

Whirlpool presenta la nueva gama de hornos New Actual para una experiencia sin esfuerzo

[Multimedia](#)

Esta nueva gama ofrece dos sistemas de limpieza en el mismo horno e incorpora Steam+, un sistema de cocción al vapor en tres pasos que combina el vapor con las funciones del horno tradicional

Whirlpool, marca líder en electrodomésticos de cocción y lavado, ha lanzado una nueva gama de hornos diseñada para ofrecer una experiencia sin esfuerzo, desde la cocina hasta la limpieza. La gama de hornos [New Actual](#) se presenta con un diseño totalmente renovado, que destaca por la simplicidad de sus controles y una estética minimalista y totalmente personalizable. Con una excelente clasificación energética A+ y una capacidad de 71 litros, estos hornos permiten cocinar hasta en tres niveles simultáneamente e incorporan la mejor tecnología para garantizar los mejores resultados sin ninguna complicación.

Tecnología Steam+: platos saludables en tan solo tres pasos

Entre sus beneficios principales, destaca la función Steam+, la forma ideal de cocinar platos deliciosos y saludables, combinando el vapor con las funciones del horno tradicional. Lo consigue en tan solo tres pasos: verter agua en la parte inferior del horno, colocar los alimentos y activar la función vapor. De esta forma, logra cocinar alimentos dorados y crujientes por fuera y jugosos por dentro, a la vez que conservan todos sus nutrientes.

Además, cuenta con el menú sugerido impreso en el video interior de la puerta con una guía del tiempo aconsejado por tipo de alimento y peso.

Dos sistemas de limpieza en un mismo horno

¿Por qué escoger si puedes tener los dos? No importa lo sucio que esté el horno o lo mucho que se haya usado. La gama New Actual incluye dos sistemas de limpieza adaptados a cada necesidad: la limpieza pirolítica y la hidrolítica.

Para eliminar la suciedad más pesada, incluye la tecnología de pirólisis, un ciclo a alta temperatura que convierte los restos de comida en cenizas para así poder retirarlas sin esfuerzo con solo pasar una esponja.

Cuando no es necesaria una limpieza tan agresiva, existe SmartClean, 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 respetuosa con el medio ambiente.

Funciones especiales para los más caprichosos

Sucumbir a los caprichos y tentaciones más dulces es aún más fácil con algunas de las funciones especiales de esta nueva gama de hornos. Para los más golosos, existe la función automática para Pastelería. Una vez seleccionada la función, el tiempo y la temperatura se configuran automáticamente y el horno se detiene pasados 45 minutos. Lo mismo ocurre con la función Pizza/Pan, que se detiene después de una hora.
