www.mirobotdecocina.com

www.mirobotdecocina.com
El futuro de la cocina ya está aquí.

los más vendidos en enero

El espectacular precio de la Tefal Actifry ha permitido que este mes sea el producto más vendido. ¿Aún no la tiene?

Un producto exclusivo que permite tener la comida preparada al llegar a casa a un precio excepcional.

Chef2000 es el primer robot que no te ayuda a cocina, sino que cocina por ti. Sorpréndase con sus más de 1.500 recetas y el exclusivo regalo de una bolsa de transporte.

top3

contenidos

4 Lo más vendido en enero

6 Noticias

22 Tefal Vitacuisine

18 Chef2000... preguntas frecuentes

8 recetas

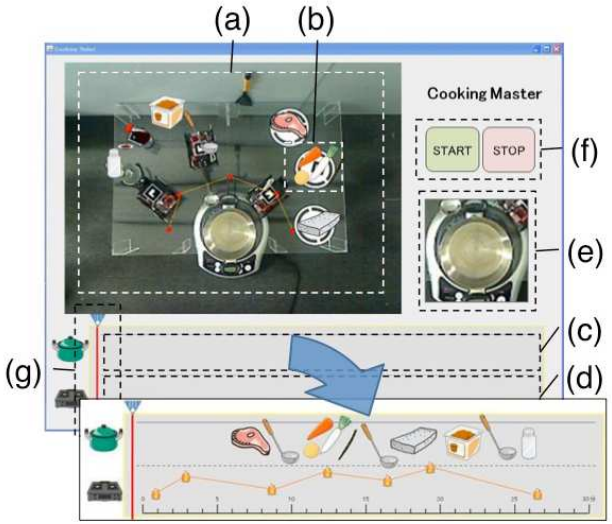
Crema catalana (Chef 2000 TI)
Sopa de ajo (Di4 TurboChef)
Albóndigas con alcachofas (Di4 Turbochef Mini)
Pescado picante (Tefal Actifry)
Espárragos con huevo (Tefal Vitacuisine)
Arroz negro con sepia (Chef 2000 TI)

El futuro: los cooky robots

Los COOKY ROBOTS, verdaderos ayudantes de cocina, son el resultado de un proyecto de investigación realizado por JST (Japan Science and Technology Agency ó Agencia Japonesa de Ciencia y Tecnología) y por ERATO (Exploratory Research for Advanced Technology ó Investigación Exploratoria de Tecnología Avanzada).

Como podemos ver en las imágenes, los pequeños Robots se desplazan por ruedas y hacen tareas rutinarias en la cocina en lugar de Robots Androides o brazos robóticos, por ejemplo. Los Cooky Robots se mueven con total libertad en el espacio que se les ha asignado en la cocina y realizan aquellas tareas para las que previamente se han programado, teniendo en cuenta que el Chef debe preparar antes los ingredientes, las etiquetas y los programas de tiempo de cocción, temperatura, etc. Y evidentemente dar su toque final y visto bueno correspondiente. En otras palabras el arte culinario lo sigue teniendo el Chef y los Robots se limitan a ser meros ayudantes.

El proyecto se llama: "La cocina de los Robots: Diseño de un sistema de Trabajo del Hogar en espacios abiertos" ("Cooking with Robots: Designing a Household System Working in Open Environments") y se presentará en la 28ª Conferencia Internacional sobre Factores Humanos en Sistemas Informáticos (CHI2010) que se celebrará en la ciudad de Atlanta, EE.UU. entre los días 10 y 15 de abril.



recetas

crema catalana

Chef 2000 TI

Ingredientes:
1 litro de leche
8 yemas de huevo
1 rama de canela
La piel de un limón
45 g de harina de maíz
200 g de azúcar
10 g de azúcar especial para quemar

Preparación:
1. Poner la leche en la Chef 2000 (menos un vaso) con la mitad del azúcar, la canela en rama y la cáscara de limón. Remover y cerrar la tapa. Programar el menú presión durante 6 minutos. Reservar.
2. Hacer un batido con el resto de la leche, las yemas, el resto del azúcar y la harina de maíz, hasta que quede esponjoso. Añadir la leche hirviendo (no al revés) sin dejar de remover. Pasar por un colador o por un chino.
3. Introducir este batido en la Chef 2000 y programar el menú cocción/horno durante 3 minutos. Después llenar las cazuelitas individuales y meterlas en la nevera. A la hora de servir, echar el azúcar y lo quemarlo con un soplete o pala de quemar.

sopa de ajo

Di4 TurboChef

Ingredientes
Media cabeza de ajos.
Pan tostado a rebanaditas muy finas.
Media cucharadita de Pimentón de la Vera.
Caldo de pollo o agua
Huevos
Un poco de aceite.
Sal

Elaboración
Pelamos los ajos y los picamos a V3-5 durante 10 segundos. añadimos un poco de aceite y lo ponemos a V1, durante 3 minutos a 90º. Añadimos el Pimentón y seguimos un minuto más a 90º, V1.
Añadimos las tostaditas de pan i lo ponemos a V2-4 5 segundos y inmediatamente ponemos el caldo y dejamos que se haga a 100º, v2 durante 15 minutos. Lo rectificamos de sal.
Ponemos la máquina a V0, a 100º, 3 minutos, cascamos un huevo por persona y los echamos con cuidado.
Ya se puede emplatar teniendo cuidado de no romper los huevos y de que quede uno en cada plato.

albondigas con alcachofas

Di4 Turbochef Mini

Ingredientes
16 albóndigas
1 zanahoria
½ medidor de vino blanco
½ medidor de aceite de oliva
3 corazones de alcachofas cortados a cuartos
2 patatas medianas cortadas a cubos (4cm)
3 cucharas de sofrito base
2’5 medidores de caldo de pollo

Preparación
Introducimos el aceite, las albóndigas y las alcachofas.
Presionando la tecla MENU seleccionamos la función FREÍR / GRILL.
Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos la función MEAT.
Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionaremos 15 minutos.
Añadimos el vino, y agregamos el resto de ingredientes.
Pulsamos SELECCIÓN DE COMIDA y seleccionamos la función SOPAS/GUISOS.
Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla HR seleccionamos 1 hora
Si quiere los últimos 17 minutos antes de terminar el tiempo, abrir la tapa para que reduzca la salsa.

pescado picante

Tefal Actifry

Ingredientes
400 g filete de mero.
2 pimientos rojos.
2 pimientos verdes.
2 cebollas.
Sal.
5 tomates.
4 dientes de ajo.
1 cucharada de hojas de cilantro fresco picadas.
1 cucharada de perejil fresco picado.
2 cucharadas de aceite de oliva.
Harina.

Elaboración
Corta los pimientos y cebollas en finas rodajas y viértelos en el ActiFry, añadiendo también una cucharada de aceite. Cocínalo durante 5 minutos. Añade los tomates, cilantro, perejil y ajo y déjalo 5 minutos más. Pasado ese tiempo, añade 4 cucharadas de agua y déjalo 8 minutos más. Salpimiéntalo a tu gusto y sepáralo en un plato o bol.
Corta el mero en trozos rectangulares y sazónalo con sal y pimienta. Rebózalo en harina y cocínalo en el ActiFry con 1 cucharada de aceite durante 10 minutos.
A la hora de servirlo, coloca los trozos de mero en una fuente, vierte la salsa por encima y decóralo con rodajas de limón.

espárragos con huevo

Tefal Vitacuisine

Ingredientes
600 g de puntas de espárragos verdes.
3 huevos.
2 cucharadas de aceite de oliva.
1 cucharadita de vinagre balsámico.
Cebolletas frescas.
Sal y pimienta negra recién molida.

Preparación:
Pon los huevos en una cesta de cocción. Corta los espárragos guardando las puntas. Ponlas en la otra cesta de cocción.
Cocina durante 15 minutos o hasta que los espárragos estén tiernos. El tiempo de cocción dependerá de lo frescos y gruesos que sean los espárragos. Retira los huevos y déjalos enfriar en agua fría. Ábrelos y separa la clara de la yema.
Prepara una salsa para la ensalada mezclando el aceite de oliva, el vinagre balsámico, sal y pimienta. Reparte los espárragos entre los platos, échales por encima la salsa para la ensalada y la clara y la yema del huevo duro picadas. Decora con unas ramitas de cebolleta. Sirve bien caliente.

arroz negro con sepia

Chef 2000 TI

Ingredientes:
400 g. de arroz.
1 sepia de ½ kilo.
2 cebolletas.
2 tomates rojos.
200 g. de gambas peladas.
3 ajos.
Aceite de oliva.
Sal.
Tinta de calamar (2 bolsitas).
Mejillones (decoración).
Caldo de pescado 1 litro (doble que de arroz).
Preparación:
1º. Limpiamos la sepia y reservaremos la tinta de ésta para su posterior utilización. La cortaremos en dados de unos 3 cm. de lado y la reservaremos.
2º. En La Chef 2000 pondremos el aceite de oliva, el ajo picado finamente, la cebolla picada, lo
mismo que el ajo, la sepia y el tomate maduro pelado y rallado y programaremos el menú Cocción / Horno durante 4 minutos.
3º. A este sofrito le añadiremos el arroz, la tinta (disuelta en un poco de agua o caldo). Programaremos el menú Cocción / Horno durante 8 minutos.
4º. Transcurrido el tiempo de cocción del arroz, abrimos La Chef 2000 y le añadimos las gambas peladas al arroz, las mezclamos con éste y cerramos La Chef 2000 (sin ponerla en funcionamiento, sólo en modo mantenimiento) para que con el mismo calor del arroz se cuezan las gambas y no se pase de cocción.

chef2000... preguntas frecuentes

Este mes… la segunda parte de las preguntas frecuentes de Chef 2000 TI

¿Está homologado?
La Chef 2000 cumple oficialmente todos los requisitos que están establecidos por la Unión Europea. También cumple todas las recomendaciones de los organismos internacionales sobre protección y seguridad en el trabajo en los procesos de fabricación así como las relacionadas con los derechos laborales, además disponemos del certificado VDE autentificado de calidad que solo se otorga a los mas avanzadas electrodomésticos.

¿Gasta mucha luz?
Solamente 0.01 € por receta, esta diseñada expresamente para ahorrar luz.

¿Puede trabajar mientas no estoy?
Si, ya que consta de un procesador que le permite programar cualquier receta hasta 24 horas, y usted puede estar tranquilamente fuera de casa, porque tendrá lista la comida a la hora indicada, no se debe de preocupar si se retrasa, porque automáticamente se activará el menú mantenimiento y cuando llegue tendrá su comida recién hecha por tiempo indefinido.

¿ Y para las personas mayores, e invidentes?
La Chef 2000 está diseñada de forma que los botones sobresalen ligeramente, lo bastante para notarlos al tacto pero no lo suficiente para anidar suciedad, además tiene la gran ventaja que habla y cada vez que pulsamos un botón nos indica que es lo que hemos seleccionado.

¿Y si se va la luz?
La Chef 2000 tiene incorporada una memoria, de 5 años, que mantiene los datos de programación aunque se corte el suministro eléctrico, si cuando se corte la luz ya ha empezado a cocinar, cuando vuelva la luz, seguirá cocinando en el mismo punto que se quedó. Al estar cerrada herméticamente los alimentos se deterioran muy lentamente, por lo que la puede programa con 24 horas de antelación.

¿Hay un libro de recetas?
Actualmente tenemos dos libros con más de 1.500 recetas en la encontrará una gran variedad de platos principales y postres. Todas las recetas, son las que se cocinan normalmente, pues la idea es facilitar la vida diaria. Es aconsejable que adapte esas recetas a sus gustos ya que como decimos siempre, es la Chef 2000 la que se debe adaptar a usted y no al revés.

¿Que pasa si me retraso?
Su sistema de mantenimiento le permitirá comer su plato recién hecho aunque se retrase, durante este tiempo se mantiene a una temperatura que no sobre-cocinará el alimento pero sí lo mantendrá en caliente.

¿Puedo freír en la Chef 2000?
Pueden hacerse tanto sofritos, como tortilla de patatas e incluso un huevo frito, ya que su función es hacernos la vida más cómoda haciendo todo tipo de comidas.

¿Cómo es que metiendo a la vez ingredientes tan diferentes, salga tan bien?
El secreto está precisamente en el sistema de control de tiempos y temperaturas de cada proceso y en que los ingredientes no alcanzan temperaturas altas, además siempre se cocinan con una presión constante y en su propio jugo.

¿Qué utilidad tiene para los diabéticos y dietas especiales?
Nosotros podemos elegir lo que queremos cocinar, y así evitamos los alimentos que no debemos tomar. En el recetario hay varias recetas que contemplan estos casos, y lo actualizamos periódicamente.

¿Cómo puedo programarla para tener la comida hecha?
Es muy sencillo, solamente tiene que introducir los alimentos, indicarle a la hora que quiere tener la comida hecha, y ella sabrá a la hora que tiene que empezar para que cuando usted llegue la comida este lista.

¿Cómo puedo evitar que los alimentos perecederos se estropeen?
Al estar cerrada herméticamente, los alimentos tardan bastante en echarse a perder, pero si hay algún ingrediente que pensamos que no va a aguantar el tiempo de programación, es conveniente que lo mantengamos en el frigorífico el mayor tiempo posible y que este fuera el tiempo imprescindible.

Tefal Vitacuisine

Bajo el concepto de "nutrición y sabor" Tefal presenta al mercado dos electrodomésticos que le ayudarán a mejorar los resultados en la cocina y también a conseguir una comida más sana.

Últimamente el consumo de alimentos hechos al vapor esta siendo una de las mayores opciones de quienes desean cuidar de su peso y salud, es así como el conocido fabricante de artefactos de cocina Tefal ha creado el fantástico Vitacuisine.

Esta cocina de vapor permite cocinar 3 alimentos al mismo tiempo sin mezclar los sabores gracias a sus 3 compartimentos, ahora podrá cocinar pescado en su jugo, y verduras todo de una vez conservando las vitaminas y minerales de los alimentos gracias a que incorpora Vitamin Plus un sistema de cocción exclusivo de Tefal, la cual regula la temperatura sin exceder los 100°C.

La manera más deliciosa de cocinar al vapor con más vitaminas.

mrc

www.mirobotdecocina.com

Teléfono de atención al cliente:

91 101 39 41