



ZONAS DE COCCIÓN QUE SE ADAPTAN, PARA QUE NO TENGAS QUE ADAPTARTE TÚ.

NUEVAS PLACAS FLEX INDUCCIÓN PLUS Y NUEVO TWIST PAD® LIGHT.

En NEFF seguimos trabajando para que los amantes de la cocina disfruten cada vez más de su pasión. Con la nueva placa FLEXINDUCCIÓN PLUS, que amplía su zona de cocción y gana en versatilidad, y el nuevo mando [TWIST PAD® LIGHT](#), que ahora incorpora luz a su revolucionario diseño. Además de incorporar todas las funcionalidades que hacen falta para elaborar las mejores recetas de la manera más sencilla y eficaz.

[Placas FlexInducción Plus](#): todavía más flexibilidad.

Las nuevas placas FlexInducción Plus aumentan el tamaño de su zona de cocción porque incorporan zonas adicionales en el centro de la placa que permiten ampliar las zonas flexibles horizontalmente; así se puede colocar un recipiente de mayor tamaño en sentido transversal, dejando más espacio para otros recipientes.

Muévete por tu placa con total libertad con la [función TRANSFER](#).

Gracias a la nueva función TRANSFER, se puede mover un recipiente de una zona de la placa a otra y todos los ajustes que ya tengas seleccionados como tiempo, temperatura, etc., se mantendrán de manera automática. Todo lo que tienes que hacer es confirmar la transferencia de ajustes y ya está.

Un ayudante en la cocina: función MOVE

¿Te imaginas que puedas cambiar la temperatura a la que estás cocinando simplemente moviendo el recipiente? Con la [función MOVE](#), puedes. Al seleccionar esta función, la zona de cocción queda dividida en 3, cada una con un ajuste de temperatura diferente. De este modo solo tienes que desplazar el recipiente según la potencia que necesites en cada momento de la receta.

Por ejemplo, si vamos a elaborar un sofrito activaremos la función MOVE y colocaremos la sartén en la parte delantera, de más potencia, calentamos el aceite y vamos añadiendo la cebolla, los ajos y los pimientos. Añadimos el tomate y pasamos la sartén a la parte central donde se cocinará a fuego lento, por último la pasamos al fondo de la placa, donde se mantendrá caliente el tiempo que necesitemos.

Potencia extra cuando más la necesitas.

Cuando te apetece un plato de pasta no hay nada más aburrido que esperar a que el agua hierva, con la función POWER BOOST conseguirás incrementar la potencia máxima en un 50% para hervir el agua más rápido. Después de la ebullición, PowerBoost se desactiva y pasa a potencia 9.

Otras veces lo que necesitas es dar un golpe de calor rápido a algo o calentar una sartén lo más rápido posible, para eso las placas FlexInducción de NEFF incorporan la función SHORT BOOST, que aplica durante 30 segundos una potencia máxima y luego vuelve al nivel 9 para evitar que los alimentos se quemen.

Control y precisión para que todo esté siempre en su punto.

La función CONTROL DE TEMPERATURA DEL ACEITE, mide la temperatura en el interior del recipiente y la adecua a cada tipo de alimento ya que emite calor solo cuando es necesario. Recetas siempre en su punto, aceite que no se quema y sartenes que duran más, todo gracias a este revolucionario sistema que ahora además está disponible en la zona flexible.

Y para esas recetas que exigen precisión nada mejor que la función CRONÓMETRO que muestra el tiempo transcurrido desde que has puesto el recipiente en la placa.

Nuevo TwistPad® Light: brilla con luz propia.

Con el nuevo [TwistPad® Light](#), solo se necesita un dedo para controlar con precisión todas las zonas de cocción. Basta con tocarlo ligeramente junto a la zona que queremos seleccionar y girar suavemente hacia la derecha para aumentar la potencia, o hacia la izquierda para disminuirla. Igual de fácil de manejar y limpiar que antes, porque permite retirarse como siempre para tener una superficie completamente lisa, pero ahora incorpora una luz roja que se ilumina cuando la placa está funcionando. Bonito y práctico.

Descargar imágenes: <https://mediacenter.bsh-partner.com/ims//pinaccess/showpin.do?pinCode=TGRgkYrsjvT>

Especial información placas: <http://www.neff.es/nuevas-placas-flexinduccion.html>

Más información en:

Web: <http://www.neff.es/>

Blog: <http://lovecooking.neff.es/>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/lovecookingneff/>

Youtube: <http://www.youtube.com/Cocinaneff>

PERSONA DE CONTACTO

Raquel Sanromán

BSH Electrodomésticos España, S.A.

Brand Manager NEFF

Parque Empresarial PLA-ZA, Ronda del Canal Imperial, 18-20, 50197 Zaragoza.

Tel.: 976578780 / 608790945

Email: raquel.sanroman@bshg.com