

26.02.2004 - 15:10 Uhr

Electrolux: A moitié rond mais doublement sain - Le wok à induction est rapide. Il ménage les vitamines et met en valeur toutes les saveurs*Zurich (ots) -*

Voir image: www.newsaktuell.ch/f/story.htx?nr=100472285

Curry vert thaï, Mah-Meh ou boeuf à l'aigre douce, légumes à la méditerranéenne ou émincé zurichois traditionnel. Les cuisines suisses ont découvert le wok asiatique et Electrolux a développé à partir de cet ustensile un appareil de cuisson polyvalent: le wok à induction.

Conserver les vitamines et les minéraux

Le plan de cuisson à induction, en forme de demi-boule en vitrocéramique, restera froid jusqu'à ce qu'on utilise le wok correspondant, même si la commande est enclenchée. Après, tout se passe très vite: les pores de la viande et des légumes se ferment très rapidement pour permettre une conservation presque complète des vitamines et des substances nutritives. Les mets développent alors précisément les saveurs attendues: croustillant, succulence et fraîcheur.

Un contrôle d'une précision absolue

Le système électronique à 9 niveaux permet de régler avec précision la température des mets dans le wok, forte puissance pour griller et démarrer la cuisson, température contrôlée pour poursuivre la cuisson et température douce pour maintenir les mets au chaud. La technique à induction permet une réaction rapide du wok à tout changement de réglage. En résumé: les cuisiniers maîtrisent à tout moment le processus de cuisson. Et la facture d'électricité reste basse, ce qui ne peut que nous réjouir.

Le wok à induction est disponible dans le commerce spécialisé.
Vous trouverez de plus amples informations ainsi que la liste des revendeurs auprès de votre fabricant Electrolux, Zurich.

Contact:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
Tél. +41/1/405'81'11
Fax +41/1/405'82'35
Internet: www.electrolux.ch

Medieninhalte



Le wok à induction d'Electrolux est un appareil de cuisson polyvalente. Texte complémentaire par ots. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Reproduction sous indication de source: "ots/Electrolux SA"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004560/100472285> abgerufen werden.