

Microwave Grill de Lékué: un producto innovador que revolucionará las cocinas

Lékué, la empresa de utensilios de cocina líder en su sector, presenta su última innovación con la que es posible cocinar todo tipo de alimentos al microondas con resultados de parrilla. De esta forma, ahora es posible disfrutar de carne y verduras asadas, sándwiches crujientes, pescado y muchas otras recetas en cuestión de minutos y sin apenas usar aceite

Doce años después del lanzamiento de su célebre estuche de vapor, Lékué, la empresa líder en utensilios de cocina, vuelve a cambiar las reglas del juego con una innovación única en el mercado que promete revolucionar la cocina tal y como se la conoce. El Microwave Grill es un producto revolucionario con el que es posible preparar todo tipo de recetas a la parrilla con los beneficios de la cocina al microondas: cocción más saludable, usando menos grasas, sin humo ni olores y ahorrando tiempo y consumo energético.

El Microwave Grill de Lékué está formado por dos planchas fabricadas en acero y cuya superficie está cubierta por un material susceptible. Este material transforma la energía electromagnética del microondas en calor y lo transmite a las planchas, que son las encargadas de generar un crujiente efecto grill sobre los alimentos. Así pues, se optimiza el gasto eléctrico utilizando una doble cocción sobre alimento: por una parte, la cocción habitual del microondas, y por otra parte la cocción mediante las planchas.

Este doble sistema de cocción es mucho más saludable que utilizar una parrilla común, ya que evita la saturación de grasas al no superar los 240°C. De esta forma, logra mantener las propiedades de los ingredientes, respetando todo su sabor, y permite cocinar solo con la grasa del alimento o bien con una cantidad mínima de aceite.

Utilizar el Microwave Grill de Lékué es muy sencillo. En primer lugar, se precalienta en el microondas durante 3 minutos (900W) antes de colocar los alimentos en él. Opcionalmente, se puede untar un poco de aceite en el alimento para un resultado más marcado. A continuación se coloca el alimento sobre la plancha inferior y cierra con la plancha superior encima uniéndolas con las bandas laterales. De esta forma, el alimento quedará presionado por las dos parrillas y se cocerá a la vez por ambas caras.

Una vez se ha introducido el alimento en el Microwave Grill, es necesario programar el microondas con el tiempo indicado en las tablas de cocción facilitadas. El tiempo variará en función del alimento que se esté cocinando. Tras unos minutos, estará listo para disfrutar. Además de fácil de usar, el Microwave Grill de Lékué es muy fácil de limpiar, y puede hacerse tanto a mano como en el lavavajillas. De esta forma, es posible tener el utensilio listo para elaborar otra receta en muy poco tiempo.

El producto ya está disponible tanto en tiendas especializadas como en la tienda online de Lékué.

Tiene un P.V.P. de 34,90€ y se vende junto a una tabla de cocción por ingredientes que indica el tiempo que debe estar en el Microwave Grill cada alimento. Además, incluye varias recetas para inspirar al consumidor y que pronto se anime a crear sus propios platos.

Sobre Lékué

Lékué es una marca de utensilios de cocina que ofrece productos innovadores para ayudar a mantener una alimentación sana, sabrosa y natural de manera fácil. Esta marca, con sede en La Llagosta (Barcelona), pone todo su empeño en simplificar las tareas en la cocina a la vez que fomenta una alimentación saludable a través de ideas y recetas.

Su apuesta por la innovación con el objetivo de hacer de la cocina una actividad más sencilla y divertida le han valido importantes reconocimientos y premios como el Delta d'Or de la FAD o el Premio Nacional de Diseño.

Datos de contacto:

David Belzunce Barranco
Responsable de PR de Lékué
697266111

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>