

**ALUNGO**®  
*Un Arte di Vivere*

3 tipi di legno

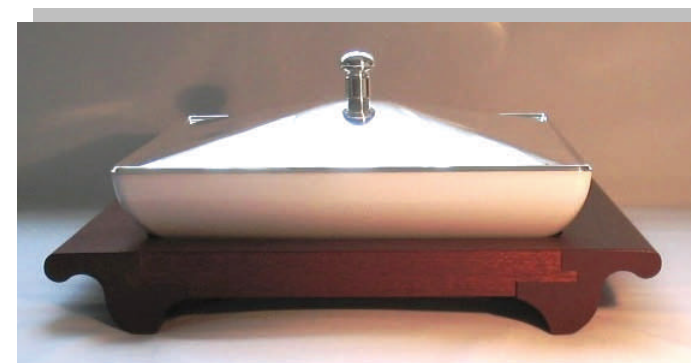
Wengé

Faggio

Mogano

NOVITÀ - ESCLUSIVITÀ

*Perche mangiare è prima di tutto un piacere!*



*Insieme Riscaldante & Isotermico*

*senza cavo*®

per

**Sistemare, Spostare, Servire & Mantenere caldo**

**Semplice da usare ed Efficace**

**ALUNGO**®

# Indice

## **Servire caldo senza stress !**

*L'inertia termica*

## **Mantenere caldo dove si desidera !**

*Un attrezzatura Professionale*

## **Principali vantaggi ?**

*Uno « relè » termico*

## **L'angolo dei professionisti**

*Che tipi di piatti e per quali tendenze ?*

## **L'angolo dei gastronomi.**

*Essere presente con i vostri ospiti !*

## **Manutenzione, Sicurezza e Garanzia.**

## **Istruzioni per l'uso.**

*Semplificatevi la cucina !*

## **Un Arte di vivere.**

*Cocolatevi con i migliori prodotti !*

Altri informazioni su  
[www.alungo.com](http://www.alungo.com)

Ha una domanda ?  
[contact@alungo.com](mailto:contact@alungo.com)

400 Watts—230 V



Alungo Ltd—UK

Brevettato  
Marca depositata  
Fabbricato nel UE

## Arte di vivere

### *Piaciete,.....*

- ◆ *Invitare e condividere il pasto con gli ospiti e prendere il tempo d'insaporire*
- ◆ *Organizzare snacks fritti, crumbles, ciambelle, crespelle tiepidi o caldi per nipoti e grandi.*
- ◆ *Vivere fuori, senza trasportare tutti gli accessori fuori !*
- ◆ *Il barbecue, e piace anche vari e caldi contorni: Couscous, riso, paste e verdure*

### *Non piaciete.....*

- ◆ *I pasti "tutti preparati"*

## Servire caldo senza stress !

### Mantenere caldo con l'inertia termica è:

- Niente brusche variazioni di temperatura
- ◆
- Comodo di uso (collegato o scollegato)
- ◆
- Temperature stabile e precise
- ◆
- Calore radiante, dolce e costante
- ◆
- Senza asciugare, senza modificare il livello d'umidità
- ◆
- Un modo naturale (senza raggi)



### Una somma di vantaggi

**PER TUTTI TIPI DI CIBI**

**DA SERVIRE CALDI,**

**SUL POSTO SCELTO.**

**DENTRO & FUORI**

# Mantenere caldo dove si desidera

Per mantenere caldo « **efficacemente** » bisogna mantenere una temperatura « al cuore dei cibi » compresa tra la temperatura di **cottura** (75° - 85°) e la temperatura di **consumo** (55° - 65°) nelle **norme di temperatura**.

## COME FUNZIONA ?

L'insieme Riscaldante & Isotermico® Alungo™

1. Prolunga l'inertia termica naturale della porcellana
2. Regola automaticamente l'adeguata temperatura

La catena del caldo è preservata  
Il calore omogenea per prodotti caldi « a cuore »

☞ **L'insieme Riscaldante & Isotermico® Alungo™  
MANTIENE CALDO "PRECISAMENTE"**

**SENZA CAVO E PER 1H (E PIÙ \*).**

**AFINCHÉ DI RENDERE PIÙ FACILE IL SERVIZIO DEI PIATTI CALDI**

Utilizzare secondo le raccomandazioni. Leggere le pagine

« ISTRUZIONI PER L'USO »

&

"L'ANGOLO DEI GASTRONOMI"

\* Il cibo messo nel l'ALUNGO® indica una temperatura "a cuore" situata tra 85 ° e 75 ° e oltre 63° dopo 40 minuti, e 55° dopo 1H (da questo momento, rimane ancora tiepido per un lungo periodo).

# Istruzioni per l'uso.

Più su [www.alungo.com](http://www.alungo.com)



Il Set Termico® è un **nuovo concetto**. Non si usa come un scaldavivande classico. Con l'uso troverà tutti i soluzioni per facilitare e personalizzare il servizio in tutte le circostanze

1

## Riscaldare

Riscaldare il Set Termico® **tutto completo (1)** (base riscaldante + porcellana vuota + coperchio) sul settore elettrico per **20 minuti (min\*)**

[Per cibi delicati come pesce, uova, carne rossa, è possibile modulare l'accumulazione di calore riscaldandolo senza coperchio e coprire quando il cibo è presentato nel Set Termico o **invece**: riscaldare coperto e servire senza coperchio (fritti, per esempio)]

(1) **Modo di uso raccomandato**

(2) **Alternativi professionali su [www.alungo.com](http://www.alungo.com)**

\*In caso di collegamento più lungo, la temperatura è limitata

2

## Sistemare

Sistemare la preparazione nel Set Termico® e staccare dell'alimentazione elettrica. Si può usare di carta di cottura, piccoli contenuti, o altro per variare la sistemazione

3

## Servire

Trasportare il Set Termico® con le maniglie isolante ed ergonomiche.

### Istruzioni importanti per l'uso corretto

- ✓ **Il mantiene della temperatura si fa senza separare** la porcellana della sua base riscaldante. (verificate che sia ben a posto sulla base). Utilizzate solo gli elementi concetti specificamente per questo prodotto.
- ✓ **Per « ripristinare la temperatura »** si può collegare il Set termico® per pochi minuti nel corso del servizio senza rovinare la presentazione.
- ✓ Collegato con un « Timer » sulla spina, la temperatura dei cibi è prolungata al di là d'un'ora (consumando elettricità solo per fase di parecchi minuti solo)

**Il Set riscaldante & isotermico®  
elimina i rischi legati alla catena del caldo così protetta**  
nel corso delle diverse tappe del servizio.

**Ne risulta :**

Più **Comodità, Qualità, Sicurezza e Igiene**

# Manutenzione, Sicurezza & Garanzia.

La **Porcellana** è resistente ai sbreccaturi. La forma rettangolare e svastata facilita la presentazione dei preparazioni (capienza 3L). Risponde a tutte le norme internazionali per la sicurezza alimentare  
**Rimovibile, e lavabile in lavastoviglie.**

La **Cornice di legno prezioso** è impermeabile al sporco. Mantenere con un panno umido e, se del caso, con un po di sapone.  
**Non mettere in lavastoviglie.**

Il **Coperchio di metallo argentato**. Tra due usi, lavarlo con prodotti per piatti e una morbida spugna, lavare e asciugare prima di reinserirlo nella borsa (in plastica, rimarrà intatta fino al prossimo impiego). Come ogni argenteria, può ossidarsi. Rinnovarlo con **prodotti speciali** destinati a tale uso e un panno morbido.

**Piastra riscaldante(garantita \* 2 anni)**. Rimuovere la sporcizia solo sulla superficie superiore (quella in contatto con porcellana) con un panno umido **quando l'apparecchio è scollegato!**  
**MAI IMMERGERE IL CORPO IN ACQUA.**  
**NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE**

Dopo l'uso, metti a posto il Set Termico® pronto per l'uso  
**Dimensioni: 40 cm x 31 cm x 18 cm**  
**\*condizioni di garanzia:** mai smontare le parti elettriche.  
Utilizzare secondo le raccomandazioni degli istruzioni di uso e di mantenimento

**MANEGGIARE CON I STESSI PRECAUZIONI CHE QUALSIASI MATERIALE ELETTRICO.**

# Principali vantaggi ?

- ✓ **Un « relè » termico che mantiene caldo o ripristina la temperatura** di quello che aveva cucinato prima, **senza rovinare la presentazione**. L'insieme riscaldante & isotermico® non è progettato per cucinare, né per riscaldare alimenti freddi.
- ✓ **Mangiare caldo dove vuole, lontano dalle cucine**. L'insieme Riscaldante & Isotermico® **ALUNGO™**, **senza cavo**, vi consente a **mangiare caldo**, ovunque e dove vuole, **Dentro & Fuori**. Autonome, Comode, polivalente : dedicato alla qualità e alla Convivialità
- ✓ **Garantire un servizio semplice e razionale**. Si sposta, presenta, serve e mantiene calde tutte le ricette. L'insieme riscaldante & isotermico® **ALUNGO™**, riduce la maggior parte delle manipolazioni legate al Servizio. È facile da usare e fatto presto
- ✓ **Funzionalità combinata a l'Arte della Tavola**  
Un' strumento professionale che può essere inserito in atmosfere Raffinate. **3 tipi di legno** vi permettono di abbinarlo a stili **Classico, Asiatici o Contemporanei**
- ✓ **Servire in completa Sicurezza**  
**Senza cavo, senza fiamma, Senza acqua bollente, sul luogo di servizio**. Facilmente spostabile grazie alla cornice di legno isolante ed ergonomica. Il rispetto della **catena del caldo** e delle **norme di temperatura** e una porcellana bianca, sono tutti fattori in favore dell'**alimentazione igienica** e della **sicurezza** ovunque dove vivete e piacete fare la festa. (posto pubblico, bambini, tende,..).

# L'angolo dei Professionisti

## Uno "relè" termico

- **Meno manutenzioni:** Dopo aver cucinato con i vostri soliti e indispensabili utensili (stufa, grill, cottura a vapore, forno, wok, ecc...) l'insieme riscaldante & isothermico® prenderà il « relè » per mantenere caldo, in modo omogeneo prendente cura del gusto e dell'aspetto dei prodotti preparati, facilitandone il servizio.
- **Improvvisare:** la manutenzione del Set Termico® non chiede particolare qualificazione, potrete improvvisare: Buffets, Cocktails, Snacks, Merende, business lunches o catering,...godendo, in tutto si curezza, i spazi conviviali: Lounge, Terrasse, Room-service, Uffici, Spa, VIP room, yachting, Atelier di cucina.
- **Un alternativa al servizio « su piatto ».** Un nuovo strumento per scoprire o riscoprire una scelta di contorni, convivialità e piatti Regionali

## Uno strumento adatto ai sfide di sviluppo durabile

**Comodità e uso sicuro :** Più di comodità per il personale, si currezza par il pubblico, senza raga

**Prodotti locali :** Valore aggiungata per servire un gran scelta di prodotti, destinati ai clienti esigenti, ascoltando gli stagioni e curiosi sull'origine dei prodotti e prendendone cura della loro salute

**Gestione delle quantità:** Flessibilità dell'offerta secondo le necessità danno meno perdite.

**Economia di energia::** Consuma in modo sequenziale (l'inertia termica della porcellana è moltiplicata da 4), e riduce le perdite di calore.

# L'angolo dei Gastronomi.

**La temperatura dell'insieme riscaldante & isothermico ALUNGO®** è fissata e controllata (limitatore) per soddisfare ai più soliti situazioni incontrati quando si vuole mantenere alimenti caldi. Le temperature di cottura variano in media a: +/- 65° a +/- 85 ° secondo il tipo di cibo (carne, pesce, riso, pasta, verdure, dolci dolci, cibi fritti, ecc ..).

**Niente panico:** quando sta per finire una ricetta (taglio, decorazione, ecc...), queste possono raffreddare. Una volta sistemato dentro, la temperatura tornerà come all'inizio. Se si raffredda troppo prima di essere sistemato, si può lasciare collegato o collegare di nuovo per 10 minuti e così, la vostra preparazione sarà di nuovo calda "a cuore" per un'ora (scollegato).

**Organizzatevi:** secondo il tipo di preparazione e la disponibilità, è possibile scollegare il Set Termico® prima o dopo aver messo a posto la preparazione dentro la porcellana. Allo stesso modo ALUNGO® consente di "riservare" un pasto al caldo mentre si sta per cucinare.

**Preparazione di uova strapazzate:** (esempio di cottura a temperatura moderata). Preparare con l'utensile di cucina come al solito. Quando sono cotti al 3/4, mettere a posto le uova strapazzate dentro il Set Termico® e coprire. Dopo 5 minuti, le uova saranno cotti a punto e avranno un bel aspetto durante 1H e altro ancora.(vedi manuale)

**Piacere & Salute:** riscoprire i cibi semplici « fatti a casa », secondo la stagione per fare dei pasti, un Arte di vivere. In salotto, in terrazza, ovunque si trova, permettersi il tempo di mangiare, servirsi in 2 volte. Tutto rimarrà caldo e il reflex di sazietà avrà il tempo per manifestarsi.