

The Lacor logo features a red curved line above the brand name "Lacor" in a bold, black, sans-serif font.

Brand of the Stars · Since 1949

Novedades Otoño Autumn Novelties | **2017**



www.lacor.es



“Brand of the stars”

Indice • *Index*



Menaje
Cookware

4



Mesa
Table Top

7



Corte
Cutting

12



Repostería
Pastry

13



Eléctrico
Electric

14

BATERIA ECO-CHEF



Toda la pieza (cuerpo, asas y mangos) fabricada en Acero Inoxidable
 Fondo Termodifusor (Inox 18/10 - Aluminio - Inox). Espesor 0,7 - 1,2 mm
 Tapas diseñadas para el ahorro energético
 Apta para todos los tipos de cocina (incluida inducción y horno)
 Acabado interior lijado mate y exterior lijado mate con una banda en brillo
 Máxima garantía en cuanto a resistencia, durabilidad e higiene

Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable
 Fond thermo-diffuseur (Inox 18/10 - Aluminium - Inox). Épaisseur 0,7 - 1,2 mm
 Couvercles conçus pour une économie d'énergie
 Compatible avec tous les types de cuisinières (y compris induction et four)
 Finition intérieur limage mat et limage mat extérieur avec un groupe brillant
 Garantie maximale en termes de résistance, de durabilité et d'hygiène

Ganzes Stück (Topf, Griffe und Stiele) aus rostfreiem Stahl 18/10
 Wärmeleitender Boden (Edelstahl 18/10 - Aluminium - Edelstahl), 0,7 - 1,2 mm dick
 Energiesparende Deckel
 Für alle Herdarten geeignet (inkl. Induktion und Ofen)
 Innen satiniert und außen satiniert mit einer glänzenden band
 Garantiert robust, langlebig und hygienisch

The whole product (body, handles and grips) is made in stainless steel
 Heat diffuser bottom (18/10 stainless steel - Aluminium - Stainless). Thickness 0.7 - 1.2 mm
 Covers designed for saving energy
 Suitable for all types of cooking surfaces (including induction and the oven)
 Sanded matte interior finish and exterior sanded matte finish with a glossy band
 Maximum guarantee in terms of resistance, durability and hygiene

Peça fabricada inteiramente (corpo, asas e mangos) em aço inoxidável
 Fundo Termodifusor (Inox 18/10 - Alumínio - Inox). Espessura 0,7 - 1,2 mm
 Tampas desenhadas para poupar energia
 Apta para todos os tipos de fogões (incluindo placas de indução e forno)
 Acabamento interior mate lixado e exterior mate lixado com uma banda brilhante
 Máxima garantia de resistência, durabilidade e higiene

• Nuevo diseño •
 New design



Cacerola sin tapa
 Faitout sans couvercle
 Bratentopf ohne Deckel
 Casserole without lid
 Caçarola sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57016	20,50	16	8,0	0,7	1,60	1
57020	25,20	20	9,0	0,7	2,80	1
57024	30,50	24	9,5	0,8	4,25	1
57028	43,50	28	11,0	0,8	6,75	1
57032	51,90	32	12,5	0,8	10,00	1
57036	77,80	36	14,5	0,8	14,20	1
57040	98,50	40	15,5	1,0	19,40	1



Cacerola alta sin tapa
 Braisiere sans couvercle
 Fleischtopf ohne Deckel
 Deep casserole without lid
 Caçarola alta sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57017	21,80	16	11,0	0,7	2,20	1
57021	28,40	20	13,0	0,7	4,00	1
57025	35,70	24	15,0	0,8	6,75	1
57029	49,60	28	17,5	0,8	10,00	1
57033	58,50	32	18,0	0,8	14,40	1
57037	92,50	36	21,5	1,0	21,80	1
57041	112,00	40	24,5	1,0	30,70	1



Cazo Recto
 Casserole
 Stielkasserolle, flach
 Saucepan
 Caçarola direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57212	15,50	12	7,0	0,7	0,75	1
57214	18,30	14	7,5	0,7	1,10	1
57216	19,40	16	8,0	0,8	1,60	1
57218	21,60	18	8,5	0,8	2,20	1
57220	24,40	20	9,0	0,8	2,80	1
57224	31,30	24	9,5	0,8	4,25	1



Cazo Recto Alto
 Casserole haute
 Stielkasserolle, hoch
 Deep saucepan
 Caçarola alta direite

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57217	20,90	16	11,0	0,8	2,10	1
57219	23,50	18	12,0	0,8	3,00	1
57221	28,40	20	13,0	0,8	4,00	1
57225	38,10	24	15,0	0,8	6,30	1



Olla recta sin tapa

Marmite traiteur sans couvercle
Suppentopf ohne Deckel
Stock pot without lid
Panela sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57116	24,80	16	16,0	0,8	3,20	1
57120	31,30	20	20,0	0,8	6,20	1
57124	45,00	24	24,0	0,8	10,50	1
57128	59,90	28	28,0	1,0	17,20	1
57132	104,70	32	32,0	1,0	25,70	1
57136	120,00	36	36,0	1,0	36,60	1
57140	145,50	40	40,0	1,2	50,00	1



Baño María con fondo

Bahut avec fond
Bain Marie Topf
Double boiler with bottom
Banho-Maria com fundo

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57717	24,20	16	16,0	0,8	3,20	1
57721	32,70	20	20,0	0,8	6,20	1



Paellera sin tapa

Plat rond sans couvercle
Pfanne ohne Deckel
Round without lid
Paelheira sem tampa

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57624	29,00	24	6,0	0,8	2,70	1
57628	37,50	28	6,0	0,8	3,60	1
57632	45,80	32	6,0	0,8	5,00	1
57636	64,80	36	7,0	1,0	7,10	1
57640	77,70	40	8,0	1,0	10,00	1



Sautex

Sauteuse
Sauteuse
Sauteuse
Frigideira

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	e (mm)	L	Pack
57625	28,80	24	6,5	0,8	2,70	1
57629	37,90	28	7,0	0,8	4,00	1



Tapa

Couvercle
Deckel
Lid
Tampa

Ref	€	Ø (cm)	Pack
57916	8,20	16	1
57920	10,30	20	1
57924	11,20	24	1
57928	12,90	28	1
57932	16,70	32	1
57936	20,50	36	1
57940	23,20	40	1

MAGMA COLLECTION



Construida en una sola pieza
Recubierta con una capa de aceite vegetal
Prolonga suavemente la cocción
Gran conductor del calor, mantiene el calor mientras disfrutas y saboreas la comida
Base de madera para servir y presentar la comida recién cocinada

Construite en une seule pièce
 Revêtu d'une couche d'huile végétale
 Prolonge délicatement la cuisson
 Grand conducteur de chaleur, maintient le plat au chaud pendant que vous dégustez la nourriture
 Base en bois pour servir et présenter le plat fraîchement cuisiné

Aus einem Stück gefertigt
 Beschichtet mit einer Schicht von Pflanzenöl
 Verlängert den Kochvorgang auf sanfte Weise
 Hervorragender Wärmeleiter; erhält die Wärme während Sie die Speisen genießen
 Holzbasis, auf der das soeben zubereitete Gericht serviert und präsentiert wird

Built in one piece
 Coated with a layer of vegetable oil
 Gently continues to cook
 Great heat conductor; retains heat while you enjoy and savour the food
 Wooden base to serve and present freshly cooked food

Elementos fabricados a partir de uma única peça
 Revestidos com uma camada de óleo vegetal
 Prolonga suavemente a cocção
 Excelente condutor do calor, mantém o calor enquanto desfrutas da comida
 Base de madeira para servir e apresentar a comida recém-preparada



Mini Plancha Grill lisa rectangular

Mini Plaque Grill lisse rectangulaire
 Mini Platte Grill, glatt, rechteckiger
 Mini rectangular Grill plaque flat
 Mini Plancha Grill liso retangular

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
25874	12,20	22,5x10	2,5	1



Mini Plancha Grill cuadrado

Mini Plaque Grill carré
 Mini Platte Grill, Quadrat
 Mini square Grill plaque
 Mini Plancha Grill quadrado

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
25875	12,20	19,5x14	1,7	1



Mini Grill

Mini Grill
 Mini Grill
 Mini Grill
 Mini Grill

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
25876	13,90	21x13,5	2,5	1



Mini sartén lisa

Mini poêle lisse
 Mini Pfanne
 Mini frying pan flat
 Mini sertã lisa

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
25877	12,90	22x12,5	1,7	1

MINI CUBOS

Inox

Fabricados en acero inoxidable

Una forma elegante y original de servir toda clase de aperitivos y tapas

La presentación puede ser sobre papel absorbente o bien directamente sobre el cestillo

Conception en acier inoxydable

Une façon élégante et originale de servir tout type d'apéritifs et amuse-gueules

La présentation peut être réalisée sur du papier absorbant ou bien directement sur le panier

Aus widerstandfähigen Edelstahl

Eine elegante und originelle Art und Weise alle Art von Aperitifs und Tapas zu servieren

Die Präsentation kann auf saugfähigem Papier oder direkt im Körbchen erfolgen

Made of stainless steel

An elegant and original way to serve all kinds of snacks and tapas

Can be presented on absorbent paper or directly on the rack

Fabricadas em aço inoxidável

Uma forma elegante e original de servir todo o tipo de aperitivos e de tapas

A apresentação pode ser sobre papel absorvente, ou diretamente no cesto



Mini cubo

Mini-cube

Mini-Würfel

Mini cube

Mini cubo

	Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	ml	Pack
A	61107	3,80	7	7	200	1
B	61109	4,50	9	9	340	1
C	61112	6,00	12	12	900	1

CESTILLOS INOX

Inox

Fabricados en acero inoxidable

Una forma elegante y original de servir toda clase de aperitivos y tapas

La presentación puede ser sobre papel absorbente o bien directamente sobre el cestillo

Conception en acier inoxydable

Une façon élégante et originale de servir tout type d'apéritifs et amuse-gueules

La présentation peut être réalisée sur du papier absorbant ou bien directement sur le panier

Aus widerstandfähigen Edelstahl

Eine elegante und originelle Art und Weise alle Art von Aperitifs und Tapas zu servieren

Die Präsentation kann auf saugfähigem Papier oder direkt im Körbchen erfolgen

Made of stainless steel

An elegant and original way to serve all kinds of snacks and tapas

Can be presented on absorbent paper or directly on the rack

Fabricadas em aço inoxidável

Uma forma elegante e original de servir todo o tipo de aperitivos e de tapas

A apresentação pode ser sobre papel absorvente, ou diretamente no cesto



Cestillo redondo

Panier rond

Korb, Rund

Round basket

Cesta redonda

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
61009	7,00	9	8,0	1



Cestillo cuadrado

Panier carré

Korb, Quadreat

Square basket

Cesta quadrada

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61007	7,00	10x8	7,0	1
61052	8,90	12x10	9,0	1

Cestillo cónico

Panier conique

Korb, Konisch

Conical basket

Cesta cónica

Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
61053	7,70	12	10,0	1



Cestillo rectangular

Panier rectangulaire

Korb, rechteckig

Rectangular basket

Cesta rectangular

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61056	10,50	21x11	6,0	1



Cestillo rectangular con asas

Panier rectangulaire avec poignées

Korb, rechteckig mit Griffen

Rectangular basket with handles

Cesta rectangular com alças

Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61055	10,50	21x11	6,0	1

CESTILLOS BRONCE

Inox

Fabricados en acero inoxidable
Acabados con un recubiertos de pintura niquelada
Una forma elegante y original de servir toda clase de aperitivos y tapas
La presentación puede ser sobre papel absorbente o bien directamente sobre el cestillo

Conception en acier inoxydable
 Finit avec un revêtement de peinture nickelée
 Une façon élégante et originale de servir tout type d'apéritifs et amuse-gueules
 La présentation peut être réalisée sur du papier absorbant ou bien directement sur le panier

Aus widerstandfähigen Edelstahl
 Finishes mit einer Beschichtung aus vernickelter Farbe
 Eine elegante und originelle Art und Weise alle Art von Aperitifs und Tapas zu servieren
 Die Präsentation kann auf saugfähigem Papier oder direkt im Körbchen erfolgen

Made of stainless steel
 Finishes with a coating of nickel-plated paint
 An elegant and original way to serve all kinds of snacks and tapas
 Can be presented on absorbent paper or directly on the rack

Fabricadas em aço inoxidável
 Acabamentos com um revestimento de tinta niquelada
 Uma forma elegante e original de servir todo o tipo de aperitivos e de tapas
 A apresentação pode ser sobre papel absorvente, ou diretamente no cesto



Cestillo redondo

Panier rond
 Korb, Rund
 Round basket
 Cesta redonda



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
61069	7,00	9	8,0	1

Cestillo cuadrado

Panier carré
 Korb, Quadreat
 Square basket
 Cesta quadrada



Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61067	7,00	10x8	7,0	1
61062	8,90	12x10	9,0	1

Cestillo cónico

Panier conique
 Korb, Konisch
 Conical basket
 Cesta cónica



Ref	€	Ø (cm)	h (cm)	Pack
61063	7,70	12	10,0	1

Cestillo rectangular

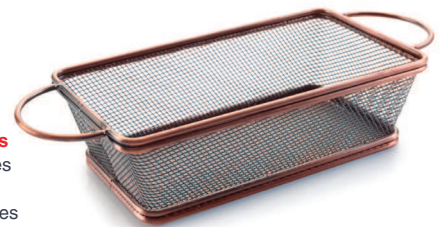
Panier rectangulaire
 Korb, rechteckig
 Rectangular basket
 Cesta rectangular



Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61066	10,50	21x11	6,0	1

Cestillo rectangular con asas

Panier rectangulaire a/poignées
 Korb, rechteckig mit Griffen
 Rectangular basket with handles
 Cesta rectangular com alças



Ref	€	cm	h (cm)	Pack
61065	10,50	21x11	6,0	1

BANDEJAS PIZARRA



Totalmente artesanales, cada bandeja es única e irrepitible
Ideal para la presentación de platos fríos y calientes
Ofrecen un aire de modernidad, elegancia y simpleza
Excelente conductor del frío y del calor
Evita los cambios bruscos de temperatura
Para conservarlas brillantes y con su color natural, cada ciertos usos impregnarlas con aceite de oliva virgen extra por ambas caras y cantos
Contienen tacos antideslizantes para asegurar su estabilidad

Totalement artisanaux, chaque plateau étant unique et inimitable
 Idéal pour la présentation de plats froids et chauds
 Ils apportent un air de modernité, d'élégance et de simplicité
 Excellent conducteur du froid et de la chaleur
 Évite les changements de température brusques
 Pour conserver leur brillance et leur couleur naturelle, il faut les imprégner régulièrement d'huile d'olive vierge sur les deux côtés et sur les bords
 Possèdent des taquets antidérapants pour assurer leur stabilité

Handgefertigte Einzelstücke
 Ideal zum Anrichten kalter und warmer Speisen
 Modern, schlicht und elegant
 Hervorragende Temperaturleitfähigkeit
 Temperaturempfindlich, nicht schnell erhitzen oder abkühlen
 Nach längerem Gebrauch Politur aus Olivenöl zum Erhalt von Farbe und Glanz beidseitig und an den Rändern auftragen
 Stabilisierende Antirutschunterlagen inbegriffen

Entirely handmade, every tray is unique and unreproducible
 Perfect for presenting hot and cold dishes
 They have an air of modernity, elegance and simplicity
 Excellent conductor of heat and cold
 Avoid abrupt temperature changes to prevent damage
 After every few uses, wipe the edges and both faces thoroughly with extra virgin olive oil to preserve their brightness and natural colour
 They have anti-slip feet to ensure stability

Totalmente artesanais, sendo cada bandeja única e irrepitível
 Ideal para a apresentação de pratos frios e quentes
 Com um estilo moderno, simples e elegante
 Excelente condutor do frio e do calor
 Evita as mudanças bruscas de temperatura
 Para as conservar brilhantes e com a sua cor natural, impregná-las periodicamente com azeite virgem extra em ambas as faces e dos lados
 Com tacos antideslizantes que asseguram uma boa estabilidade

Pizarra natural 100% • 100% natural slate



Bandeja redonda

Plateau rond
 Serviertablett rund
 Round tray
 Bandeja redonda

Ref	€	Ø (cm)	e (mm)	Pack
61070	2,60	20	5	1
61071	3,90	25	5	1
61072	5,40	30	5	1
61073	7,50	35	5	1

Bandeja óleo

Plateau palette
 Schieferpalette
 Palette-shaped tray
 Bandeja paleta

Ref	€	cm	e (mm)	Pack
61075	7,40	30x18	5	1
61076	9,50	35x22	5	1
61077	11,50	40x25	5	1



Bandeja ondulada

Plateau ondulé
Tafelplatte, gewellt
Undulated tray
Bandeja ondulada

Ref	€	cm	e (mm)	Pack
61085	3,80	20x10	5	1
61086	6,60	30x15	5	1
61087	10,30	35x25	5	1

Indicador con soporte

Indicateur avec support
Indikator mit Standfuß
Indicator with stand
Indicador com suporte

Ref	€	cm	e (mm)	Pack
61088	5,00	10x5	5	1



Indicador cuadrado

Indicateur carré
Indikator, viereckig
Square indicator
Indicador quadrado

Ref	€	cm	e (mm)	Pack
61084	3,30	5x6	3	1



Indicador oval

Indicateur ovale
Indikator, Oval
Oval indicator
Indicador oval

Ref	€	cm	e (mm)	Pack
61074	4,50	6x7	3	1



Set de 4 lápices para pizarra

Ensemble de 4 crayons pour ardoise
Set von 4 Bleistifte für schiefer
Set of 4 pencils for slate
Conjunto de 4 lápis para ardósia

Ref	€	Ø (cm)	h (mm)	Pack
61089	2,10	1	8	12

BAR

Inox
18/10

Este dosificador te permitirá medir con precisión la cantidad de licor que añades a tus cócteles
Está fabricado en acero inoxidable 18/10 y con capacidades de 2-2,5 cl y 4-5 cl

Ce doseur vous permettra de mesurer avec précision la quantité d'alcool que vous ajoutez à vos cocktails.
 Il est fabriqué en acier inoxydable 18/10 et est proposé avec des capacités de 2 - 2,5 cl et 4-5 cl

Dosierflasche für Spirituosen schenkt die exakte Menge für Cocktails aus
 Aus Edelstahl 18/10. Mit Fassungsvermögen von 2 bis 2,5 cl und 4 bis 5 cl

With this jigger you can precisely measure the amount of alcohol you put in your cocktails
 Made of 18/10 stainless steel in 2-2.5 cl and 4-5 cl sizes

Este doseador permite medir com precisão a quantidade de licor de cada cocktail
 Fabricado em aço inoxidável 18/10, com medidas de 2 - 2,5 cl e 4-5 cl

**Dosificador licor DUAL**

Mesure à cocktail
 Cocktailmass
 Jigger
 Dosificador licor

Ref	€	h (cm)	cl	Pack
62329	17,90	9,7	4-5 / 2,5-2	1

Corte • Cutting

TABLAS DE CORTE

PE

Polyethilene

Especial para preparar comidas que no contengan alérgenos
Identifíquela rápidamente por su intenso color morado

Spéciale pour préparer des repas sans allergènes
 Identifiez-la rapidement grâce à son intense couleur violette

Zum Bereiten von allergenfreien Speisen
 Leicht an leuchtender lila Farbe zu erkennen

Specially made for making food that contains no allergens
 Identify it quickly by its deep purple colouring

Especial para preparar comidas que não contenham alergénios
 Identifique-a rapidamente pela sua cor roxo vivo

Tacos antiadeslizantes

Cales antidérapantes
 rutschfesten Aufsätzen
 Non slip plugs
 Tacos anti-deslizantes

**Tabla de corte antialérgica**

Planche à découper
 Schneidebrett
 Anti-allergy cutting board
 Tábua de corte



GN 1/2 - 325x265x20

GN 1/1 - 530x325x20

Ref	€	Pack
60521	19,35	1

Ref	€	Pack
60522	38,74	1

PE-500 (HD-HMW) High Molecular AA Weight Polyethilene

LÁMINA ANTIADHERENTE



Láminas de fibra de vidrio con recubrimiento antiadherente PTFE (Teflex) de gran calidad
Ideal para colocar sobre bandejas o parrillas de hornos y deshidratadores
Vida útil aproximadamente de 1000 horneados
Diseñadas para soportar temperaturas de hasta 250°C
Recortable para adaptar a cualquier recipiente
Reutilizables, para una correcta conservación se recomienda su lavado a mano
No aptas para lavavajillas

Feuilles en fibre de verre avec revêtement antiadhésif PTFE (Teflex) de grande qualité
 Idéales pour poser sur des plaques ou des grilles de fours et déshydratantes
 Durée de vie : environ 1 000 enfournages
 Conçues pour supporter des températures de jusqu'à 250°C
 Feuilles à découper adaptables à tout type de récipient
 Réutilisables ; pour une bonne conservation il est recommandé de les laver à la main
 Incompatibles avec le lave-vaisselle

Hochwertiges Glasgewebe mit PTFE-Beschichtung (nicht haftend)
 Ideal für Ofenbleche, Bratroste und Dehydrierungsgeräte
 Bis zu 1000-mal verwendbar
 Temperaturbeständig bis 250°C
 Auf alle Ofenbleche und Bratroste zuschneidbar
 Wiederverwendbar - für dauerhaften Gebrauch am besten von Hand waschen
 Nicht spülmaschinengeeignet

Fibreglass sheets with non-stick coating high-quality PTFE (teflex)
 Ideal for placing on baking trays, oven racks and dehydrators
 Can be used approximately 1,000 times
 Designed to withstand temperatures up to 250°C
 Can be cut to fit any container
 Reusable; in order to keep the sheets in good condition, we recommend washing by hand
 Non-dishwasher safe

Láminas de fibra de vidro com revestimento antiaderente
 PTFE (teflex) de grande qualidade
 Ideal para colocar sobre bandejas ou grelhas de fornos e desidratadores
 Vida útil aproximada de 1000 utilizações
 Fabricadas para suportar temperaturas até 250 °C
 Recortável, adapta-se a qualquer recipiente
 Reutilizáveis. Para a sua correta conservação recomenda-se a lavagem à mão
 Não aptas para máquinas de lavar louça



Permite hornear sin necesidad de utilizar papel de horno
 Permet d'enfourner sans avoir à utiliser de papier sulfurisé
 Zum Backen ohne Backpapier
 Lets you bake without having to use oven paper
 Permite cozinhar no forno sem necessidade de utilizar papel de forno



Ideal para deshidratar alimentos
 Idéal pour déshydrater des aliments
 Perfekt zum längeren Dehydrieren
 Perfect for dehydrating food
 Ideal para desidratar alimentos



Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésif
 Antihaf-Blätter
 Non-stick sheets
 Láminas antiaderentes

Ref	€	cm	unidades	Pack
66746	7,30	30x40	3	1

COOKINGME



Diseñado para hacerte el día a día más fácil en tu cocina
Realiza todas tus recetas de manera rápida y sin esfuerzo
Múltiples funciones: cocer, sofreír, picar, triturar, cocer al vapor, mezclar, batir, amasar, emulsionar y pesar, solo tienes que darle la orden
Panel de control de fácil manejo
Incluye accesorios para elaborar todo tipo de recetas

Conçu pour vous faciliter la tâche dans votre cuisine quotidienne
 Il réalise toutes les recettes de manière rapide et sans effort
 Multiples fonctions : cuire, saisir, hacher, broyer, cuire à la vapeur, mélanger, mixer, pétrir, émulsionner et peser, vous n'avez qu'à lui donner l'ordre
 Tableau de commande facile à manœuvrer
 Il inclut les accessoires pour élaborer tout type de recettes

Macht das Leben in der Küche leichter
 Alle Rezepte lassen sich schnell und einfach zubereiten
 Multitalent mit vielen Funktionen: kochen, anbraten, zerkleinern, mahlen, dampfgaren, vermischen, mixen, kneten, emulgieren und wiegen auf Knopfdruck möglich
 Übersichtliches Bedienfeld
 Mit komplettem Zubehör

Designed to make everyday life easier in your kitchen
 Makes all your recipes quickly and effortlessly
 Multiple functions: cook, sauté, chop, shred, steam, mix, beat, knead, emulsify and weigh, you just have to give the order
 Easy-to-use control panel
 Includes accessories to make all kinds of recipes

Concebido para tornar mais fáceis as tarefas da cozinha
 Elabora todas as tuas receitas de maneira rápida e sem esforço
 Várias funções: cozer, refogar, picar, triturar, cozer a vapor, misturar, bater, amassar, emulsionar e pesar
 Painel de controlo fácil de utilizar
 Inclui acessórios para elaborar todo o tipo de receitas



Todo en uno

All-in-one



Incluye Recetario
 Inclus livre de recettes · Recipe Book included



CookingMe

Ref	€	Pack	
69561E	725,00	1	CookingMe + Recetario en ESPAÑOL · CookingMe + Recipe book in SPANISH
69561F	725,00	1	CookingMe + Recetario en FRANCÉS · CookingMe + Recipe book in FRENCH
69561I	725,00	1	CookingMe + Recetario en INGLES · CookingMe + Recipe book in ENGLISH

Ref	Tensión Voltage	Potencia/Power	Velocidad Speed	Temp./Temp.	Capacidad capacity	Funciones/Memorias Functions/Memories	Báscula Scale	Dimensiones Sizes	Peso/Weight
69561E 69561F 69561I	220-240 V/50-60 Hz	Motor: 1.000 W Calent./Heating: 1.000 W	60 - 10.000 r.p.m.	37°C - 120°C	2,0 L	15 / 3	5 Kg (div.: 1 g)	39x30x33 cm	7,80 Kg

Haz todo lo que te propongas

Faites tout ce dont vous avez envie · Für alle Kochideen · Do everything you want to do
Elabora todos os pratos que queiras



Pan y masas
Pain et pâtes · Brot und Masse
Bread and pasta · Pão e massas



Salsas
Tunke · Saucen
Sauces · Molhos



Sopas
Soupes · Suppen
Soups · Sopas



Verduras
Légumes · Gemüse
Vegetables · Legumes



Pescados
Poisson · Fisch
Fish · Peixe



Carnes
Viandes · Fleisch
Meats · Carnes



Bebidas
Boissons · Trinken
Drinks · Bebidas



Postres
Desserts · Desserts
Desserts · Sobremesas

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Jarra completa
Bol complet
Kompletter Mixbehälter
Complete pitcher
Jarra completa



Vaporeta (NO INCLUIDA)
Dampfeinsätze
(NICHT INBEGRIFFEN)
Ensemble vapeur (NON FOURNI)
Steam (NOT INCLUDED)
Conjunto de vapor (NÃO INCLUÍDO)



Cestillo
Panier
Garsieb
Basket
Cesto



Anilla fijación
Anneau de fixation/verrouillage
Dichtungsring / Arretierung
Fixing ring
Anilla de fixação / bloqueio



Cuchillas
Couteaux
Klinge
Blades
Lâmina



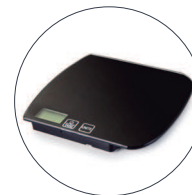
Amasador
Accessoire à pétrir
Kneteinsatz
Kneader
Acessório para amassar



Emulsionador
Fouet
Rührhaufsatz (Schmetterling)
Emulsifier
Batedor de borboleta



Espátula
Spatule
Kelle
Spatula
Espátula



Báscula
Balance
Waage
Balança
(NO apta para el lavavajillas)
Scale (NOT dishwasher safe)

Accesorios aptos para la limpieza en el lavavajillas

Accessoires adaptés au nettoyage au lave-vaisselle · Zubehör angepasst für in der Spülmaschine reinigen · Accessories suitable for cleaning in the dishwasher · Acessórios adaptado para a limpeza na máquina de lavar

BATIDORAS BRISK

Inox
18/10

Batidora profesional con brazos trituradores y brazos batidores intercambiables

Fabricado en materiales altamente resistentes y de máxima calidad

El mango ergonómico ofrece mayor seguridad y control de la batidora

Indicado para trabajar en ollas de hasta 140 litros de capacidad

El bloque motor es adaptable a todos los brazos y batidores

Los brazos trituradores, batidores y cuchillas, fabricados en acero inoxidable

Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas

Prepara purés, cremas y todo tipo de salsas

Mixeur professionnel avec accessoires interchangeables pour hacher et mixer

Fabriqué avec des matériaux hautement résistants et d'une qualité maximale

Le manche ergonomique offre une sécurité et un contrôle accru du mixeur

Indiqué pour travailler dans des marmites de jusqu'  140 litres de contenance

Le bloc moteur s'adapte sur tous les accessoires

Accessoires pour hacher, mixer, couper, fabriqués en acier inoxydable

Installation et démontage des accessoires simple et instantané, sans utilisation d'outils supplémentaires

Permet de préparer des purées, des cr mes et tout type de sauces

Stabmixer mit austauschbaren Aufs tzen zum Zerkleinern und P rieren

Aus strapazierf higen und hochwertigen Materialien hergestellt

Ergonomischer Griff für sicheren Halt und Handhabung des Mixers

Eignet sich zur Arbeit mit bis zu 140 Liter großen Töpfen

Getriebeteil an alle Aufsätze und Mixst be anpassbar

Zerkleinerer, Pürierstab und Schneiden aus Edelstahl

Aufsätze lassen sich einfach und schnell ohne Einsatz von Werkzeugen einsetzen und entfernen

Zur Bereitung von P rees, Cremes und alle m glichen Saucen

Professional blender with interchangeable beaters and shredders

Made from highly resistant materials of the highest quality

The ergonomic handle provides greater safety and control of the blender

Suitable for working in pots up to 140 litres

The motor block is adaptable to all arms and beaters

The shredders, beaters and blades are made of stainless steel

Fitting and removing the arms is simple and instant, without using tools

Prepare soups, pur es and all kinds of sauces

Batedora profissional com braços trituradores e braços batedores intercambiáveis

Fabricada com materiais altamente resistentes e da máxima qualidade

O mango ergon mico oferece maior segurança e controlo da batedeira

Indicado para panelas de até 140 litros de capacidade

O bloco motor   adapt vel a todos os bra os e batedeiras

Bra o triturador, batedor e láminas de a o inoxidável

Colo a o e desmontagem dos bra os fácil e instantánea, sem necessidade de utilizar ferramentas

Prepara pur s, cremes e todo o tipo de milhos



R pido, eficiente y robusto
Rapide, efficace et robuste
Fast, efficient and robust



**Regulador de velocidad variable
para un ajuste visual**

Régulateur de vitesse variable pour un réglage visuel
Variable speed controller for visual adjustment



Bot n de uso continuo

Bouton d'utilisation continue
Continuous use button



**Brazo de fácil desmontaje
en acero inoxidable**

Bras en acier inoxydable facilement
d montable
Easy to remove arm made of stainless steel



**Cuchilla de gran calidad
para un óptimo trabajo**

Lame de grande qualit 
pour un travail optimal
High-quality blade for optimum work



Serie 220

Velocidad Fija · Fixed Speed



Ref.	69722
€	187,30
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	220 W
Velocidad / Speed	20.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	10 L
L. Brazo / Arm length	16 cm
Composición / Composition	69722: Motor / Motor 69816: Brazo / Arm
Peso / Weight	1,50 Kg

Velocidad Variable · Variable Speed



Ref.	69723
€	200,30
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	220 W
Velocidad / Speed	4.000 - 20.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	10 L
L. Brazo / Arm length	16 cm
Composición / Composition	69723: Motor / Motor 69816: Brazo / Arm
Peso / Weight	1,50 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios



Ref.	69816	69815
€	95,20	133,20
Long. / Length	16 cm	18,5 cm

Serie 350

Velocidad Fija - Fixed Speed



Ref.	69761	69762	69763	69764	69765
€	240,40	250,40	260,40	275,40	295,40
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	350 W	350 W	350 W	350 W	350 W
Velocidad / Speed	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	15 L	20 L	30 L	80 L	120 L
L. Brazo / Arm length	20 cm	25 cm	30 cm	40 cm	50 cm
Composición / Composition	69735: Motor / Motor 69820: Brazo / Arm	69735: Motor / Motor 69825: Brazo / Arm	69735: Motor / Motor 69830: Brazo / Arm	69735: Motor / Motor 69840: Brazo / Arm	69735: Motor / Motor 69850: Brazo / Arm
Peso / Weight	2,95 Kg	3,00 Kg	3,80 Kg	4,00 Kg	4,20 Kg

Serie 500

Velocidad Fija - Fixed Speed

Ref.	69781	69782	69783	69784	69785
€	254,00	264,00	274,00	289,00	309,00
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	500 W	500 W	500 W	500 W	500 W
Velocidad / Speed	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.	16.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	30 L	40 L	60 L	100 L	140 L
L. Brazo / Arm length	20 cm	25 cm	30 cm	40 cm	50 cm
Composición / Composition	69750: Motor / Motor 69820: Brazo / Arm	69750: Motor / Motor 69825: Brazo / Arm	69750: Motor / Motor 69830: Brazo / Arm	69750: Motor / Motor 69840: Brazo / Arm	69750: Motor / Motor 69850: Brazo / Arm
Peso / Weight	3,55 Kg	3,60 Kg	4,40 Kg	4,60 Kg	4,80 Kg

Serie 350

Velocidad Variable · Variable Speed



Ref.	69771	69772	69773	69774	69775
€	253,40	263,40	273,40	288,40	308,40
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	350 W	350 W	350 W	350 W	350 W
Velocidad / Speed	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	15 L	20 L	30 L	80 L	120 L
L. Brazo / Arm length	20 cm	25 cm	30 cm	40 cm	50 cm
Composición / Composition	69736: Motor / Motor 69820: Brazo / Arm	69736: Motor / Motor 69825: Brazo / Arm	69736: Motor / Motor 69830: Brazo / Arm	69736: Motor / Motor 69840: Brazo / Arm	69736: Motor / Motor 69850: Brazo / Arm
Peso / Weight	2,95 Kg	3,00 Kg	3,80 Kg	4,00 Kg	4,20 Kg

Serie 500

Velocidad Variable · Variable Speed

Ref.	69791	69792	69793	69794	69795
€	265,50	275,50	285,50	300,50	320,50
Tensión / Voltage	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Potencia / Power	500 W	500 W	500 W	500 W	500 W
Velocidad / Speed	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.	4.000 - 16.000 r.p.m.
Capacidad / Capacity	30 L	40 L	60 L	100 L	140 L
L. Brazo / Arm length	20 cm	25 cm	30 cm	40 cm	50 cm
Composición / Composition	69751: Motor / Motor 69820: Brazo / Arm	69751: Motor / Motor 69825: Brazo / Arm	69751: Motor / Motor 69830: Brazo / Arm	69751: Motor / Motor 69840: Brazo / Arm	69751: Motor / Motor 69850: Brazo / Arm
Peso / Weight	3,55 Kg	3,60 Kg	4,40 Kg	4,60 Kg	4,80 Kg

Accesorios

Accessoires · Zubehör · Accessories · Acessórios

MOTORES · MOTORS



SERIE 350



SERIE 350



SERIE 500



SERIE 500

Ref.	69735	69736	69750	69751
€	135,40	148,40	149,00	160,50
Potencia / Power	350 W	350 W	500 W	500 W
Velocidad / Speed	Fija / Fixed	Variable / Variable	Fija / Fixed	Variable / Variable

BRAZOS · ARMS (SERIE 350 / 500)



Ref.	69820	69825	69830	69840	69850	69824
€	105,00	115,00	125,00	140,00	160,00	145,00
Long. / Length	20 cm	25 cm	30 cm	40 cm	50 cm	25 cm

LÁMPARAS CALENTAMIENTO

AL
Aluminium

Lámparas de larga duración que calientan instantáneamente
Fabricadas en aluminio, material muy ligero y buen difusor del calor
Disponen de un cable extensible que permite acercar las lámparas de infrarrojos a los alimentos
Distancia ideal entre la lámpara y el alimento: 50 - 60 centímetros
Para uso profesional en hostelería

Lampes de longue durée qui chauffent instantanément
 Fabriquées en aluminium, matériau très léger et bon diffuseur de la chaleur
 Disposent d'un câble extensible qui permet de rapprocher les lampes à infrarouges des aliments
 Distance idéale entre la lampe et l'aliment : 50 - 60 centimètres
 Destiné à un usage professionnel en hôtellerie

Sehr langlebige Lampen mit sofortiger Wärmeabgabe
 Aus leichtem und sehr wärmeleitfähigem Aluminium
 Mit Verlängerungskabel zur Positionierung der Infrarotlampen nahe bei den Lebensmitteln
 Idealer Abstand zwischen Lampe und Lebensmittel: 50 bis 60 Zentimeter
 Für den Gebrauch im Gastgewerbe

Long life lamps that heat up instantly
 Made of aluminium, which is lightweight and a good heat diffuser
 The infrared lamps have an extendible cord so they can be placed close to power sources
 The optimum distance between the lamp and power source is 50-60 centimetres
 For professional use in catering and hospitality

Lâmpadas de longa duração, que aquecem instantaneamente
 Candeeiros fabricados em alumínio, material leve e bom difusor do calor
 Com cabo extensível, que permite aproximar as lâmpadas de infravermelhos dos alimentos
 Distância recomendada entre as lâmpadas e os alimentos: 50 - 60 centímetros
 Para uso profissional na hotelaria



Lámpara de calentamiento infrarrojos cable extensible
 Lampe de chauffage infrarouge câble extensible
 Infrarot Wärmelampe Kabel streckbar
 Infrared heating lamp rise and full cable
 Lâmpara calor infravermelho cabo extensível

	Ref	€	Pack
A	69365	110,00	1
B	69367	110,00	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Color/Color	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69365	220-240 V / 50-60 Hz	275 W	Cromado / Chrome plated	24x24x35 cm	2,0 Kg
69367	220-240 V / 50-60 Hz	275 W	Cobre / Copper	24x24x35 cm	2,0 Kg

DESHIDRATADOR WHITE



Una forma natural y sencilla de conservar frutas, verduras, setas, carnes, pescados, etc... con todos sus nutrientes durante más tiempo

Extrae el agua, impidiendo su descomposición por microorganismos, conservandolos sin perder sus valores

Calentamiento 3D: Dispone de un sistema de giro 360° automático, en el que el aire circular por su interior de manera uniforme, penetrando por los orificios de las bandejas
Contiene 5 bandejas desmontables que permiten introducir alimentos diferentes de gran tamaño, elaboración de yogures, etc..

Accesorios adicionales para deshidratar salsas y realizar galletas

Une façon naturelle et simple de conserver les fruits, les légumes, les champignons, les viandes, les poissons, etc. en gardant tous leurs nutriments pendant plus longtemps
 Extrait l'eau, empêchant ainsi leur décomposition due à des microorganismes, en les conservant sans perdre leurs valeurs

Chauffe 3D : dispose d'un système de rotation à 360° automatique à l'intérieur duquel l'air circule uniformément, en pénétrant par les orifices des plateaux

Contient 5 plateaux démontables qui permettent l'introduction de différents aliments de grande taille, l'élaboration de yogourts, etc

Accessoires supplémentaires pour déshydrater des sauces et réaliser des biscuits

Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Fleisch usw. kann so auf einfache und natürliche Weise haltbar gemacht werden
 Nahrungsmittel

Temperatur kann bis auf 70°C geregelt werden

Rundum-Beheizung: Gleichmäßige Hitzeverteilung durch selbstdrehende Aufsätze mit luftdurchlässigen Böden

Enthält 5 entnehmbare Dörraufsätze zum Versammeln unterschiedlicher Lebensmittel in großen Stücken, Zubereiten von Joghurt usw

Zubehör zur Trocknung von Saucen und Bereitung von Keksen

A natural and easy way to preserve fruits, vegetables, mushrooms, meats, fish, etc... with all their nutrients for more time

Extracts water from foods, preventing spoilage due to microorganisms and preserving them without losing their values

3D Heating: It has a 360° automatic rotation system, in which the air circulates evenly through its interior, penetrating through the holes in the trays

Contains 5 removable trays that can be used with different sized foods, to make yoghurt, etc
 Additional accessories for dehydrating sauces and making biscuits

Uma forma simples e natural de conservar frutas, verduras, cogumelos, carnes, peixes, etc., com todos os nutrientes durante mais tempo

Extraí a água dos alimentos, impedindo assim a sua decomposição devido aos microorganismos, e conservando-os sem que percam as suas qualidades

Aquecimento 3D: equipado com um sistema de giro de 360° automático, em que o ar circula no seu interior de maneira uniforme, penetrando nos orifícios das bandejas

Inclui 5 bandejas desmontáveis, que permitem introduzir alimentos diferentes e de grande tamanho, preparar iogurtes, etc.

Accessórios adicionais para desidratar molhos e elaborar bolachas



Incluye Recetario · Recipe Book included

· Mi taller de Bienestar ·
 Lauri Bengochea

Deshidratador giratorio TERRA

Déshydrateur tournant

Drehdehydrator

Rotating dehydrator

Desidratador giratório

Ref	€	Pack
69223	99,50	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69223	220-240 V / 50-60 Hz	500 W	70°C (max)	5 bandejas/trays	Ø33x22 cm	2,80 Kg

BOLAS AISLANTES PARA SOUS VIDE



Bolas aislantes huecas y flotantes de polipropileno (PP), libres de BPA, para dispositivos sous-vide

Crean una capa de aislamiento evitando la pérdida de calor en un 75% y en un 90% la evaporación del agua

Permiten hervir agua durante horas sin tener que echar más, gracias al mínimo contacto entre agua y aire

Aumentan la precisión de la temperatura y ayudan a mantener los envasados al vacío bajo el agua

Reducen humos y riesgos de salpicaduras

Soportan hasta 150°C sin ningún problema

Compatibles con recipientes de todas las formas y tamaños

Se presenta con una práctica malla con cierre de cordón

Billes isolantes creuses et flottantes en polypropylène (PP), sans BPA, pour machines de conditionnement sous-vide.

Elles créent une couche d'isolation, évitant ainsi la perte de chaleur à hauteur de 75% et l'évaporation d'eau à hauteur de 90%.

Elles permettent de faire bouillir de l'eau pendant des heures sans avoir à en rajouter, grâce au contact minimum entre l'eau et l'air.

Elles augmentent la précision de la température et aident à maintenir sous l'eau les contenants sous-vide.

Elles réduisent les fumées et les risques d'éclaboussure.

Elles supportent jusqu'à 150°C sans aucun problème.

Elles sont compatibles avec des récipients de toutes formes et tailles.

Elles sont livrées dans un pratique filet doté d'une fermeture à cordon.

Thermoisolierende Schwimmkugeln aus Polypropylen (ohne BPA) für Sous-Vide-Geräte

Bilden eine Isolationsschicht und verringern Wärmeverlust um bis zu 75% und Verdunstung um bis 90%

Dank Thermoisolation kocht das Wasser stundenlang ohne nachzufüllen

Erhöhen die Temperaturgenauigkeit und halten die vakuumierten Lebensmittel unter Wasser

Wirken auch als Dampf- und Spritzschutz

Halten Temperaturen bis 150°C problemlos aus

Mit allen Sous-Vide-Tanks kompatibel

Inkl. praktischem Aufbewahrungsnetz mit Kordel

Hollow, floating, BPA-free polypropylene (PP) insulation balls for sous-vide devices

Create an insulation layer reducing heat loss by 75% and water evaporation by 90%

Enable you to boil water for hours without having to add more, thanks to the minimal contact between water and air

Increase temperature accuracy and help keep vacuum packs submerged

Reduce smoke and the risk of splashes

Withstand up to 150°C without any problem

Compatible with containers of all shapes and sizes

Come with a handy mesh drawstring bag

Esferas isolantes ocas e que flutuam, em polipropileno (PP), sem BPA, para dispositivos sous-vide

Criam uma capa de isolamento, evitando a perda de calor em 75%, e a evaporação da água em 90%.

Permitem ferver água durante horas sem que seja necessário acrescentar mais líquido, graças ao mínimo contacto entre a água e o ar

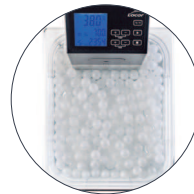
Aumentam a precisão da temperatura, e ajudam a manter os alimentos embalados em vácuo quando submergidos em água

Reduzem os fumos e os riscos de salpicaduras

Soportam até 150 °C sem qualquer problema

Compatíveis com recipientes de todas as formas e tamanhos

Fornecidas com um prático saco de rede com fecho de cordão



Perfecta capa de aislamiento

Couche d'isolation parfaite

Perfekte Isoliertschichtung

Perfect insulation layer

Uma capa de isolamento perfeita

Bolas aislantes para Sous Vide

Billes isolantes p/appareils de conditionnement Sous-Vide

Isolationskugeln für Sous-Vide

Sous Vide Insulation Balls

Esferas isolantes para Sous Vide

Ref	€	Ø (cm)	Unidad	Pack
69219	23,00	2,0	100	1



SOUS VIDE GOURMET WHITE



Técnica culinaria que prima la calidad del producto
Resultados sorprendentes; alimentos más jugosos, tiernos y succulentos
Preserva las cualidades del producto y realza su sabor y textura
Diseño compacto, anclaje sencillo y fácilmente almacenable y transportable
Incluye un completo y exclusivo recetario

Technique culinaire qui privilégie la qualité du produit
 Résultats surprenants ; aliments plus juteux, tendres et succulents
 Préserve les qualités du produit et rehausse sa saveur et sa texture
 Conception compacte, ancrage simple et facile à ranger et à transporter
 Exclusive and wide range of recipe book included

Kochmethode zur Verfeinerung von Gargut
 Lebensmittel sind erstaunlich saftig, zart und schmackhaft
 Vorzüge der Lebensmittel bleiben erhalten und Geschmack und Textur werden verfeinert
 Platzsparendes Design, leicht zu fixieren, gut verstau- und transportierbar
 Samt vieler exklusiver Rezepte

Culinary technique that enhances the quality of the product
 Amazing results; juicier, more tender and more succulent food
 Preserves the qualities of the product and enhances its flavour and texture
 Compact design, simple fastening and easy to store and transport
 Un exclusive et complet livre des recettes compris

Técnica culinária que preserva a qualidade do produto
 Resultados surpreendentes; alimentos mais ternos e succulentos
 Preserva as qualidades do produto e realça o seu sabor e a sua textura
 Desenho compacto, fixação simples e fácil de armazenar e de transportar
 Inclui um completo e exclusivo livro de receitas



Soft Touch
 Soft Touch
 Soft Touch
 Soft Touch
 Soft Touch



Pantalla táctil
 Écran tactile
 Touch-Screen
 Touchscreen
 Ecrã tátil



Fácil anclaje
 Fixation simple
 Leicht zu fixieren
 Easy to attach
 Fácil de fixar



Regulador Led
 Régulateur Led
 LED-Regler
 LED controller
 Regulador Led



Circulador de agua
 Circulation d'eau
 Wasserumwälzsystem
 Water circulator
 Circulador de água



Fácil limpieza
 Nettoyage facile
 Einfach zu reinigen
 Easy to clean
 Fácil de limpar

Sous Vide GOURMET

Sous Vide
 Sous Vide
 Sous Vide
 Sous Vide

Ref	€	W	Pack
69303	165,10	800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69303	220-240 V / 50 Hz	800 W	8,5 L/min	15 L	20-90°C (0,5°C)	Ø10x37 cm	1,0 Kg

¿Qué es la cocción al vacío?

Beneficios de la cocción a baja temperatura

Entre las nuevas técnicas de restauración la más importante es la cocción y conservación al vacío. **Las ventajas que ofrece** esta técnica aseguran su introducción y adaptación a las necesidades de cada cocina: ganar tiempo, mejora de costes, mejor organización del personal y mayor duración de los productos, manteniendo sus cualidades higiénicas y organolépticas, son algunas de las principales razones que auguran su éxito e introducción en la Restauración.

Hablamos de productos sometidos a un proceso de envasado al vacío y expuestos a temperaturas que nunca superan los 100°C. Debido a la diferencia de presión conseguimos temperaturas de ebullición del agua a baja temperatura y la penetración de temperatura a corazón de producto es lineal, es decir, no encuentra moléculas de aire y no produce una reacción radial, por lo que el tratamiento y los resultados obtenidos con el producto están perfectamente controlados.

La forma más sencilla de explicar la cocción al vacío es, que en vez de guisar, como es tradicional, los alimentos a 130°C de calor por un periodo relativamente corto, aquí se cuecen entre 65°C y 99°C en tiempos más prologados según la naturaleza del género y su peso. Es, pues, una cocción larga y a baja temperatura. En un horno convencional, una pieza de carne se cuece a 200°C de temperatura, lo que ocasiona que el exterior se tueste. Sin embargo, la temperatura en el corazón de la pieza rara vez supera los 50°C. Por lo tanto, sólo es necesaria una temperatura igual o ligeramente superior a los 65°C para cocer un alimento, evitando el ressecamiento y el endurecimiento de la fibra muscular así como la sobrecocción.

Cocinando paso a paso ...



1 Sazonamos los alimentos a cocinar

Assaisonner les aliments à cuisiner
Gargut würzen
Season the ingredients for cooking
Condimentamos os alimentos a cozinhar



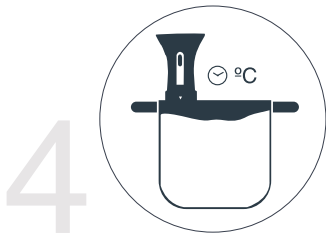
2 Envasamos al vacío los alimentos

Conditionner les aliments sous vide
Gargut vakuumpverpacken
Vacuum pack the ingredients
Embalamos os alimentos em vácuo



3 Llenamos una olla con agua

Remplir une marmite d'eau
Topf mit Wasser füllen
Fill a cooking pot with water
Enchemos uma panela com água



4 Programamos el tiempo y la temperatura

Programmer la durée et la température
Garzeit und -temperatur einstellen
Programme in the time and the temperature
Programamos o tempo e a temperatura



5 Esperamos a que emita un pitido

Atteindre l'émission d'un signal sonore
Pfeifton abwarten
Wait for the beep
Esperamos que emita um aviso sonoro



6 Introducimos la bolsa dentro de la olla

Introduire le sachet dans la marmite
Vakuumbbeutel in den Topf geben
Place the bag into the pot
Introduzimos o saco com os alimentos dentro da panela



7 Retiramos la bolsa y ¡A disfrutar!

Retirer le sachet et, bonne dégustation !
Vakuumbbeutel entnehmen - Guten Appetit!
Remove the bag and... Enjoy!
Retiramos o saco... e a desfrutar!

Resultados sorprendentes

Alimentos jugosos • Tiernos • Suculentos

Incluye un **completo recetario** con todo tipo de recetas diseñado por Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) **en exclusiva para Lacor**
Con la Sous Vide Gourmet **podrás elaborar todo tipo de** carnes, pescados, huevos, frutas y verduras con resultados realmente sorprendentes



Entrecot de buey al punto
Entrecôte de boeuf à point
Medium entrecôte steak



Pechuga de pollo con salsa pistau
Escalope de poulet à la pista
Chicken breast with pistou sauce



Salmón en tacos con ensalada verde
Saumon en dés avec salade verte
Salmon fillets with green salad



Pulpo a la gallega
Poulpe à la galicienne
Galician-style octopus



Alcachofas en escabeche ligero
Artichauts en escabèche lége
MLightly pickled artichokes



Manzanas a la vainilla
Pommes à la vainilla
Vanilla apples

Ref.: 01717



Lacor Menaje Profesional, S.L.
Bº San Juan, s/n - Apdo. 18
20570 Beizama (Gipuzkoa), Spain
Tel.: (Nacional) +943.76.90.30 / Fax: +943.76.53.87
Tel.: (Export) +943.76.91.74 / Fax: +943.76.92.22
comercial@lacor.es / export@lacor.es
Grupo Marcos Larranaga y Cia



www.lacor.es