

BakingPlus – per una croccantezza extra

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35

www.electrolux.ch

Zurigo, 26 gennaio 2016

Cosa c'è di più gustoso di un pezzo di pane appena sfornato? Spesso però occorrono molti tentativi per riuscire ad avere una crosta perfettamente dorata e una mollica soffice ed elastica, e alla fine i risultati non sono sempre quelli sperati. Grazie alla funzione BakingPlus, con il nuovo forno Electrolux è possibile ottenere in un batter d'occhio un bel pane croccante e morbidi dolci.

Nulla è inebriante quanto il profumo che esce dal forno e che si diffonde per tutta la casa. Anche il sapore e la consistenza del pane fresco sono incomparabili. Il forno Electrolux con la funzione BakingPlus consente ora di ottenere a casa un pane fragrante proprio come quello del fornaio. La speciale funzione regola la quantità di umidità necessaria per una cottura perfetta. Bisogna tenere presente che ogni impasto da forno richiede uno specifico microclima per sviluppare completamente il proprio sapore e raggiungere la consistenza ottimale.

Ambiente ideale per risultati perfetti

Torte, pane, impasti lievitati si trasformano in prelibatezze solo se vi sono le condizioni propizie. Ad esempio, per il pane la funzione BakingPlus Electrolux crea l'umidità necessaria nei primi 10-15 minuti della cottura. Si forma così uno strato di amido bagnato che rende la superficie esterna lucida, brillante e croccante. Una volta terminata l'evaporazione, l'aria calda secca dà una doratura uniforme e una crosta friabile. In un forno secco l'acqua viene assorbita troppo in fretta, asciugando eccessivamente la parte esterna, togliendo elasticità e impedendo la lievitazione.

Anche le torte diventano particolarmente soffici se nel vano cottura viene immessa umidità. Senza dimenticare che l'umidità crea il microclima ideale per favorire la lievitazione dell'impasto. Con BakingPlus Electrolux la fase principale, che spesso non riesce bene, non sarà più un problema. Basta mettere l'impasto nel forno in un recipiente adatto, selezionando una bassa temperatura e attivando la funzione BakingPlus, e lasciar lievitare per circa 30 minuti. In questo modo si risparmia tempo e si evitano le delusioni.

Madeleine Ruckstuhl
Responsabile Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-it/>

Electrolux è tra i produttori leader al mondo di apparecchiature elettriche per uso domestico e professionale, sviluppate in base a una profonda analisi delle esigenze dei consumatori. Offriamo soluzioni innovative, sostenibili e progettate con la massima cura in stretta collaborazione con utilizzatori professionisti. La nostra gamma di prodotti comprende frigoriferi, forni, fornelli, piastre, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Con diversi marchi noti quali Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire e Electrolux Grand Cuisine, il Gruppo vende più di 60 milioni di prodotti a clienti in oltre 150 mercati ogni anno. Nel 2015 Electrolux, che conta circa 58 000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 13.2 miliardi di euro. Per maggiori informazioni consultare il sito www.electroluxgroup.com.