técnicas al servicio de cualquier amante de la cocina.

En palabras de Daniele Degliemili, director de Marketing de Indesit Company, “ A pesar de la difícil situación que atraviesa el sector, en Indesit Company consideramos imprescindible apostar por proyectos innovadores y transformadores como Pan y Cebolla, escuela que representa todos nuestros valores, pues en ella se enseñan las técnicas más avanzadas e innovadoras para conseguir en la cocina los mejores resultados con el sabor de siempre”

Para Miguel de Torres “Es un privilegio poder contar con los aparatos de Hotpoint. Además de que destacan por su estilo elegante, aportando un toque exclusivo a mi cocina, me permiten cocinar con resultados profesionales y las prestaciones ideales para conseguir justo el tipo de cocina que a mí me gusta.”

Acerca de Indesit Company

Indesit Company es uno de los líderes europeos en fabricación y distribución de electrodomésticos (lavadoras, secadoras, lavavajillas, frigoríficos, congeladores, campanas, hornos y encimeras). Es líder indiscutible en grandes mercados como Italia, Reino Unido y Rusia. Fundado en 1975 y cotizando en la Bolsa de Milán desde 1987, el Grupo ha alcanzado en 2011 unas ventas de 2.800 millones de €. Indesit Company tiene 14 instalaciones de producción (en Italia, Polonia, Reino Unido, Rusia y Turquía) y 16.000 empleados. Las marcas principales del Grupo son Indesit, Hotpoint y Scholtès. www.hotpoint.es
Oficina de prensa en España: CQL&P. 91.781.80.90

Acerca de Pan y Cebolla

Pan y Cebolla es la apuesta de Miguel de Torres por la creación de una Escuela de Cocina cuyo corazón son los Talleres de Pan pero cuya vocación es la innovación y la creación de un espacio abierto a distintas propuestas gastronómicas de la mano de los mejores chefs del momento. Pan y Cebolla abrió sus puertas el pasado mes de agosto; desde entonces, han pasado más de 200 personas por los talleres de pan y cocina sobre distintos temas y niveles que se realizan semanalmente en la Escuela. Para más información: www.panycebollataller.com / betamiguel@gmail.com
