



**FORNO TWELIX ARTISAN.**

**KitchenAid**

# Twelix Artisan

Il forno di ultima generazione e prezioso alleato per una cucina salutare veste la nuova estetica KitchenAid: il connubio perfetto di prestazioni professionali e attenzione al dettaglio.

## LA NUOVA ESTETICA

Anche **il forno Twelix Artisan rinnova il suo design** attraverso i raffinati dettagli della **nuova estetica KitchenAid**: il **nottolino rosso** è un segno distintivo di fine artigianalità posto ai lati delle **maniglie godronate** che in questo modo sono facili alla presa proprio come nelle cucine professionali; la **finestra ampliata del forno**, incorniciata in un elemento cromato a rilievo, permette di monitorare con semplicità l'intero processo di cottura; la **nuova interfaccia White Display** è moderna, chiara e facile da usare; e il **badge con il marchio KitchenAid** è la firma d'autore su tutte le ricette che realizzerai.

**Prezioso alleato per il benessere, il forno Twelix Artisan ti permette di cucinare a vapore in un forno a convezione.** La cucina salutare è molto più di un trend: è un vero e proprio stile di vita che inizia tra le mura domestiche e la cucina a vapore è uno dei metodi di cottura più sani e genuini.



Tutti noi amiamo mangiare bene e cucinare, ricercando il più possibile uno stile di vita salutare. Il mangiar sano è sempre più sinonimo di consapevolezza e attenzione tanto che, ad esempio, le porzioni di cibo calibrate e a basso contenuto di carboidrati o i *superfoods* ormai si trovano su tutti menù, accompagnati da informazioni nutrizionali o sull'origine dei prodotti. Il cibo è, senza alcun dubbio, il fattore chiave di uno stile di vita equilibrato e positivo. E se il cuore di una vita sana e bilanciata è il cibo, allora una dieta salutare ha inizio proprio nella nostra cucina.

Elettrodomestici e utensili affidabili e performanti possono fare davvero la differenza per un percorso culinario ispirato al benessere. Attrezzare la tua cucina con elettrodomestici che si prendano cura ed esaltino la qualità dei tuoi ingredienti è il primo passo per una vita *green* e felice! Ad esempio, il **forno ideale** dovrebbe avere una **distribuzione uniforme del calore**, un **controllo preciso della temperatura** ed essere in grado di mantenerla una volta che i cibi sono inseriti al suo interno - così nulla brucerà o rimarrà crudo e ogni alimento manterrà intatte le proprie caratteristiche organolettiche. Inoltre, dovrebbe essere in grado di offrire **soluzioni intelligenti per cuocere i cibi in maniera delicata**, esaltandone i naturali sapori senza l'aggiunta di grassi. Tra queste, **il vapore** è la migliore. La cucina a vapore è infatti universalmente riconosciuta come uno dei più intelligenti e sani metodi di cottura per mantenere inalterati vitamine, minerali e nutrienti degli alimenti.

**TWELIX ARTISAN** di KitchenAid è un forno di ultima generazione in grado di cucinare piatti deliziosi, saporiti e nutrienti, che mette a tua disposizione la **cottura a vapore puro in un forno a convezione**. Infatti – oltre a 13 funzioni professionali, 8 speciali, 8 tradizionali e 4 vapore – propone **3 diverse opzioni di cottura** in un unico elettrodomestico: **vapore puro, vapore assistito, convezione**.

## VAPORE PURO

Selezionando questa opzione, **il vapore cuoce gli ingredienti a una temperatura inferiore a 100 gradi**, si diffonde lentamente e in modo uniforme - nella cavità del forno o nell'**apposito accessorio** - mantenendo intatte sostanze nutritive e vitamine. Carne, pesce, verdura: grazie a questo tipo di cottura saranno sempre cucinate alla perfezione perché il vapore ne esalta il gusto, il sapore e la loro naturale consistenza e colore.

Il forno Twelix Artisan è dotato dello speciale **accessorio vapore** che, inserito nel forno e collegato internamente a un attacco elettrico, ricrea al suo interno l'ambiente ideale per una perfetta cottura al vapore, sana e naturale. Questo accessorio **può essere utilizzato sia con la funzione Vapore Puro** sia con la funzione **Vapore Assistito**. Con Vapore Puro, la parte inferiore del vassoio andrà riempita con l'acqua (capacità: fino a 1 litro).



## VAPORE ASSISTITO

**Il Forno Twelix Artisan offre 4 funzioni di cottura a vapore preimpostate, che combinano la cottura a convezione con quella a vapore.**

Una volta selezionata la funzione desiderata, il forno imposta automaticamente la temperatura corretta in base alla categoria di cibo scelta e la quantità di vapore necessaria per ottenere alimenti perfettamente cotti all'esterno e teneri all'interno.

Una **quinta funzione vapore personalizzata** ti offre anche la possibilità di impostare autonomamente sia la temperatura che l'intensità del vapore: per cucinare le ricette preferite seguendo la propria creatività o il proprio stile di vita ispirato al benessere.



## COTTURA TWELIX A CONVEZIONE

La tecnologia Twelix a Convezione ottimizza il ciclo dell'aria e la distribuzione del calore all'interno della cavità del forno - per garantirne una **diffusione uniforme** e assicurare una **cottura degli alimenti omogenea ed efficace** - così come riduce i tempi di preriscaldamento e cottura. Questo è il segreto per cucinare alla perfezione e **contemporaneamente alimenti diversi** su più livelli. La tua famiglia e i tuoi amici rimarranno impressionati dal tuo approccio multitasking alla cucina! La grande varietà dei tuoi menu ispirati al benessere affascineranno anche i tuoi ospiti: arrostiti succulenti serviti con verdure deliziose e piene di sapore; pane fatto in casa e dolci sfiziosi come nelle migliori pasticcerie ... tutto questo con un solo, straordinario forno.

Twelix Artisan è dotato inoltre di una **funzione unica: TWELI-BASE**, che permette di **riscaldare la resistenza inferiore e la metà del sistema di riscaldamento circolare**, cucinando dolci e pizze in maniera impeccabile e omogenea, evitando che si cuociano solo in alto e poco sul fondo.



# SCHEDA TECNICA

## FORNO TWELIX ARTISAN

KOASP 60600

- Nuova estetica
- 13 funzioni professionali
- 8 funzioni speciali
- 8 funzioni tradizionali
- 4 funzioni a vapore
- Cottura a convenzione standard
- Cottura combinata a vapore
- Cottura solo vapore
- Tweli grill e Tweli base
- Sonda di temperatura
- Porta fredda in vetro a tenuta perfetta (3 strati), versione standard
- Porta fredda ventilate completamente in vetro (4 strati), versione pirolitica
- Cavità da 67 Lt
- Protezione mani
- Sicurezza bambini
- porta dotata di cerniere Soft Closing
- Classe A+
- Acciaio Easy to Clean

## **KitchenAid**

Fin dalla nascita del Mixer nel 1919 e della prima lavastoviglie nel 1949, KitchenAid ha pensato a una linea completa prodotti, dagli utensili ai piccoli e grandi elettrodomestici, con prestazioni professionali e progettati per gli appassionati gourmet. KitchenAid, che ha celebrato il suo 90° anniversario nel 2009, fa parte di Whirlpool Corporation, leader mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici, con un fatturato annuale di circa \$ 20 miliardi, 100.000 dipendenti e 70 centri di produzione e ricerca tecnologica in tutto il mondo. Il Gruppo Whirlpool commercializza i marchi Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint e altri brand in più di 170 paesi. Il Centro di coordinamento Europeo KitchenAid si trova a Comerio (VA). Per ulteriori informazioni sul marchio KitchenAid, visitare il sito [www.kitchenaid.it](http://www.kitchenaid.it).