

Tenim el plaer de convidar-vos a la demostració de cuina que tindrà lloc el proper 7 de març a **INSTAL·LACIONS VIMA** de les 16 a les 19 h. Comptarem amb la presència del Xef i Assessor Jordi Albert que ens ensenyarà com treure el millor partit als forns **LAINOX** i els avantatges d'aquesta tecnologia

Aquesta demostració està dirigida a tots els que vulgueu aprofundir en les possibilitats que ofereix el forn **Naboo**, però també als que encara no hi treballeu i voleu conèixer de primera mà els avantatges de cuinar amb un forn tecnologia **LAINOX**, provar com funciona i els seus avantatges.

**LAINOX®**

**frigicoll**



**L'avançat sistema de cocció del forn Naboo permet diferents tipus de cocció com ara:**

- **Cocció al vapor** a baixa temperatura 30° a 99°C
- **Cocció al buit.**
- **Cocció en conserva** mitjançant la innovadora tècnica de cocció al vapor amb baixes temperatures controlades.
- **Cocció al vapor personalitzada** segons el tipus de producte i quantitat, amb el sistema **ECOVAPOR**.
- **Cocció cruixent i seca** mitjançant el sistema de deshumificació activa de la càmera **FAST DRY**.
- **Cocció sucosa** i tova del sistema **AUTOCLIMA** que subministra automàticament el clima perfecte a la cambra de cocció.
- **Control de la temperatura** al cor del producte directament a la pantalla.
- **Sonda per a cada funció i sonda per 2 cors** amb el que es poden cuinar simultàniament productes i mides diferents entre ells.
- **Cocció nocturna a baixa temperatura** que permet una perfecta maduració de la carn amb la mínima pèrdua de pes i qualitat del producte, i baixos consums energètics.
- **Coccions a la graella** mitjançant el sistema **SMOKEGRILL**, que obté els beneficis de la cocció amb llenya.
- **Coccions fumades** mitjançant l'aromatització ecològica que proporciona el sistema SmokEssence.
- **Aromatitzacions dels productes** amb el sistema **AROMA DISPENSER**.

El forn Naboo mitjançant **el sistema Multinivell** permet cuinar aliments diversos amb temps de cocció diferents al mateix temps.

El forn Naboo **optimitza i controla la despesa energètica**, mantenint sempre la **temperatura justa de cocció** evitant així les oscil·lacions. Aconseguint amb això la **màxima eficiència energètica**: un 10% menys d'energia, i 30% menys d'aigua.

**L'exclusiu sistema de autorentat sòlid** del forn Naboo el fa únic al món, a més de reduir els temps de rentat.

**Durant la demostració es realitzaran una sèrie de plats que podreu degustar un cop acabada la presentació o durant el transcurs de la mateixa.**

**Elaboració d'una recepta iCloud**

**Multinivell JIT**

(verdura, pasta, musclos)

**Multinivell**

(salmó, nugets, corder, graellada, truites...)

**Postres**

(flam de vainilla)

