

Lékué

MICROWAVE GRILL

*Tu comida a la parrilla,
¡hecha al microondas!*

El Microwave Grill de Lékué es un producto revolucionario con el que cocinar todo tipo de alimentos al microondas... ¡con resultados de parrilla!

Podrás disfrutar de carne y verduras asadas, sándwiches crujientes, pescado... en minutos.



P.V.P. 34,90€

¡Cambiará tu forma de cocinar! Este innovador método de cocción mantiene todo el sabor y calidad de los ingredientes, minimiza los tiempos de cocción respecto a otros métodos convencionales y mantiene los nutrientes de los alimentos. Es más saludable porque las grasas no se saturan al no superar los 230°C (frente a + 300°C en sartén).

Con el **Microwave Grill** prepararás menús completos en menos tiempo, de forma más cómoda y con un menor gasto energético. **Único en el mercado, revolucionará la cocina tal y como la conocemos.**

Único en el mercado



Color y efecto grill

Como una parrilla, con los beneficios de la cocina al microondas



Cocción más saludable

Respeta los sabores y la calidad sin saturar las grasas



Menos grasas

Cocción con la grasa del propio alimento o muy poco aceite



Sin humo ni olores

A diferencia de la cocción en parrilla o sartén



Menos gasto energético

Doble cocción a la vez: energía electromagnética y calor



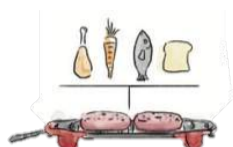
Ahorro de tiempo

Cocción de ambas caras a la vez. Sin necesidad de control durante la cocción.

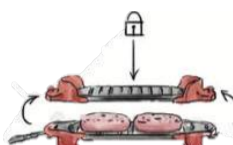
Así cocinas con el Microwave Grill:



1. **Precalienta el Microwave Grill en el microondas durante 3 minutos (900W) antes de colocar los alimentos en él.**



Opcionalmente, unta un poco de aceite en el alimento para un resultado más marcado.



2. **Coloca el alimento sobre la plancha inferior y cierra con la plancha superior encima uniéndolas con las bandas laterales. El alimento quedará presionado por las dos parrillas.**



3. **Introduce el Microwave Grill en el microondas y sigue las tablas de cocción según el alimento.**



4. **¡Listo para disfrutar!**

Ideas y recetas

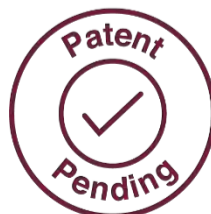
*El producto incluye una **tabla de cocción por ingredientes** y varias **recetas** de carne, verduras, sándwiches, paninis...*

Así es el Microwave Grill:

Planchas fabricadas en acero y superficie de material susceptible. Consiguen crear el efecto grill en el alimento.



Asas y gomas de 100% silicona platino; una alternativa al plástico. Las asas permiten sujetar y manipular de manera cómoda y segura el producto y las gomas permiten sujetar las planchas entre sí para presionar el ingrediente y asegurar la cocción.



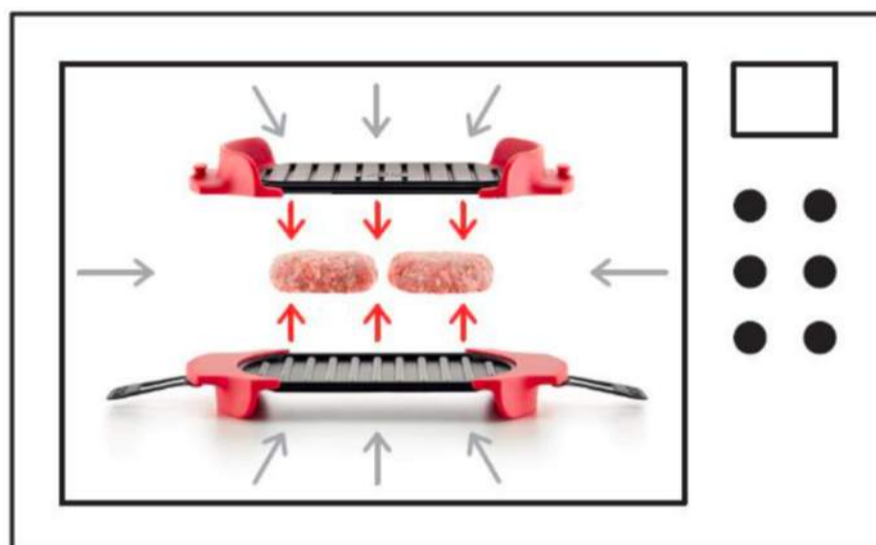
- **Dimensiones:** L252 mm + W147 mm + H54 mm
- **Temperatura:** 240°C 464°F / 0° - 32°F
- **Materiales:** Silicona platino | Acero recubierto antiadherente | Material susceptible
- **Apto para:** Microondas | Lavavajillas

Cómo funciona el Microwave Grill:

Doble cocción

La cocción en el microondas: las microondas interactúan con las moléculas polares de los alimentos, las cuales empiezan a vibrar y generan calor, consiguiendo así que los alimentos se cuezan.

Efecto grill: El material susceptible transforma la energía electromagnética en calor y lo transmite a las planchas las cuales consiguen generar el efecto parrilla en el alimento.



***¡Conoce el
Microwave Grill!***



www.lekue.com

DISPONIBLE EN WEB Y EN TIENDAS

#Lékué | #LékuéGrill

Alimentarse de manera rápida, fácil y a la vez sana y sabrosa es posible. Desde Lékué, buscamos constantemente alternativas que se adapten a tus necesidades y que te ayuden a mejorar tu calidad de vida. Más allá de facilitarte utensilios prácticos que te simplifiquen las tareas en la cocina, también fomentamos una alimentación saludable a través de Ideas y recetas.

Ponemos a tu disposición el material y los medios para que, en esencia, comas mejor y disfrutes cocinando. Para nosotros sentirse bien es la consecuencia de alimentarse saludablemente y comemos que todo es más sencillo cuando no hay nada que te limite, también en tu alimentación. Hacerlo posible ha sido siempre nuestro reto y por este motivo hemos puesto toda nuestra experiencia a disposición de tus inquietudes. Con Lékué la cocina es más fácil, saludable y buena que nunca.

LÉKUÉ

C/Barcelona, 16
08120 La Llagosta (Barcelona)

Contacto de prensa

David Belzunce

david.belzunce@lateral-thinking.com

+34 697 266 111