



Fresco® Élite

L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA MULTIFUNZIONE PER LA CASA

La magia del freddo rapido



Fresco® Élite

Il forno del freddo

Nasce **Fresco® Élite**, la magia del freddo rapido. A prima vista sarà difficile non innamorarsene, il suo design unico ti conquisterà. Una volta provato, sarà impossibile pensare ad una cucina senza Fresco® Élite.

È l'unico elettrodomestico **capace di triplicare la conservazione degli alimenti** freschi o cotti, ed è un invito alla creatività e alla scoperta di sapori mai provati.

Se desideri conservare e cucinare come uno chef, servire un filetto di salmone cotto a bassa temperatura o sanificare dall'Anisakis una tartare di pesce, Fresco® Élite è ciò che fa per te. Ma anche portare in tavola fragole a dicembre, come se fossero appena state colte e ritrovare nel frigo le verdure cucinate cinque giorni prima, brillanti e gustose!



IL TUO TEMPO È PREZIOSO. SFRUTTALO AL MEGLIO.

Prepari, cucini e conservi quando puoi, ma consumi quando vuoi.



Conservare la freschezza è più facile di quel che credi



RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Per conservare in frigorifero qualsiasi alimento cotto fino a 7 giorni.

Grazie a Fresco® Élite raffreddi rapidamente i tuoi alimenti e ne blocchi l'invecchiamento. Si conserveranno perfettamente per 7 giorni, anziché 2!



SURGELAZIONE

Per una perfetta conservazione in freezer fino a 6-8 mesi.

Grazie a Fresco® Élite porti rapidamente tutti i cibi, cotti o crudi, alla temperatura del tuo freezer. Al momento dello scongelamento troverai la stessa qualità del prodotto fresco, come se il cibo non fosse mai stato in freezer.



SURGELAZIONE DELICATA

Una funzione indispensabile per i cibi più delicati che vengono conservati in freezer.

Grazie a Fresco® Élite, anche i prodotti più sensibili alla surgelazione e allo scongelamento, quali i lievitati e i prodotti da forno, rimarranno perfetti mantenendo tutta la loro fragranza.



RAFFREDDAMENTO BEVANDE

Per essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.

Con Fresco® Élite bastano pochi minuti per raffreddare bevande di ogni genere! Potrai servire il vino freddo in 15 minuti, senza dover più riempire il frigorifero di bottiglie.



SCONGELAMENTO CONTROLLATO

Lo scongelamento dolce, che non rovina gli alimenti.

Con Fresco® Élite scongeli delicatamente i tuoi cibi e li ritrovi come appena cotti o comprati.



CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA

La conservazione dedicata agli alimenti particolari (-20°C / +65°C)

Conserva perfettamente in casa, ad esempio, il gelato artigianale! Imposta Fresco® Élite alla temperatura ideale (-12°C) ed il tuo gelato resterà cremoso come appena comprato.



COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA

Per cuocere carne e pesce in modo delicato esaltandone il gusto.

Grazie a Fresco® Élite, finalmente in casa la cottura del benessere. Potrai cucinare in modo delicato carne e pesce, esaltandone i sapori e mantenendone la consistenza morbida. Tutti i gusti rimarranno all'interno del prodotto, senza l'aggiunta di troppi condimenti.



PIATTO PRONTO

Per trovare al rientro un piatto caldo.

Fresco® Élite sarà il tuo maggiordomo in casa e il piatto ti aspetterà fumante all'ora che vorrai tu! Esci in tranquillità lasciando la tua pietanza nell'abbattitore e programmando l'orario di rientro a casa.



LIEVITAZIONE

Per impasti più digeribili di pane, pizza, brioches e focacce.

Grazie a Fresco® Élite, pane, pizza e focacce lievitano a temperatura e umidità controllata. Otterrai un lievitato leggero e digeribile.



LA DIFFERENZA C'È E SI VEDE.
Carne, pesce e verdure in tutto il loro splendore, anche dopo la conservazione.



Spinaci raffreddati a temperatura ambiente e riposti in frigo da 2 giorni



Spinaci raffreddati velocemente con Fresco® Élite e riposti in frigo da 5 giorni

Mangiare bene
tutti i giorni ora è possibile



Il freddo rapido e la cottura lenta al tuo servizio

Fresco® Élite è l'unico elettrodomestico che permette di **abbattere rapidamente** la temperatura degli alimenti dopo la cottura, di surgelare e scongelare in tempi contenuti e in modo controllato. Ma anche **cuocere a bassa temperatura** carne e pesce, lievitare pane, pizza e focacce, far trovare il piatto pronto e caldo da servire; conservare alla temperatura ideale e rinfrescare vino e bevande.

Perché scegliere Fresco® Élite



Risparmio

Porti a casa un gran risparmio economico e di tempo.



Qualità

Conservi la qualità di ciò che compri e cucini.



Zero Spreco

Elimini gli sprechi di cibo perché ne triplichi la conservazione.



Risultati da chef

Porti in tavola la cottura a bassa temperatura ed il pesce crudo in tutta sicurezza.



LA TUA CUCINA SI ARRICCHIRÀ DI NUOVI PIATTI.
Finalmente il pesce crudo in tutta sicurezza e la frutta di stagione fruibile tutto l'anno!



Fresco® Élite

INFORMAZIONI TECNICHE



Dimensioni esterne (LxPxH)	L566xP380xH382 mm (H405 totali compreso piedini, H 23 mm)
Peso:	33 Kg
Tensione / Presa elettrica:	220/240 V 50 Hz - Schuko
Potenza totale:	310 W
Assorbimento totale:	2,12 A
Finiture:	
Finiture esterne in acciaio inox satinato	
Porta in vetro Dark gray temprato	
Cruscotto in vetro Dark gray temprato	
Maniglia in acciaio inox satinato	
Retro in acciaio inox	
Fermaporta meccanico con apertura massima 160°	

Parola di chi lo utilizza

“Sono un grande appassionato di pesce crudo. Grazie a Fresco Élite sanifico il pesce e posso realizzare tartare, sushi, carpacci e servirli in tutta sicurezza! Da quando ho scoperto inoltre la cottura lenta a bassa temperatura, non riesco più a mangiare pesce e carne preparati in altro modo”

Alessandro - Personal trainer

“Sono un'appassionata di cucina. Fresco Élite è diventato per me indispensabile! Cucino una volta a settimana, raffreddo ciò che preparo e lo conservo in frigorifero fino a 7 giorni, come appena fatto. Riesco a portare in tavola ogni giorno un menù diverso. Ciò che avanzo? Lo surgelo e da rigenerato nessuno si accorge che è stato in freezer”

Emilia - Casalinga

“Grazie al mio lavoro conoscevo molto bene l'azienda Irinox. È stata una piacevole sorpresa scoprire che le stesse funzionalità, un tempo appannaggio solo di noi professionisti, con Fresco Élite sono ora a disposizione per la cucina di casa!”

Antonio - Chef

