

Elettrodomestici

ECO
LOGICI

Oggi l'ambiente è in prima pagina e l'emergenza ecologica è riconosciuta da tutti come una sfida prioritaria per garantire un mondo vivibile alle future generazioni.

Ora molti ne parlano, ma solo pochi si stanno impegnando seriamente su questo fronte. Electrolux lo fa da decenni, con un approccio globale che prende in considerazione l'impatto ambientale degli elettrodomestici lungo tutto il loro ciclo di vita: dalla progettazione alla produzione, dal trasporto all'uso, fino al loro smaltimento e riciclaggio. Per questo gli elettrodomestici Electrolux sono veramente ecologici. **Ecologici DOC.**

WWF

Dal 1993 Electrolux collabora attivamente con il WWF per diffondere presso il pubblico una maggiore sensibilità ambientale ed un uso eco-intelligente degli elettrodomestici. Electrolux sostiene i programmi di educazione ambientale del WWF che coinvolgono migliaia di classi "Panda Club" delle scuole del Primo Ciclo d'istruzione.

WWF Italia - Onlus



Electrolux e WWF
insieme per uno
sviluppo sostenibile



Scopri l'approccio ecologico di
Electrolux sul portale dedicato
www.greenspirit.it

VIAGGIO NEL MONDO DEL GUSTO

*C'è sempre qualcosa da festeggiare,
un compleanno, un viaggio che state
per fare o semplicemente una bella
giornata. Dinner Explorer ti aiuta a
creare momenti che vale la pena vivere.*





5



6

Che cosa vuoi festeggiare?

La serata inaugurale all'Opera House di Sydney?

Che ne dite di una cena elegante con l'oceano come tema, in onore di questa icona dell'architettura moderna? "Il sole non sapeva quanto fosse bella la propria luce finché non fu riflessa da questa costruzione", disse un architetto, quando la vide per la prima volta. Un momento da festeggiare con una cena speciale insieme agli amici, magari con la musica di Verdi in sottofondo.

- 1 Cappe sante gratinate con funghi e cipollotti al lime.
- 2 Cosce d'anatra arrosto con funghi shiitake e tagliolini di grano saraceno.

Cannes?

Prepara per i tuoi ospiti una serata da star con abiti eleganti, tanto champagne e, che ne dite, di un tappeto rosso? Puoi anche proiettare un film o due...anche se, come al festival, il party è sempre più importante.

- 3 Foie gras d'anatra con insalata di pere nashi
- 4 Fichi con crema all'aroma di vaniglia e mandorle caramellate.

San Valentino

In America, si fanno doni romantici. In Giappone, le donne portano una scatola di cioccolatini agli uomini dell'ufficio. In Portogallo la gente esprime la propria passione con bellissimi cesti regalo. Ma cosa c'è di più bello della tradizione più diffusa: una romantica cena per due.

- 5 Scaloppa di vitello con salsa al Madera, asparagi e salsiccia piccante chorizo.
- 6 Cuori di meringa con pere alla vaniglia, frutto della passione e coulis di fragole.

DINNER EXPLORER

Per una cena perfetta non è sufficiente quello che c'è nel piatto. L'atmosfera della serata, l'occasione da festeggiare, le persone con cui condividere, sono molti gli ingredienti che contribuiscono a trasformare il cibo in un'esperienza indimenticabile.

Electrolux Explorer è il nostro nuovo sito per aiutarti a creare atmosfere favolose e fantastiche esperienze gastronomiche in qualsiasi giorno dell'anno.

Visita il sito e scopri che in tutto il mondo la gente festeggia a tavola. Potrai scoprire ad esempio che cosa si mangia in Finlandia per il Campionato Mondiale di "Corsa con la Moglie in Spalla".



Per vedere le ricette e trovare tantissime idee, visita il sito www.dinnerexplorer.com





AGGIUNGI SOLO VAPORE

Non avrai mai gustato veramente il cibo finché non assaggerai quello cucinato in un forno combinato a vapore.

Con ingredienti di prima qualità, la cottura a vapore è il modo ideale per far risaltare il sapore naturale ed assaporare il cibo in modo totalmente nuovo. Il forno combinato a vapore, unendo l'aria calda al vapore, ti sorprenderà con un sistema di cottura estremamente versatile ed ideale per ogni pietanza, dalla torta al manzo in crosta!

Era uno dei segreti che gli chef proteggevano gelosamente ma oggi, anche nella cucina di casa, puoi finalmente preparare torte, crostate e carni che rimangono deliziosamente morbide all'interno, con un'irresistibile, croccante doratura all'esterno.

Il vapore mantiene separati gli aromi dei diversi cibi, quindi è possibile cuocere contemporaneamente e in modo facile e veloce un intero pasto...una pietanza di carne o pesce, le verdure, magari anche del riso e un delizioso crème caramel per dessert.

Il vapore esalta i sapori naturali, dando una dimensione completamente nuova ai vostri piatti: le verdure primaverili, come gli asparagi e i fagiolini per esempio, e tutti i tipi di pesce hanno un gusto eccezionale, quando sono cotti a vapore. Prova ad aggiungere solo qualche erba aromatica, spezie, una spruzzata di succo di limone. Non hai bisogno di olio o grassi, perché è il vapore che mantiene morbido il cibo. Cucinare con il vapore, non solo conserva una maggiore quantità di vitamine e sostanze nutritive, ma anche il bel colore naturale della verdura.

Il tuo modo per brillare

Riscalda il cibo nel forno a vapore e perfino gli avanzi sembreranno appena cucinati.



Il modello nella foto è il EOB 98001 X

Per ulteriori informazioni sul forno combinato a vapore vai alla **pagina 26** o visita il sito **www.electrolux.it**



Puoi essere un ospite perfetto senza dover abbandonare la conversazione e perdere l'ultimo gossip. In cucina c'è il tuo barista personale al lavoro, pronto a servire fino a sei caffè bollenti.

A CASA COME AL BAR

Continuate pure a chiacchierare, mentre il caffè scende nelle tazzine.

MokaGrande è la prima macchina da caffè da incasso che serve fino a sei tazze di caffè alla volta. Espresso? Cappuccino cremoso? Americano? La tua casa è il posto ideale per berlo buono come al bar. E, quando siete soltanto in due, MokaGrande versa il caffè contemporaneamente in due tazze, per berlo insieme, bollente come vuole la tradizione. Il design è piacevolmente minimalista, con un menù a selezione rapida, per farti vivere con facilità i piccoli, semplici, piaceri della vita.

Creata per momenti come...

Prima del cinema o dopo lo shopping, durante il weekend o dopo il lavoro, quando gli amici vengono a trovarti ed adorano fare quattro chiacchiere nella tua cucina. Anche per il tuo caffè, naturalmente.

Il tuo modo per brillare

Per dare un tocco speciale al caffè prova a grattugiarti sopra un po' di cioccolato fondente o della noce moscata. E perché non mettere anche un bastoncino di cannella sul piattino? Diventa un delizioso cucchiaino, mentre aggiunge una lieve nota speziata.



Il modello nella foto è il EBA 64510 X

Per ulteriori informazioni sulla macchina da caffè da incasso, vai alla **pagina 48** o visita il sito www.electrolux.it

CONTROLLA IL CALORE

L'induzione è la tecnologia più efficiente e dai tempi di cottura molto rapidi. Reagisce all'istante a qualsiasi potenza selezionata restituendo esattamente il calore di cui hai bisogno.



Il modello nella foto è il EHD 60127 IV

Per ulteriori informazioni sui
piani di cottura ad induzione,
vai alla **pagina 88** o visita il sito
www.electrolux.it



La tecnologia ad induzione ti offre una precisione semplice ed intuitiva in grado di garantire incredibili risultati di cottura. Consente di cucinare ogni piatto nel modo più appropriato: sciogliere lentamente il cioccolato fino a far bollire l'acqua in tempi rapidi. Il calore si genera proprio sul fondo della pentola anziché sulla superficie del piano, così da poter avere il giusto calore esattamente dove ti serve. Inoltre la superficie rimane sempre fredda al tocco, garantendoti maggiore sicurezza e permettendoti di rimuovere facilmente i residui di cibo.

Scoprirai che i piani ad induzione non sono soltanto rapidi ed efficienti dal punto di vista energetico, sono anche estremamente flessibili. Potrai utilizzare anche pentole e padelle più grandi, grazie alle maxi zone cottura da 28 cm.

L'induzione offre infine un controllo di alta precisione, consentendoti di regolare la potenza erogabile per ogni singola zona di cottura, con un solo tocco. Il piano dispone di un display intuitivo che segnala il livello di potenza impostato per ogni zona e l'eventuale durata di cottura programmata.





CREA. E DOPO RILASSATI

Quando la cena è terminata arriva il momento di coccolarsi un po'. Sdraiati sul divano, guarda l'episodio imperdibile del tuo programma televisivo preferito, immergiti nella lettura di un libro. Concediti il piacere di dedicarti a te stessa, sapendo che le stoviglie e tutto quello che ti è servito per esprimere la tua creatività in cucina sono in buone mani.

Prenditi cura di te.

Quante volte riesci a trovare un momento per te, per rilassarti o fare la manicure? Il tempo è troppo prezioso per trascorrerlo a rimettere a posto la cucina. Non importa quante pentole, tegami, piatti, terrine, bicchieri, spatole, fruste e caraffe tu abbia usato, la lavastoviglie di nuova generazione Electrolux riuscirà a lavare tutto. Non solo ha una vasca XXL, ma i suoi cesti con settori reclinabili possono contenere anche stoviglie voluminose, di forma strana o delicate, che normalmente devono essere lavate a mano.

Il nuovo Mulinello Satellitare raggiunge con l'acqua anche gli angoli e garantisce una perfetta pulizia di tutto il carico. In altre parole, l'innovativa lavastoviglie Electrolux è stata creata per la tua vita reale.

Il tuo modo per brillare

Ora che hai le mani libere, prova questi trattamenti naturali... Immergi le mani in latte tiepido per cinque minuti per rinforzare le unghie e idratare la pelle. Per rimuovere le cellule morte e togliere le macchie, strofinale delicatamente con cristalli di sale marino e succo di limone fresco.

Per ulteriori informazioni sulla nostra gamma di lavastoviglie che sono progettate per adeguarsi alle tue esigenze, visita il nostro sito www.electrolux.it



Il modello nella foto è il ESI 68070 XR

Per ulteriori informazioni sulle lavastoviglie, vai alla **pagina 108** o visita il sito www.electrolux.it

FRESCO



PIU' A LUNGO

*Per avere alimenti sempre freschi
serve il giusto clima.*

Il modo migliore per apprezzare il sapore del cibo, e sfruttarne al massimo le proprietà nutritive, è consumarlo freschissimo. Purtroppo la vita intensa e la mancanza di tempo non sempre ci consentono di fare la spesa tutti i giorni.

Fino ad ora.

Spesso la frutta e la verdura che sembravano perfetti in negozio, non sono più così appetitosi, quando decidi di consumarli. La tecnologia **FreshFrostFree™** di Electrolux conserva meglio e più a lungo gli alimenti deperibili grazie alle corrette condizioni climatiche che ne preservano freschezza e sapore.

Il clima all'interno del frigorifero garantisce, infatti, non solo la corretta temperatura ma anche la corretta umidità per mantenere il tuo cibo fresco, saporito e sano per un'intera settimana. A differenza di quanto avviene nei frigoriferi No Frost tradizionali dove il livello di umidità è troppo basso ed i cibi si seccano e si deteriorano rapidamente.

Quindi, ora che anche gli ingredienti più delicati ed esotici possono essere conservati perfettamente nel tuo frigo, perché non concedere stuzzicanti avventure gastronomiche al tuo palato?

Il tuo modo per brillare

Se acquisti avocado leggermente acerbi, falli maturare in un portafrutta (possibilmente vicino alle banane) e quando sono maturi mettili in frigorifero per conservarli.



Il modello nella foto è il ENN 31650

Per ulteriori informazioni sui frigo-congelatori, vai alla **pagina 130** o visita il sito **www.electrolux.it**

Ti sei mai chiesta perché un bicchiere di vino ha un gusto così sublime in un buon ristorante? L'ambiente, il cibo e la compagnia fanno naturalmente la loro parte, ma un ruolo importante è svolto sia dal modo in cui la bottiglia è stata conservata, portando il vino ad una perfetta maturazione, sia dal modo in cui è stata servita.

VERSAMI

Prenditi cura del tuo vino

Molte persone amano il vino, ma il vino che cosa ama?

Come conservarlo:

- A temperatura costante tra 10°C e 15°C tutto l'anno.
- Lontano dalla luce e dalle vibrazioni.
- Adagiato orizzontalmente, se ha il tappo in sughero.
- In ambiente ad elevata umidità.

Come servirlo:

La corretta temperatura di servizio può fare un'enorme differenza nella degustazione e nell'apprezzamento di un vino.

Guida generale per le temperature di servizio dei vini:

.....
Champagne e vino frizzante
da +6 a +8°C
.....

Vino bianco
da +10 a +12°C
.....

Rosé o vino rosso leggero
+16°C
.....

Vino rosso corposo
da +16 a +19°C

Il tuo modo per brillare

I vini rossi corposi e di pregio dovrebbero essere decantati prima di essere bevuti, per permettere al vino di respirare e per togliere i sedimenti. Versa lentamente il vino nel decanter, con il collo della bottiglia verso la luce. Appena vedi qualsiasi tipo di sedimento nel collo, smetti di versare; fai riposare il vino e ricomincia. Ripeti questa operazione finché tutto il vino sarà stato versato nel decanter.

La cantina per vino Electrolux dispone di due zone con temperature diverse, ideali per conservare vino rosso, rosé o bianco, ha un menù per un controllo preciso della temperatura, è molto capiente ed ha una porta in acciaio inox con doppio vetro anti raggi UV.

Per ulteriori informazioni, visita il sito www.electrolux.it



Il modello nella foto è il ERW 33901 X

Per ulteriori informazioni sulle cantine vino, vai alla **pagina 139** o visita il sito www.electrolux.it

Da bere ogni giorno

Naturale e microfiltrata? Con o senza il tintinnio del ghiaccio? Siediti, sorseggia e assapora le meraviglie naturali dell'acqua pura ghiacciata proveniente da una fonte preziosa: il tuo frigorifero.

L'acqua è un elisir di benessere, quindi bevila regolarmente per avere una pelle fresca e luminosa, una mente sana in un corpo sano.

Ringrazia il tuo corpo. Abbellisci la tua casa. Tutti sanno che bere acqua fa bene sotto molti aspetti. Una pelle più trasparente. Unghie più forti. Una mente più reattiva. Consumare acqua contribuisce anche a combattere la stanchezza. Quindi, perché non andare in cucina per un paio di salutari bicchieri? Il frigocongelatore Side by Side di Electrolux ti fornisce acqua naturale microfiltrata, anche con cubetti di ghiaccio se lo desideri. Tutto ciò in un attimo. Dispone inoltre di un sistema che mantiene separati i cubetti di ghiaccio evitando che si attacchino tra di loro.

Il tuo segreto per brillare

Raffredda i bicchieri nel frigorifero per qualche ora così potrai servire drink belli oltre che buoni. Decorali con una fetta di limone, un cetriolo sbucciato, uno spicchio d'arancia, una spruzzata di lime o una foglia di menta.



Il modello mostrato è ENL 60810 X

Per ulteriori informazioni sui frigocongelatori Side by Side, vai alla **pagina 152** o visita il sito **www.electrolux.it**

**Trasparente**

Bere molta acqua ogni giorno contribuisce a idratare la tua pelle, mantenendola in condizioni ottimali, purificando e disintossicando al contempo il corpo. Pura, naturale e semplice.