



Fresco® Élite

DER MULTIFUNKTIONALE SCHNELLKÜHLER FÜR ZU HAUSE

Die Magie der raschen Abkühlung von Speisen



 **irinox**
The Freshness Company®

Fresco® Élite

Kombigerät Garen/Schnellkühlen

Wir sind stolz, Ihnen **Fresco® Élite** vorstellen zu können, ein Gerät, das Ihre Speisen schnell abkühlen und schonend garen kann. Sein exklusives Design fällt sofort ins Auge, wenn Sie Ihren Fresco aber erst einmal ausprobiert haben, werden Sie ihn in Ihrer Küche nicht mehr missen wollen.

Fresco® Élite ist das einzige Haushaltsgerät, das die **Haltbarkeit von frischen oder gekochten Lebensmitteln verdreifacht** und Ihnen kreative Möglichkeiten bietet, ganz neue Geschmackskompositionen zu kreieren. Sie werden kochen, wie Sie noch nie gekocht haben.

Wenn Sie Gerichte kochen und aufbewahren möchten wie ein Profi, garen Sie ein Lachsfilet bei niedriger Temperatur oder Sie genießen es sicher gekühlt als Fischartar. Fresco® Élite ist genau das richtige Gerät für Sie. Mit Fresco® Élite können Sie den köstlichen Geschmack von frisch gepflückten Himbeeren aus Ihrem Garten auch im Winter genießen. Sie können Ihr Lieblingsgemüse zubereiten, schnellkühlen und über fünf Tage jederzeit aus dem Kühlschrank holen und bei vollem Geschmack und Farbe genießen.

Fresco® Élite



IHRE ZEIT IST KOSTBAR. MACHEN SIE DAS BESTE DARAUS.

Bereiten Sie die Speisen vor, kochen und bevorraten Sie sie, wenn Sie Zeit haben, genießen Sie sie, wenn Ihnen danach ist.



Frische bewahren ist einfacher als Sie denken



SCHNELLKÜHLEN

Alle gekochten Lebensmittel können schnellgekühlt und bis zu sieben Tage lang sicher im Kühlschrank aufbewahrt werden. Mit Fresco® Élite schnellgekühlte Lebensmittel bleiben frisch und halten sich sieben statt der üblichen zwei Tage!



SCHOCKFROSTEN

Alle gekochten Lebensmittel können schnellgekühlt und bis zu sieben Tage lang sicher im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mit Fresco® Élite schnellgekühlte Lebensmittel bleiben frisch und halten sich sieben statt der üblichen zwei Tage!



SANFTES EINFRIEREN

Eine unverzichtbare Funktion zum Schockfrostern von empfindlichen Lebensmitteln und die anschließende Lagerung im Gefrierschrank. Fresco® Élite friert alle Lebensmittel schonend ein, auch solche, die besonders empfindlich auf Gefrieren und Auftauen reagieren. Zum Beispiel Backwaren mit oder ohne Sauerteig, sie behalten ihren Geschmack, ihre Textur und ihr Aroma.



GETRÄNKEKÜHLUNG

Unerwarteter Besuch? Wie schön, dass die Getränke im Nu in der idealen Temperatur servierbereit sind. Fresco® Élite kühlt Getränken in nur wenigen Minuten. Vergessen Sie das Eisfach des Kühlschranks und servieren Sie Ihren Wein nach nur 15 Minuten in der idealen Genussstemperatur.



KONTROLLIERTES AUFTAUEN

Eine Funktion, die Lebensmittel schonend, ohne Qualitätsverlust auftaut.

Durch das kontrollierte Auftauen bleibt die Textur der Lebensmittel erhalten, sie sehen aus und schmecken so gut wie frisch gekocht oder soeben gekauft.



MASSGESCHNEIDERTE LAGERUNG

Besondere Lebensmittel erfordern besondere Temperaturen. Mit dieser Funktion können Sie die richtige Lagertemperatur für Ihr Lebensmittel einstellen, von -20°C bis +65°C. Vielleicht haben Sie Eiscreme selbst hergestellt und möchten sie über mehrere Tage genießen? Stellen Sie Ihren Fresco® Élite auf -12 °C ein und freuen Sie sich auf gleichbleibend supercremigem Speiseeis.



LANGSAMES GAREN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Langsames, schonendes Garen bei niedriger Temperatur ist ideal, um den Geschmack Ihrer Fleisch- und Fisch-Gerichte zu intensivieren. Fresco® Élite bietet Ihnen diese Profi-Garmethode, für herrlich bissfeste und geschmackvolle Fleisch- und Fischgerichte. Die Eigenfeuchtigkeit der Produkte bleibt erhalten und Sie benötigen nur wenig Gewürze.



READY MEAL - VERZEHRTEMPERATUR

Wollten Sie schon immer nach Hause kommen und Ihre Mahlzeit fertig vorfinden, um sie sofort zu genießen? Fresco® Élite kann auch Ihr persönlicher Koch sein und Ihnen genau dann ein dampfend heißes Gericht zubereiten, wenn Sie es wünschen!

Geben Sie Ihr Gericht in den Fresco® Élite und stellen Sie die Zeit ein, zu der Sie essen möchten.



NATÜRLICHE GÄRUNG

Fresco® Élite schafft die ideale Gärumgebung für Ihren Teig. Ob Brot, Pizza oder Croissants, der Teig geht bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit wunderbar gleichmäßig auf und garantiert leicht verdauliche und bekömmliche Produkte.



Fleisch, das in einem herkömmlichen Gefrierschrank eingefroren und wieder aufgetaut wurde



Fleisch, schockgefrosten im Fresco® Élite, nach dem Auftauen.

DER UNTERSCHIED IST UNVERKENNBAR

Fleisch, Fisch und Gemüse behalten ihre Farbe und Konsistenz, auch während der Lagerung.



Spinat, abgekühlt bei Raumtemperatur und für zwei Tage im Kühlschrank gelagert



Spinat, schnellgekühlt im Fresco® Élite und für fünf Tage im Kühlschrank gelagert

Eine gesunde Ernährung
ist etwas, was Sie sich jeden Tag
gönnen sollten





Schnellkühlen und langsames Garen für Ihr Wohlergehen

Fresco® Élite ist das einzige Gerät, das **schnellkühlen** und **schockfrostet**, sowie kontrolliert auftauen kann.

Es kann auch Fleisch und Fisch **bei niedriger Temperatur garen**, Brot, Pizza und Backwaren gären, Gerichte auf Verzehrer temperatur bringen, Lebensmittel bei idealer Temperatur lagern und Getränke kühlen.

Gründe, sich für Fresco® Élite zu entscheiden



Einsparungen

Sparen Sie Zeit und Geld.



Qualität

Bewahren Sie die Qualität der Speisen, die Sie kaufen und kochen.



Abfallvermeidung

Verdreifachte Lagerzeit bedeutet weniger Lebensmittelverschwendung.



Kochen wie ein Profi

Servieren Sie Fisch und Fleisch, schonend, bei niedriger Temperatur gegart.



NEUE GERICHTE WERDEN IHRE KÜCHE BEREICHERN.

Roher Fisch hygienisch-sicher und Früchte der Saison in hoher Qualität, ganzjährig zur Hand!



Fresco® Élite

TECHNISCHE DATEN



Außenmaße (BxTxH):

B566 x T380 x H382 mm
(Gesamt H405, einschließlich 23 mm
hoher Füße)

Gewicht:

33 Kg

Spannung/Steckdose:

220/240 V 50 Hz - Schuko

Gesamtleistung:

310 W

Stromaufnahme:

2,12 A

Ausführungen:

Gebürsteter Edelstahl außen

Dunkelgraue Tür aus gehärtetem Glas

Dunkelgraues Bedienfeld aus
gehärtetem Glas

Griff aus gebürstetem Edelstahl

Rückwand aus Edelstahl

Mechanischer Türanschlag mit 160° max. Öffnungswinkel

Kundenstimmen

“ Ich liebe rohen Fisch. Dank Fresco Élite kann ich ihn keimfrei und sicher genießen, als Tartare, Sushi oder in hauchdünnen Scheiben. Außerdem habe ich das Niedertemperaturgaren für mich als die beste Methode entdeckt, Fleisch und Fisch zuzubereiten. ”

Alessandro - Personaltrainer

“ Ich koche sehr gerne, Fresco Élite ist für mich unentbehrlich geworden!

Ich koche einmal in der Woche die Mahlzeiten für meine Familie schnellkühle sie und kann sie bis zu sieben Tagen im Kühlschrank aufbewahren. Die Qualität der Speisen bleibt vollständig erhalten. Außerdem kann ich meiner Familie jeden Tag ein abwechslungsreiches Menü anbieten.

Reste? Sie werden einfach schockgefrostet! Wenn sie wieder aufgetaut sind, merkt niemand, dass sie zuvor eingefroren waren. ”

Emilia - Hausfrau

“ Durch meinen Beruf kenne ich Irinox sehr gut. Es war eine angenehme Überraschung zu erfahren, dass Fresco Élite jetzt auch für die Küche zu Hause die gleichen Funktionen bietet, die früher nur Profiköchen zur Verfügung standen! ”

Antonio - Küchenchef

