

NABOO: IL PRIMO DEVICE FOR COOKING

Lainox presenta il primo forno 2.0. Un apparecchio che si riempie di contenuti per rendere il lavoro degli chef più semplice, veloce e sempre impeccabile.

Grazie a Lainox ora anche lo chef ha un assistente personale in cucina: Naboo, il primo device for cooking al mondo che usa la tecnologia del web 2.0, un connubio di tecnologia e know how.

Naboo è in costante collegamento a Internet, tramite wi-fi, e quindi al **Cloud Lainox**: un'enciclopedia che raccoglie ricette di chef di tutto il mondo, una sorta di community gastronomica a portata di click! La realizzazione del cloud Lainox è stata possibile grazie all'attiva collaborazione con chef di tutti i continenti ed è stata inserita la più ampia collezione di ricette di tutti i tempi, in grado di soddisfare le esigenze di ogni cliente, e di offrire a ogni chef la possibilità di arricchire il proprio menù con le ricette dei colleghi stranieri. Ma il know how del cloud non è dato solo dalle ricette, ma dalla storia del piatto, il perché inserirlo nel proprio menù, le indicazioni sugli ingredienti e le quantità, fino ad arrivare alla sua presentazione. Il tutto supportato non solo da testi, ma anche da filmati che mostrano le varie fasi della preparazione.

Se il Cloud è ciò che crea un vero gap tra Naboo e gli attuali forni combinati, non possiamo trascurare le altre innovazioni tecnologiche e funzionali che lo rendono uno strumento di cottura indispensabile per gli chef che vogliono offrire qualcosa di nuovo e distintivo. Come, per esempio, l'innovativo **Smokegrill**, che assicura una cottura alla griglia con tutti i plus del barbecue, il **sistema di Affumicatura** che consente di realizzare questa finitura nel corso della cottura, senza alcun tipo di combustione, il **sistema di Aromatizzazione**, per avere pietanze con i più svariati tipi di aromi, senza dover intervenire manualmente, la **Cottura Multilivello** che con Naboo diventa ancora più facile, perché nel Cloud si trovano le cartelle con i macro gruppi di cotture multilivello; e la **Funzione Just In Time**, che indica i tempi di inserimento dei vari cibi per averli pronti tutti nello stesso momento.

A tutto questo si aggiunge il **nuovo sistema di lavaggio automatico**, che utilizza capsule pluridose di detergente gestite in totale autonomia dall'apparecchio, eliminando così i problemi di trasporto, i rischi di errore nel dosaggio e il contatto con sostanze nocive.

Un altro aspetto importante di Naboo è il design, Lainox ha condotto un'accurata ricerca per capire quali fossero i desideri estetici degli chef. Un grande lavoro è stato fatto sulla **maniglia**, che in alcuni modelli sarà sostituita da un'apertura automatica a pulsante, molto utile quando entrambe le mani sono occupate. Sono stati scelti **materiali** capaci di comunicare eleganza, ma anche qualità, robustezza e facilità di pulizia. Grazie a uno studio di visual design, l'**interfaccia utente** è più intuitiva e facile da utilizzare, l'**ergonomia** del prodotto è molto migliorata per facilitare l'inserimento in ogni tipo di spazio e rendere il flusso di lavoro in cucina più fluido e piacevole.

Lainox vi invia a scoprire Naboo ad Host, Pad 7 stand G28 H27.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Lainox Ali S.p.A.

Antonella Da Ros

Mail: antonella.daros@aligroup.it