

EASY CHEF

NUOVE PENTOLE A PRESSIONE 5 LITRI

aeternum

NEW

EASY CHEF
Pap



EASY CHEF

PENTOLA A PRESSIONE 5 LITRI

aeternum



NOVITA'

Cucinare in modo sano, saporito e leggero è possibile con un solo strumento di cottura. Easy Chef di Aeternum è la pentola a pressione versatile e affidabile che permette di preparare velocemente piatti gustosi, privi di grassi ed eccessivi condimenti, fondamentali per la salute e la linea. inserisce perfettamente nell'uso di ogni giorno in cucina.

CARATTERISTICHE

- ❑ **CORPO:** Acciaio INOX 18/10
- ❑ **FONDO:** Thermo-Radiant con alluminio
- ❑ **SICURA:** Systemblock per apertura sicura
- ❑ **VALVOLA:** Doppia valvola di funzionamento
- ❑ **PACKAGING:** Scatola espositiva lito
- ❑ **FONDO:** compatibile con INDUZIONE

CONDIZIONI

- ❑ **CODICE:** YOPPES0005 (master 4 pz)
- ❑ **EAN:** 8002617983808

EASY CHEF

PENTOLA A PRESSIONE

aeternum

SICURA / SAFE

Sycura® è il sistema composto da tre dispositivi di controllo pressione che garantiscono la massima sicurezza in ogni condizione:
SystemBlock®, la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza riarmabile.

*Sycura® is a system composed of three pressure control devices that guarantee maximum safety in all conditions, the **SystemBlock®**, the breather valve and the re-settable safety valve.*

Valvola di sicurezza

È un sistema ad azione termo-meccanica riarmabile che assicura la massima affidabilità.

Safety valve

A thermo-mechanical, re-settable system that guarantees maximum reliability.



SystemBlock®

È il dispositivo "segna pressione" che impedisce l'apertura del coperchio quando è presente una minima pressione all'interno della pentola.

SystemBlock®

This is the "pressure indicator" device that prevents the lid from being opened when there is a minimum pressure inside the cooker.



Coperchio Rigido-Ovale

Realizzato con una particolare struttura a geometria per garantire una maggiore sicurezza.

Rigid-Oval lid

Made with a special structure and shape to guarantee greater safety.



Valvola di esercizio

Dotata di un pomolo atermico, scarica regolarmente il vapore in eccesso in maniera costante per evitare l'innalzamento della pressione.

Breather valve

Fitted with a heat-resistant knob, it constantly discharges surplus steam regularly to prevent the pressure from increasing.



Fondo Thermo-Radiant®

In triplo strato Acciaio-Alluminio-Acciaio, permette un'ottima e uniforme distribuzione del calore. Adatto anche all'induzione.

Thermo-Radiant bottom

With a triple Steel-Aluminium-Steel, it gives excellent, even heat distribution. Also suitable for induction hobs.



EASY CHEF

PENTOLA A PRESSIONE

aeternum

SANA / HEALTHY



Un'alimentazione corretta è la base di una vita più sana e attiva. Il sistema Saporexpress rispetta integralmente i valori nutrizionali dei cibi, riducendo lo stress a cui sono sottoposti gli ingredienti e consentendo di ridurre sale e condimenti.

A correct diet is the foundation for an active and healthy life. The Saporexpress system respects thoroughly the nutritional values of food, reducing the stress applied on the ingredients and allowing to use less salt or seasoning.

SAPORITA / TASTE



Le qualità organolettiche dei cibi, cioè il loro gusto, i loro profumi, la loro consistenza, sono esaltate e protette dal sistema Saporexpress, grazie ad una cottura leggera e accurata, che però non toglie ai sapori concentrazione e personalità.

The organoleptic qualities of food, their flavour, their fragrance, their texture, are enhanced and protected by the Saporexpress system, thanks to a light and careful cooking that does not take the concentration and the personality out of the flavour.

SEMPLICE / SIMPLE



La semplicità non è solo facilità d'uso, ma anche risparmio di tempo, di energia e di spesa. Dimezzare i tempi di cottura senza rinunciare alla qualità del risultato non cambia solo i tempi della tavola ma quelli della vita di ogni giorno. Più sapore, più sorrisi, più risparmio.

Simplicity is not just the practicality of use, but it also means time, energy and money saving. Halving the cooking time without affecting the quality of the results saves you time in the kitchen and leaves you to enjoy thoroughly your meals. More flavour, more smiles, more saving.