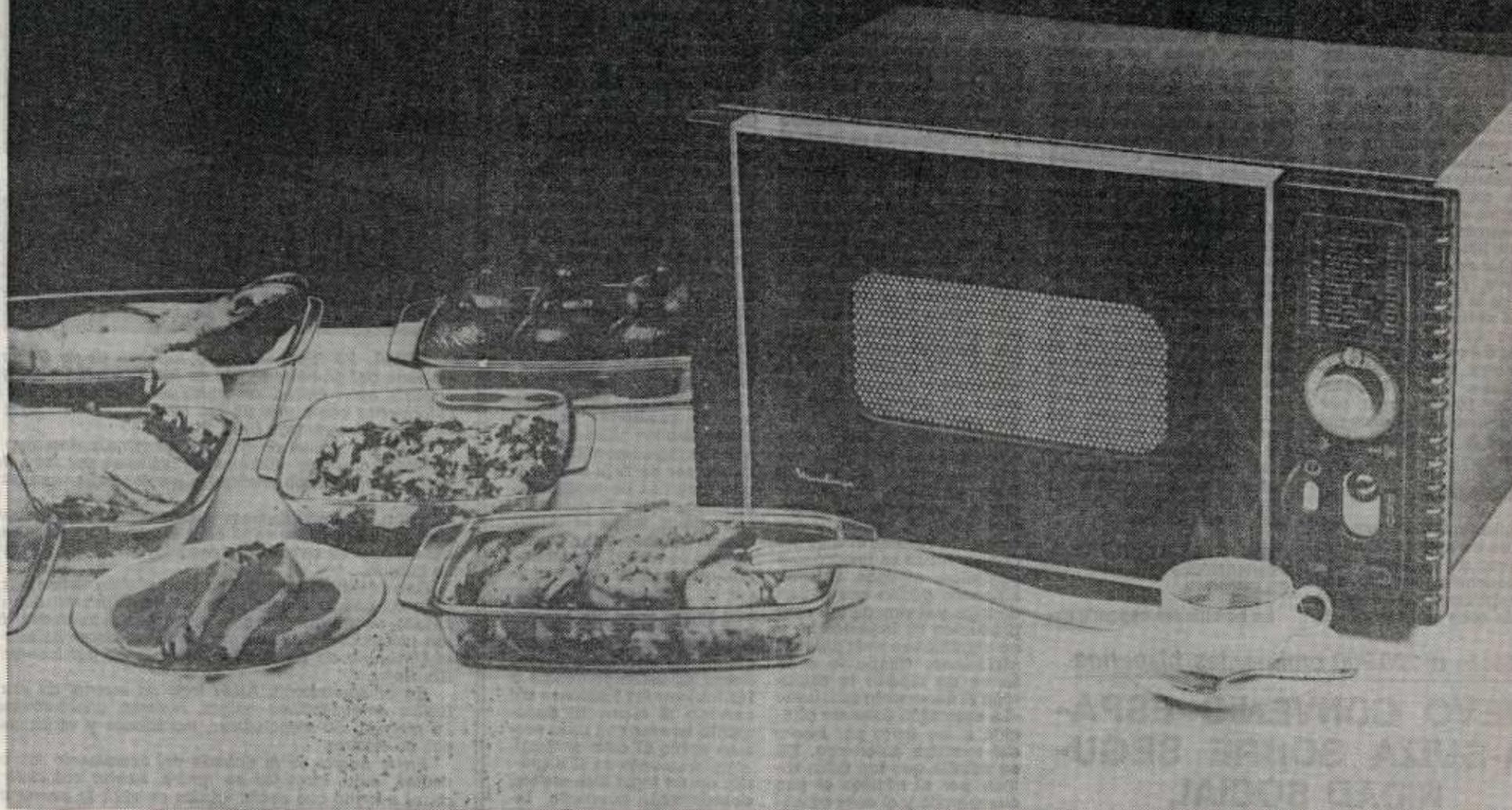


Moulinex

**PRESENTA
el microondas
PARA COCINAR ULTRA-RAPIDO**



Pero en realidad... ¿qué es el sistema de cocción microondas?

—Es un aparato eléctrico que ha revolucionado la forma de cocinar en todo el mundo. Tiene forma de horno, pero no lo es. En realidad sus funciones son mucho más amplias. Básicamente cuece, y cuece a una velocidad increíble, en mucho menos de la mitad del tiempo normal.

¿Cuece a ultra-velocidad?

—Sí, y todos los alimentos. No solamente eso, sino que pone cualquier líquido (café, té, leche, etc.) a una temperatura de 100° en segundos. Y además es el aparato ideal para la descongelación rápida mediante el sistema especial "ciclo descongelación".

¿El microondas se limpia fácilmente?

—Simplemente no se ensucia, porque no es posible la acumulación de grasas. Los alimentos no se adhieren a las vajillas, y éstas se limpian con agua fácilmente.

¿Qué otras ventajas tiene?

—En carnes, pescados y vegetales la cocción se realiza sin necesidad de añadir agua, ni aceite, con lo cual la comida es mucho más sana y agradable, además del ahorro. En los alimentos secos (legumbres, etc.) se añade agua en muy escasa cantidad, con lo cual se consigue una mínima pérdida de ingredientes nutritivos.

Veamos algunos ejemplos de cocción ultra-rápida: (1)



En 45 segundos calienta líquidos



En 60 segundos hace huevos al plato



En 8 minutos 1 Kg. de merluza



En 9 minutos 1 Kg. de espinacas



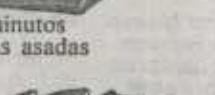
En 10 minutos 8 manzanas asadas



En 18 minutos 1 pollo



En 12 minutos descongela 1 Kg. de carne a -18°C



En 1 minuto descongela pan

(1) Tiempos aproximados en función de volumen o características de alimentos.

¿Pero, no consumirá mucha energía?

—Todo lo contrario. En cualquier sistema se pierde la mayor parte de calorías innutilmente. Con el microondas Vd. ahorra un 75 % de electricidad. Ello es debido a que la energía utilizada se concentra dentro del alimento, y además el aparato trabaja durante mucho menos tiempo.

**COCCIÓN
ULTRA-RÁPIDA**

¿Puede calentar productos precocinados o fríos?

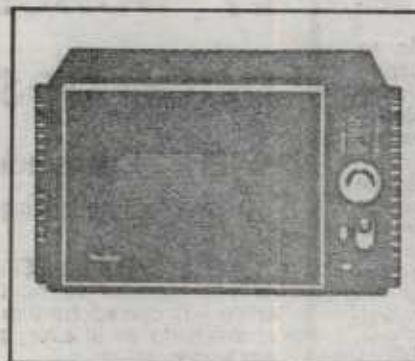
—Sí. En segundos Ud. consigue que su menestra o cocido recuperen la temperatura para servir a la mesa, sin que se hayan "requemado", porque se han calentado en su propio jugo.

¡Esto es la revolución de la cocina!

—Sí, es la revolución de la cocina ultra-rápida, calentamiento ultra-rápido y descongelación ultra-rápida. Pero también es la revolución de la cocina más sana y barata.

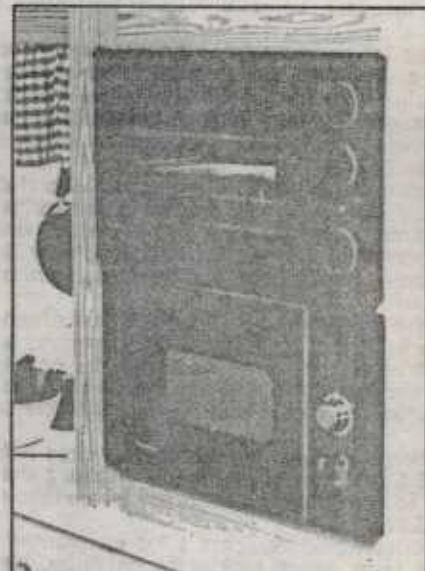
¿Y qué es LA COLUMNA DE COCCIÓN?

—Una combinación de 2 aparatos. Moulinex tiene una gama especial de hornos grandes empotrables eléctricos de calor convencional que gratinan, risten y hacen la más variada repostería. Ud. puede instalarlos en su cocina empotrados en sus muebles, ahorrando por su diseño, espacio y energía. Si además Ud. instala 1 horno clásico más 1 microondas Moulinex, forma con este conjunto LA COLUMNA DE COCCIÓN empotrada. En un solo bloque, el más avanzado equipo para cocinar: horno tradicional más cocina ultra-rápida.



¿Dónde puedo instalar un microondas?

—Sencillamente en cualquier superficie de su cocina u oficina. También puede colocarse empotrado en sus muebles de cocina o formando LA COLUMNA DE COCCIÓN.



Se colocan sobre cualquier mesa o superficie sin obras ni instalaciones

¿Dónde puedo encontrar microondas, hornos empotrables y Columna de Cocción MOULINEX?

—Puede verlos en tiendas de electrodomésticos o de muebles de cocina. Las ventajas son muchas más de las que podemos explicarle aquí.

Moulinex
n.º 1 europeo en hornos