

SHARP

SHARP LANCE LE **STEAMWAVE**, SON PREMIER FOUR VAPEUR TROIS-EN-UN



Pour une nouvelle année riche en saveurs et en équilibre, la marque japonaise Sharp lance son premier four vapeur : le **STEAMWAVE**. Polyvalent, ce four vapeur trois-en-un propose aussi une fonction gril et une fonction micro-ondes, pour une efficacité maximale dans un encombrement minimum.

Développant des produits uniques qui apportent une véritable valeur ajoutée aux consommateurs, Sharp propose ainsi une solution pensée pour toutes les cuisines, grandes ou petites.

Idéal pour cuisiner gourmand et sain, le **STEAMWAVE** est un allié incontournable pour trois fois plus de plaisir, de bien-être et de simplicité au quotidien.

SHARP STEAMWAVE



■ Une nouvelle manière de cuisiner qui révèle toutes les saveurs des aliments

Grâce à sa cuisson 100% vapeur (entre 70 et 100° C), il assure une conservation optimale des qualités gustatives et nutritionnelles des aliments.

La fonction vapeur permet une cuisson douce et respectueuse des aliments.

Avec la vapeur douce à 70° C, finies les viandes blanches desséchées : les rôtis, poulets ou dindes sont parfaitement cuits à coeur tout en conservant leur moelleux et la délicatesse de leurs saveurs. Les poissons conservent quant à eux une chair ferme et délicate, quasi impossible à obtenir à la poêle ou au four traditionnel.

Grâce à la vapeur à 100°C, les fruits et légumes quant à eux restent croquants et conservent leur aspect naturel et appétissant.

De plus, la **combinaison des fonctions vapeur et grill** permet une cuisine élaborée, tout en préservant les qualités gustatives des aliments de base : rôtis fondants et caramélisés, gratins de fruits savoureux et délicats... Cette nouvelle manière de cuisiner concilie parfaitement naturel et gourmandise.



SHARP STEAMWAVE



■ Une cuisson 100% vapeur pour une cuisine 100% saine

Quoi de mieux que la vapeur pour préserver les qualités nutritionnelles des aliments ? Des tests ont en effet montré qu'un brocoli cuit à la vapeur ne perdait que 14% de vitamine C* et 9% d'antioxydants** contre une perte de 42% de vitamine C et 39% d'antioxydants quand il est cuit à l'eau.

Grâce au **STEAMWAVE**, il devient facile de manger sain sans pour autant perdre sa gourmandise.

■ Un four trois-en-un à la fois design et intelligent

Inspiré du design des fours professionnels, le **STEAMWAVE** s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines avec sa poignée métallisée disponible en deux coloris - rouge métallisé ou inox brossé - et son tableau de contrôle à touches sensibles.

Intelligent, il procure un véritable gain de place et allège le plan de travail de la cuisine car il remplace un cuit-vapeur tout en offrant deux autres fonctions essentielles dans une cuisine :

Gril : Avec sa large résistance, ce système Gril couvre toute la surface du four permettant ainsi de gratiner un plat de façon uniforme. A utiliser seul ou à la suite de la cuisson vapeur.

Micro-ondes : Incontournable, cette fonction permet un réchauffage rapide et efficace pour répondre aux besoins quotidiens.

* **Vitamine C** : Sensible à la chaleur et à la lumière, cette vitamine favorise l'absorption de fer dans les aliments et permet d'augmenter l'élimination des substances toxiques.

** **Antioxydants** : Il s'agit de molécules aux propriétés antioxydantes bien supérieures à celles des vitamines. Présentes dans de nombreux fruits et légumes, les polyphénols protègent de nombreuses maladies telles que le cancer et les maladies cardio-vasculaires et aident aussi à ralentir le vieillissement cellulaire.

FOUR VAPEUR STEAMWAVE - AX-1100IN/R

- Capacité : 27 litres
- Capacité réservoir d'eau : 43 cl
- Dimensions intérieures (largeur x profondeur x hauteur) : 343 x 380 x 210 mm
- Coloris poignée : rouge métallisé et inox brossé
- Prix public généralement constatés : 399 euros
- Disponibilité : immédiate



■ Une cavité optimisée pour régaler toute la famille

Le **STEAMWAVE** possède deux plateaux carrés en métal (30 x 30 cm) s'intégrant dans une cavité sans plateau tournant, permettant ainsi de cuire parfaitement un plat pour six à huit personnes, quelle que soit sa forme.

Et pour encore plus de simplicité, le **STEAMWAVE** propose 18 menus vapeur pré-programmés répartis en six catégories.

On peut enfin cuisiner des plats sains et gourmands pour toute la famille sans se compliquer la vie !

■ Un entretien sans contrainte

Sharp sonne la fin des manipulations complexes pour nettoyer son plan de travail et son four vapeur après utilisation.

Avec son récupérateur d'eau situé sous l'ouverture du four, le plan de travail n'est plus inondé. De plus, grâce à ses gradins moulés faciles à nettoyer et à l'absence de plateau tournant, le **STEAMWAVE** garantit un entretien simplifié et optimal : un coup d'éponge suffit !

Le **STEAMWAVE** est également équipé d'une fonction détartrage en seulement trente minutes.



CONTACTS PRESSE SHARP : VFC Relations Publiques

Anne Daragon-Decléty – Marie Speller
adaragon@vfc.fr - mspeller@vfc.fr - Tél : 01 47 57 74 20