

Il forno combinato vapore MKO 1309-ED CS BK della linea Edge di Master Kitchen ha 13 funzioni cottura e il programmatore elettronico full touch. Qui è abbinato al forno compatto combinato microonde MKMW 45509C-ED BK che ha 16 funzioni cottura, il programmatore elettronico full touch e una cavità da 50 lt.



IL PIACERE DELLE COTTURE SALUBRI

MASTER KITCHEN PENSA AL BENESSERE E PRESENTA **DUE FORNI COMBINATI A VAPORE**, UNO DA 60 CM E L'ALTRO DA 45 CM, CHE VANNO AD ARRICCHIRE LA GAMMA DELLA **LINEA EDGE**



Nella foto sopra, il forno compatto combinato vapore MKO 45509CS-ED BK, a sinistra, ha 16 funzioni cottura, programmatore elettronico full touch e una cavità di 50 lt. Perfetto l'abbinamento con il forno compatto combinato microonde MKMW 45509C-ED BK, a destra

Per il 2021 Master Kitchen punta sulla salubrità e propone **due nuovi forni combinati a vapore**, la soluzione giusta per chi vuole seguire una dieta sana anche nelle modalità di cottura. L'utilizzo del vapore, infatti, permette di mantenere tutte le proprietà organolettiche delle pietanze. Un plus di salute ma anche di sapore, che viene esaltato al massimo se si associa alla cottura sottovuoto, tecnica ampiamente sperimentata dai grandi chef.

Master Kitchen punta anche su **una doppia altezza** per risolvere ogni problema di spazio. Il modello **MKO 1309-ED CS BK**, da **60 cm**, ha la cavità interna da 72 lt e una tanica molto capiente che può contenere fino a 1 litro d'acqua, garantendo cotture lunghe senza continui rabbocchi. Il vapore può essere gestito manualmente, in base all'occorrenza, oppure scegliendo tra i tre livelli che regolano la durata del tempo di emissione del vapore. Il forno è dotato anche di una sonda carne che aiuta a mantenere controllata la temperatura delle pietanze durante la cottura con risultati eccellenti. A chi avesse problemi di spazio o desiderasse avere un doppio forno, Master Kitchen propone il modello **MKO 45509CS-ED BK** alto **45 cm**.



In questo caso la cavità ha una capacità di 50 lt e il programmatore è full touch. Come per il modello da 60 cm, è possibile combinare alcune cotture tradizionali con **3 livelli di vapore diversi**: dal più basso al 25% fino al livello più alto del 75%, passando per quello intermedio del 50%. Tra le funzioni combinabili con il vapore troviamo quella tradizionale, convezione e

statico ventilato. Entrambi i forni combinati a vapore fanno parte della **linea Edge**, collezione di punta del brand Master Kitchen resa ancora più preziosa grazie all'uso di materiali pregiati come il vetro e l'acciaio. Caratterizzata da un attento studio delle forme e dei dettagli, la gamma Edge è ideale per i nuovi spazi dove cucina e zona giorno si integrano perfettamente.

PULIZIA AL NATURALE

Un tempo nota dolente delle cotture al forno, oggi la pulizia della cavità può essere davvero molto più facile grazie all'uso del vapore. Una forza detergente naturale che ammorbidisce i residui di cibo all'interno della cavità e li rende più facili da pulire, senza l'uso di prodotti troppo aggressivi. **Basteranno un po' di vapore e un panno in microfibra** per rendere il forno splendente senza fatica.

Primo piano sul forno combinato a vapore MKO 1309-ED CS BK. Cotture salubri e tanto sapore