



## Set Multicooker 14 in 1 SmartLid

Ti presentiamo **Ninja Foodi MAX 14-in-1 Multicooker SmartLid con Sistema Smart Cook**.

Dai creatori dell'originale e rivoluzionario Ninja Foodi Multicooker, questo multicooker di nuova generazione offre metodi ancora più eccitanti per cucinare i tuoi piatti preferiti - inclusa l'innovativa modalità Combi-Steam per preparare velocemente pietanze con una deliziosa crosticina!

Ottimizza i tempi per cucinare i tuoi piatti con questo modello di grande capacità da 7,5 L, perfetto per cucinare fino a 8 porzioni.

### **3 modalità, 14 funzioni**

14 funzioni di cottura sotto un unico SmartLid - Cottura a pressione, Frittura ad aria, Griglia, Cottura al forno, Essiccazione, Lievitazione, Scottatura/Sauté, Cottura al vapore, Cottura lenta, Yogurt, Pasti al vapore, Cottura al forno a vapore, Frittura ad aria con vapore e Pane al vapore.

Passa semplicemente tra le modalità Cottura a pressione, Frittura ad aria e Combi-Steam utilizzando l'Interruttore SmartLid. Il coperchio riconosce in modo intelligente la funzione che stai utilizzando.

### **Sistema Smart Cook**

Non ci sono supposizioni con il Sistema Smart Cook integrato. Da "al sangue" a "ben cotta", goditi carne e pesce perfettamente cotti proprio come piace a te con la sonda di cottura digitale.

Dalle tue bistecche preferite a un pollo intero, inserisci semplicemente la sonda fissa nel tuo cibo e scegli il risultato desiderato. La sonda controlla in maniera precisa la temperatura del cibo durante la cottura, pertanto non lo devi fare tu!

Cucina un pollo arrosto perfetto in meno di 1 ora.

### **Modalità Combi-Steam**

Scopri un nuovo modo di cucinare, combinando il vapore con la convezione per preparare velocemente pietanze con una deliziosa crosticina! Usando la salsa, l'acqua, il brodo, il vino o altri liquidi aggiunti alla pentola con i tuoi ingredienti, il vapore infonderà umidità e sapore al tuo cibo mentre cuoce. Il risultato? Cibo perfettamente cotto, tenero e umido all'interno e croccante all'esterno.

- Cucina i pasti per la famiglia in meno di 30 minuti con la funzione Pasti al vapore, stratificando piatti e contorni con il ripiano a 2 livelli per creare pasti completi e deliziosi in una sola pentola. Prova le bistecche di agnello del Marocco con i broccoli Tenderstem e cous cous, o il cordon bleu di pollo con prosciutto affumicato e formaggio, teneri fagiolini e pure di patate.
- Con la funzione Frittura ad aria con vapore cuoci verdure croccanti e cibi freschi o congelati come i filetti di salmone con aria infusa dal vapore senza seccarli - goditi una frittura senza sensi di colpa, umida e saporita all'interno e croccante all'esterno. È anche un metodo perfetto per cucinare rapidamente una lasagna in una sola pentola con una spolverata di formaggio grattugiato.
- Con la funzione Pane al vapore puoi far lievitare e cuocere un pane perfetto dalla crosta dorata, tutto in una sola pentola.
- Con Cottura al forno a vapore cuoci velocemente torte soffici e deliziose, brioche, dessert e molto altro ancora.

### **Modalità cottura a pressione**

Cottura a pressione fino al 70% più rapida rispetto ai metodi di cottura tradizionali\*.

- La cottura a pressione utilizza il vapore super-riscaldato per cucinare rapidamente pasti teneri - perfetto per ammorbidire grandi tagli di carne, rende possibile godersi un succulento brisket di manzo o un maiale sfilacciato in tempi ridotti.
- Quando il tuo cibo ha finito di cuocere, il rilascio di vapore automatico libera automaticamente il vapore per completare il processo di cottura. Scegli tra Rapido, Naturale o Ritardato per un rilascio del vapore programmato, senza usare ulteriormente le mani.

### **Modalità frittura ad aria**

Con la frittura ad aria cuoci cibo fritto e croccante aggiungendo poco o niente olio: fino al 75% di grassi in meno rispetto ai metodi di frittura tradizionali\*\*. Puoi cucinare tutto: patatine fritte dorate, patate dolci fritte, contorni di verdure, bastoncini di pesce, ali di pollo e anche filetti di salmone.

In modalità Frittura ad aria si può anche scegliere tra una serie di altre funzioni di stile di cottura. Le possibilità sono infinite!

- Griglia gustosi hamburger, spiedini di halloumi e petti di pollo marinati.
- Prepara torte soffici, biscotti, dolci e pasticcini e dona ai timballi di pasta al formaggio una guarnizione filante.
- Prova gli impasti per godere di pane e dolci perfettamente lievitati a casa.
- Scotta le bistecche alla perfezione prima della cottura. Salta gli ingredienti per preparare salse deliziose e caramellizza le cipolle rendendole fragranti.
- Cuoci al vapore verdure sane e riso perfettamente cotto.

- Cuoci a cottura lenta i pasti fino a 12 ore per garantire che il tuo risotto preferito, la tua casseruola o il tuo tenero maiale sfilacciato siano pronti quando torni a casa.
- Essicca gli ingredienti per creare chips di verdure, snack di frutta essiccata, strisce di carne secca ed erbe aromatiche fatte in casa.
- Puoi persino preparare il tuo yogurt, proprio come più ti piace.

#### **Facile da usare e pulire**

Questo multicooker include una pentola rivestita in ceramica antiaderente da 7,5 L che può contenere fino a 3 kg di arrosto, un Cestello Cook & Crisp da 4,7 L rivestito in ceramica antiaderente che può contenere 1,8 kg di patatine fritte, una teglia multiuso e una griglia reversibile a 2 livelli: perfetta per sovrapporre gli ingredienti per cucinare pasti completi su 3 livelli o per sollevare il cibo per cuocere a vapore, cuocere al forno e grigliare.

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie per una facile pulizia.

Inizia subito a cucinare con il Ricettario in dotazione creato da uno chef, contenente ricette Ninja Foodi e comode tabelle di cottura. Cosa vuoi cucinare prima?

Vuoi sapere cosa pensano gli altri? Leggi le recensioni dei clienti qui sotto.

*\*Rispetto alle tecniche di cottura lenta, bollitura o brasatura.*

*\*\*Provata su patatine fritte tagliate a mano.*

#### **Specifiche tecniche**

OL750EU

Colore: Nero/Argento

Capacità: 7,5 L

Piedini antiscivolo: si

Timer: si

Programmi/Funzioni:

1. Pressure (Pressione)
2. Steam Meals (Piatti al vapore)
3. Steam Air Fry (Frittura ad aria con vapore)
4. Steam Bake (Cottura al forno a vapore)
5. Steam Bread (Pane al vapore)
6. Air Fry (Frittura ad aria)
7. Grill (Cottura alla griglia)
8. Bake (Cottura al forno)
9. Dehydrate (Essiccazione)
10. Prove (Lievitazione)
11. Sear/Saute (Scottatura/Cottura saltata)
12. Steam (Vapore)
13. Slow Cook (Cottura lenta)
14. Yogurt

Porzioni: 8 porzioni