DINO - Divulgador de Notícias

Saúde e sabor se unem no preparo dos alimentos com produtos revestidos com a linha Bioceramic™

Opção ideal para quem busca uma vida mais saudável, tecnologia de revestimento Bioceramic™ da marca Oster® é livre de materiais químicos prejudiciais à saúde.

07/10/2016 15:51:34

Um revestimento 100% natural, antiaderente e desenvolvido para não contaminar os alimentos na hora do cozimento. Essa é a marca registrada do revestimento Bioceramic™, uma inovadora tecnologia desenvolvida pela marca Oster® e que está revolucionando o comércio de utensílios domésticos. Essa tecnologia é a primeira e única do mercado destinada a pequenos aparelhos e inclui produtos, como panelas, grills e frigideiras elétricas, elaborado para diferentes tipos de receitas.

Ao contrário dos revestimentos tradicionais produzidos com PTFE (conhecido como teflon) e PFOA (conhecido como C8), o Bioceramic™ é livre de produtos químicos prejudiciais à saúde, aumentando a qualidade de vida e auxiliando os consumidores a manterem uma dieta saudável, obtida através da combinação de uma alimentação equilibrada com um processo de cozimento seguro.

Devido ao calor produzido internamente que envolve os alimentos durante o preparo, o revestimento retém e distribui melhor o calor, cozinhando de maneira mais rápida e uniforme. Isso ajuda a manter uma maior quantidade de nutrientes em comparação com outros métodos de cozimento, além de acentuar o sabor natural dos ingredientes.

Até quatro vezes mais duráveis que os materiais convencionais, é resistente a arranhões e ao calor, garantindo uma maior vida útil para os utensílios, antiaderente e cozinha 20% mais rápido do que os revestimentos tradicionais.

Para quem busca por uma vida cheia de saúde e sabor, o revestimento Bioceramic™ proporciona o bem-estar e a segurança necessários para você curtir a vida junto de sua família e amigos. Viva, sinta e desfrute com a Oster®.

Principais benefícios dos produtos revestidos com a linha Bioceramic™da Marca Oster

•Livre de materiais químicos prejudiciais à saúde.
•Maior durabilidade e resistência a riscos.
•Antiaderente e prático para cozinhar e limpar.
•Cozinha até 20% mais rapidamente do que os métodos tradicionais

Panela de Pressão Bioceramic™ Versatile (5801)

•Superfície de cozimento antiaderente com revestimento natural de cerâmica resistente com 6 litros de capacidade.
•Válvula de vapor e sistema com 6 travas internas.
•Alças fáceis de sustentar para comodidade ao transportar os alimentos. Conta com uma prática função que a permite dourar os alimentos garantindo ótimos resultados.
•Prepara 6 tipos de alimentos: peixes, vegetais, aves, guisados, carnes e feijões.
•Timer que programa em até 2 horas de antecedência e sistema de desligamento automático de segurança.

Grill Bioceramic™ Multiuso (4881)

• Superfície de cozimento antiaderente.
• Tecnologia Bioceramic™ que é quatro vezes mais durável e resistente a riscos e cozinha 20% mais rápido que as superfícies comuns.
• Ajuste de temperatura de 65ºc a 230ºc.
• Sistema de aquecimento em ambas as placas que permite tostar e grelhar os alimentos na posição fechada ou aberta com o uso das duas chapas ao mesmo tempo.
• Cozinha os alimentos com a bandeja removível para coleta de gordura.
•Chapas removíveis para fácil limpeza e trava que permite guardar na posição vertical.

Grill Chapa Reversível Bioceramic™ (3007)

•Superfície antiaderente de cerâmica natural para cozinhar de forma mais saudável.
•4 vezes mais durável e resistente a riscos que as superfícies antiaderentes tradicionais.
•Controle de temperatura removível de 150°C a 230°C e função manter quente.
•Chapa dupla removível.
•Bandeja removível para coleta da gordura que possibilita cozinhar os alimentos de forma mais saudável.
•Design vertical para guardar o aparelho com facilidade ocupando pouco espaço.

Panela Multi Gourmet Bioceramic™ (8030)

•Programas inteligentes para facilitar o preparo de refeições completas.
•Revestimento antiaderente natural Bioceramic™.
•Recipiente interno removível de cerâmica natural, que com capacidade para até 10 copos (1,8 litros).
•Painel digital com 10 funções pré-programadas que permitem preparar arroz branco, arroz integral, quinoa, sopas, cozidos/ensopados, manter quente e arroz com camada tostada no fundo.
•Cozinha alimentos no vapor, como vegetais e legumes, frutos do mar, peixes e até sobremesa, podendo também ser utilizada enquanto se prepara os outros alimentos.
•Sinal sonoro que indica quando o alimento está pronto.

Sobre a Oster® Brasil:

Oster® Brasil é uma subsidiária da Jarden Corporation, fornece de uma gama diversificada de produtos de consumo em todo o mundo, com um portfólio de mais de 120 marcas de qualidade e confiabilidade. A história da Jarden Corporation é sólida com o desempenho financeiro e crescimento orgânico baseado em uma cultura operacional focado com aquisições de valor agregado e em de capital para os acionistas.

A Jarden opera em três segmentos de negócios primários através de um número de marcas de prestígio entre os quais estão: Oster®, Bionaire ®, Mr. Coffee®, Coleman, Sunbeam®, Crock- Pot®, FoodSaver® e Villaware ® entre outros. Com base na Flórida, Jarden classificada como a No. 348 na Fortune 500 e tem mais de 30.000 funcionários em todo o mundo.

Canais de comunicação da marca:
Site: www.osterbrasil.com / www.jarden.com
Contato: contato@osterbrasil.com
Facebook: www.facebook.com/OsterBrasil
Vídeo institucional:
SAC: 0800-7711300