



Hotpoint

EXPLORE O
VERDADEIRO SABOR

COM OS NOVOS FORNOS E MICROONDAS HOTPOINT



NOVA GAMA DE ENCASTRE HOTPOINT

Desenhado pela Hotpoint para aqueles que vivem a cozinha como uma experiência envolvente e são conduzidos pelo desejo de acrescentar um toque pessoal às suas criações.

Uma gama completa de equipamentos que conjugam harmonia com qualquer ambiente de cozinha, permitindo também a todos os “profissionais do sabor” escolher as ferramentas que mais se adequam ao seu estilo de cozinhar.

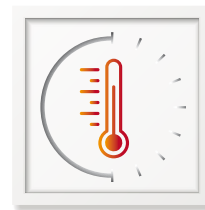
FORNOS

**CONTROLO TOTAL DA COZEDURA,
PARA UMA EXPERIÊNCIA DE
CULINÁRIA EXCECIONAL.**



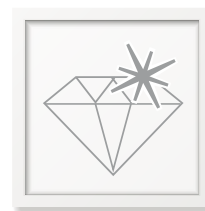
TECNOLOGIA MULTIFLOW

O novo sistema de convecção permite uma distribuição de calor que se desenvolve de forma gradual, permitindo uma cozedura uniforme.



CONTROLO DE TEMPERATURA

Os comandos eletrónicos minimizam as oscilações de temperatura (máx. 2°C), garantindo um aquecimento constante e estável durante todo o ciclo, de forma a oferecer uma cozedura muito mais precisa.



LIMPEZA SEM ESFORÇO

Sistema Hidrolítico **DIAMOND CLEAN**

Cavidade especial em esmalte com propriedades de limpeza fácil e ciclo dedicado de limpeza a uma temperatura de 90°C em 35 minutos.

Tratamento Nano

Interior do vidro com propriedades de limpeza fácil.

Grill Rebatível

O grill pode ser rebaixado, permitindo a limpeza no topo da cavidade.

MICROONDAS

**UMA VARIADA COMBINAÇÃO DE FUNÇÕES,
PARA RESULTADOS EXTRAORDINÁRIOS.**



TECNOLOGIA MULTIWAVES

A tecnologia inovadora com uma distribuição uniforme das microondas por toda a cavidade: as microondas são enviadas para a cavidade através de dois pontos distintos e espalham-se em todas as direções para assegurar uma qualidade de cozedura superior.



DYNAMIC DEFROST

Um sistema ideal de descongelação de alimentos em apenas alguns segundos, preservando o valor nutricional dos alimentos. Basta indicar o peso dos alimentos e o microondas irá determinar automaticamente o tempo de descongelação necessário, através do sistema de sensores.

FORNO A VAPOR

**O PODER DO VAPOR PARA COZINHADOS SAUDÁVEIS
E SABOROSOS, PRESERVANDO TODO O VALOR
NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.**



COZEDURA A VAPOR

A injeção direta de vapor no forno preserva todo o valor nutricional dos alimentos.



REAQUECIMENTO A VAPOR

Reaquece uniformemente os alimentos cozinhados sem secá-los, permitindo um sabor fresco tal como no momento em que foram preparados.



DESCONGELAÇÃO A VAPOR

Para descongelar comida em muito menos tempo que a descongelação à temperatura ambiente, de uma forma mais suave e segura.

CRIE A SUA EXPERIÊNCIA
DE SABOR IDEAL.
RECEITAS AUTOMÁTICAS,
CRIATIVIDADE SEM LIMITES.



