

In cucina con



Il meglio della tecnologia incontra
le ricette di **Daniele Rossi**
per una cucina facile e divertente



Life's Good.

INDICE

APERITIVI

Polpette di gamberi ed emulsione al lime	2
Degustazione di polpo cotto a bassa temperatura	4
Sfere croccanti con tartare di manzo	6
Pizza Marinara in teglia	8
Focaccia barese	10

PRIMI

Mezze Maniche	12
Ragù di fegatino toscano 2.0	14
Lasagne al pesto	16
Paccheri chips	18
Bao Lobster Roll	20

SECONDI

Moscardini alla Luciana	22
Involtini di coda di rospo e verza	24
Salmone cotto a bassa temperatura	26
Zucchine ripiene al forno	28
Peposo	30
Stinco con patate duchessa	32

DOLCI

Biscotti di Prato	34
Éclair	36
Panaccio cacao, nocciole e noci	38
Maritozzo	40

PRODOTTI LG

Forni InstaView™	43
Piani a induzione	52
Piani a gas	57
Lavastoviglie	60
Libera installazione	65



Daniele Rossi

Benvenuti!

Pronti ad immergervi nel nostro ricettario realizzato in collaborazione con lo chef [@danielerossichef](#)

Troverete un mix di ricette che uniscono l'arte culinaria alla tecnologia innovativa dei **prodotti LG**. Ogni piatto è pensato per esaltare i sapori della tradizione, utilizzando **tecniche di cottura moderne** e ingredienti ricchi di gusto. Il tutto con il massimo divertimento e senza sprechi.

Troverete "un amico in cucina", il vostro alleato per realizzare piatti ricchi di gusto, per te e per i tuoi ospiti.

Pronti a farvi ispirare?





APERITIVI

POLPETTE di gamberi ed emulsione al lime



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **15 min**



Cottura: **15 min**



PIANO AD
INDUZIONE



CONTROLLI SLIDE TOUCH
INDIPENDENTI

INGREDIENTI

Per 8 polpette da 50g

- 7 gamberi argentini L1
- 5 gambi di zenzero fresco
- 20g di prezzemolo
- 1/2 spicchio d'aglio
- 5g di sale
- 20g salsa di soia
- 15g di olio evo
- 4 fette di pancarrè senza crosta
- 30/40g di latte vegetale

Per la panatura

- Farina 0 q.b.
- Pan grattato q.b.
- 2 uova intere

Per l'emulsione vegana al lime

- 100g olio girasole
- 50g latte di soia
- Un pizzico di sale
- Una lacrima di lime

PROCEDIMENTO

Sbucciare i gamberi e privarli dell'intestino, grattare un po' di zenzero e aglio, aggiungere un pizzico di sale, la salsa soia e il prezzemolo. Mescolare tutti gli ingredienti e frullarli con un frullatore. Con un cucchiaino da gelato formare le varie polpette.

Passate alla preparazione della doppia panatura: passare le polpette prima nella farina 0, poi nelle uova sbattute con un pizzico di sale, dopodiché nel pan grattato, ripassarle ancora nelle uova e poi nuovamente nel pan grattato. Per l'emulsione vegana al lime mescolate tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione.

Ora è il momento della frittura. Grazie al **piano cottura a induzione LG** e il suo controllo ottimale della temperatura, gestito tramite **comandi slide touch**, dimenticate il rischio di portare l'olio a temperature troppo elevate. Otterremo facilmente una frittura perfetta.

A cottura ultimata le polpette saranno morbidissime dentro e croccanti fuori, pronte per essere degustate con la vostra emulsione vegana al lime, semi di sesamo e qualche foglia di crescione.



APERITIVI

DEGUSTAZIONE DI POLPO cotto a bassa temperatura



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **3h**
cottura sottovuoto



FORNO



FUNZIONE
SOUS-VIDE

INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 1kg di polpo
- Due cucchiaini di maionese
- Un cucchiaino di pasta di wasabi
- Olio al prezzemolo q.b.
- Salsa barbecue giapponese q.b.
- Tobiko q.b.
- Caviale essiccato q.b.
- Germogli

PROCEDIMENTO

Pulite il polpo, tagliate i tentacoli e metteteli in un sacchetto sottovuoto. Cuocete con la funzione sous-vide a 95°C per 3 ore nel **forno LG InstaView™**.

Trascorso il tempo tiratelo fuori, immergetelo qualche minuto in acqua e ghiaccio e tagliate con un taglio da sashimi, ossia a fettine sottili.

Per l'olio al prezzemolo sbollentate 200g di foglie per circa 30 secondi in acqua salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio, e frullate con 100g di olio di semi per 4-5 minuti. Filtrate e mettete a riposare una notte all'interno di una sac à poche, in modo che le impurità si separino dall'olio.

L'indomani tagliate l'estremità della sac à poche per lasciar uscire le impurità depositate sul fondo.

Mettete l'olio in un biber dotato di un tappo per olio aromatico, affinché colore e aromaticità non si disperdano. È possibile conservare quest'olio in freezer, in un sacchetto sottovuoto, per circa sei mesi.

Per la maionese al wasabi: unite alla maionese della pasta di wasabi e l'olio allo shiso fino a renderla omogenea.

“Sporcate” il polpo con la salsa barbecue giapponese e l'olio al prezzemolo, lasciate nel piatto per circa 10 minuti e poi aggiungete tutti gli altri componenti: grattugiate il caviale essiccato, il tobiko e i germogli per decorare.



APERITIVI

SFERE CROCCANTI con tartare di manzo



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **45 min**



Cottura: **6h**
cottura sottovuoto



FORNO



FUNZIONE
SOUS-VIDE



PIANO AD
INDUZIONE

INGREDIENTI

Per 10 polpette

Per la maionese:

- 100g di rafano
- 200g olio di semi
- 1 uovo intero

Per le polpette:

- 2 albumi
- 100g di Parmigiano grattugiato
- Olio di semi q.b. (per la frittura)

Per la tartare:

- 250g di filetto di manzo
- Aneto q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Semi di sesamo per guarnire

PROCEDIMENTO

Per prima cosa preparate l'olio aromatizzato al rafano per la maionese: pelate e tagliate il rafano a rondelle, inseritelo in un sacchetto per sottovuoto, coprite con olio di semi e mettetelo sottovuoto.

Inseritelo nel **forno LG InstaView™** con la modalità cottura sous-vide per 6 ore a 80°C.

Quando sarà pronto raccogliete l'olio in un contenitore, aggiungete l'uovo e montate.

Battete la carne a coltello e tenetela da parte. Prendete gli albumi e uniteli al Parmigiano grattugiato, formate delle palline e scaldate abbondante olio di semi nel **piano cottura a induzione LG** utilizzando la massima potenza. Quando avrà raggiunto i 180°C immergete le palline e aspettate che salgano in superficie e che si dorino per bene.

Nel frattempo condite la tartare con olio evo, aneto tritato e sale. Scolate le palline di parmigiano e impiattate.

Alla base una goccia di maionese, la pallina di parmigiano, un cucchiaino di tartare, un germoglio di aneto e semi di sesamo nero.



APERITIVI

PIZZA MARINARA in teglia



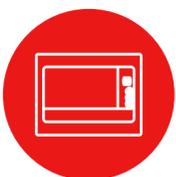
Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **15 min**
*da 1h a 3h di lievitazione



FORNO



FUNZIONE
PIZZA



FUNZIONE
LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

Per 2 teglie da forno:

- 600g di farina 0
- 400g di acqua naturale fredda
- 5g di lievito fresco
- 8g di sale
- 400g di pelati a pezzettoni
- Aglio q.b.
- Origano a.b.
- Olio evo q.v.

PROCEDIMENTO

In una planetaria unite farina, lievito e acqua, incominciate a impastare e aggiungete il sale. L'impasto deve lavorare ad una velocità medio-bassa dai 7 ai 10 minuti.

Una volta incordato l'impasto, fatelo riposare fino al suo raddoppio, impostando la **modalità di lievitazione del forno LG InstaView™**, che mantiene una temperatura ottimale per favorire la crescita dell'impasto.

Fate delle pieghe di rinforzo, dividete l'impasto in due e fatelo lievitare ancora fino al raddoppio. Una volta pronti, stendeteli sulla semola e spostateli sulla teglia. Conditele con olio, sale, origano e aglio e infornate nella parte bassa del **forno LG InstaView™** preriscaldato a 250°C per circa 10 minuti e poi altri 10 minuti nella parte centrale e gli ultimi 2 minuti nella parte alta.

Grazie alla **app LG ThinQ** potete preriscaldare il **forno LG InstaView™** con comodità anche a distanza.



APERITIVI

FOCACCIA BARESE



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **40 min**
*24h di lievitazione



Cottura: **25 min**



FORNO



TECNOLOGIA
InstaView™

INGREDIENTI

Per 1 focaccia da 26cm di diametro:

- 150g di farina 0
- 150g di semola rimacinata
- 1/2 patata lessa schiacciata
- 180ml di acqua
- 3g di lievito di birra
- 5g di zucchero
- 15ml di olio evo
- Olive baresane (o taggiasche se le prime non dovessero essere reperibili) q.b.
- Pomodori ciliegino o San Marzano q.b.
- Origano q.b.
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

In planetaria, unite le farine insieme al lievito sbriciolato e alla patata schiacciata, quindi aggiungete acqua poco a poco. Appena l'impasto inizierà a incordarsi e a prendere una forma, unite zucchero, sale e olio e amalgamate il tutto. Anche se la consistenza risulterà molto umida, formate un panetto e lasciate lievitare fino al raddoppio.

Procedete con le pieghe di rinforzo: ungete le mani e il piano di lavoro, poi prendete l'impasto al centro e sollevatelo. Poggiate un'estremità sul piano di lavoro, sollevate l'altra e richiudete su quella poggiata sul piano, come se fosse un libro. Girate l'impasto di 90°C e ripetete l'operazione per almeno 2 volte per un massimo di 4. Questo passaggio serve ad allungare la maglia glutinica, a incorporare anidride carbonica e a dare forza e struttura all'impasto.

Per un prodotto più digeribile, fate riposare l'impasto in frigorifero per circa 24 ore.

Trascorso questo tempo, stendete l'impasto in una teglia di 26cm di diametro. Cospargete la focaccia con i pomodori spezzati con le mani, aggiungete le olive, origano, olio evo, un pizzico di sale e infornate. Infornate la focaccia nel **forno LG InstaView™** a 250°C per 25-30 minuti con la funzione "cottura sul fondo", ideale per ottenere una base croccante.

Grazie alla **funzione InstaView™**, potete monitorare facilmente la cottura senza aprire il forno, semplicemente bussando sul vetro per accendere la luce e dare un'occhiata al risultato.

Sfornate la focaccia, e voilà, è pronta per essere gustata!



PRIMI

MEZZE MANICHE



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **45 min**



Cottura: **3h**



PIANO AD
INDUZIONE



FORNO



CONTROLLI SLIDE
TOUCH INDIPENDENTI

INGREDIENTI

Per 4 persone

- 320g di mezze maniche
- 750g-1kg di carne
- Due carote
- Due coste di sedano
- Una cipolla
- Salvia q.b.
- Rosmarino q.b.
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 250ml di vino rosso
- 1L di brodo di carne
- Sale q.b.
- Olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando un fondo di sedano, carota e cipolla tagliati a cubettini. Fate rosolare il tutto a fiamma dolce con olio evo ed erbe aromatiche in una casseruola.

Grazie al **piano cottura a induzione LG**, impostato a potenza 4-5, potete regolare la temperatura con precisione per una rosolatura delicata delle verdure, evitando che brucino.

Nel frattempo, rosolate la carne in padella sigillandola bene da tutti i lati con olio evo, salvia e rosmarino. Quando la carne è ben dorata, trasferitela nella casseruola con le verdure. Aggiungete un pizzico di sale, concentrato di pomodoro e sfumate con vino rosso.

Fate evaporare la parte alcolica e poi aggiungete il brodo fino a coprire la carne con il coperchio. Mettete la casseruola nel **forno LG InstaView™** preriscaldato a 165°C in modalità statico e cuocete per 3 ore. Grazie alla **funzione InstaView™ del forno LG**, potete monitorare la cottura senza aprire lo sportello, semplicemente bussando sul vetro per accendere la luce e controllare il piatto.

Al termine della cottura, sfilate la carne e sminuzzatela.

Nel frattempo, cuocete la pasta in acqua bollente e salata.

In una padella unite la pasta al sugo di carne brasata e mantecate bene, facendola insaporire.

Impiattate una generosa dose di pasta con il sugo di carne brasata e servite subito.



PRIMI

RAGÙ DI FEGATINO toscano 2.0



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **3h**



PIANO AD
INDUZIONE



CONTROLLI SLIDE TOUCH
INDIPENDENTI

INGREDIENTI

Per 2 persone:

- 250 gr fegatino di pollo
- 30 gr di burro
- 50 ml vinsanto
- 1 cucchiaino di senape
- 3/4 fiori di capperi
- 1 cipolla rossa
- 3/4 alici
- 1 cucchiaio di colatura di alici
- Olio extravergine q.b.
- Pepe q.b.
- No sale
- Fave di cacao q.b.
(da tostare in forno a 200° per qualche minuto)
- Polvere di alloro q.b.
- Polvere di ginepro q.b.
- Salvia q.b.
- Rosmarino q.b.

PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla, impostate una fiamma dolce, nel **piano cottura a induzione LG** a potenza 3, e fatela sudare con un po' di olio evo, salvia e rosmarino.

Grazie al **piano induzione LG** e ad i suoi 15 livelli di potenza, basterà scorrere semplicemente il dito sul comando per impostare la temperatura perfetta in modo che le erbe aromatiche rilascino al massimo tutti gli aromi.

Aggiungere il fegatino, precedentemente tagliato. Farlo rosolare, eliminare le erbe aromatiche e sfumare poi con il vinsanto.

Dopodiché aggiungere capperi, alici, senape e infine il burro. Mantecare la pasta e impiattare con la guarnizione di polvere di alloro, fave di cacao e polvere di ginepro.



PRIMI

LASAGNE AL PESTO



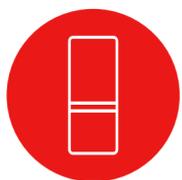
Difficoltà: **Media**



Preparazione: **40 min**



Cottura: **45 min**



FRIGORIFERO



FORNO

INGREDIENTI

Per 1 teglia da 24×20
(4 porzioni abbondanti)

Per il pesto:

- 140g di basilico fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 60g di pinoli
- 80g di parmigiano
- 80g di pecorino
- 140g di olio evo
- Sale q.b.

Per la besciamella:

- 1L di latte intero
- 80g di farina 00
- 80g di burro
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- 14 sfoglie di pasta all'uovo
(circa 500g - 10 strati)

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando il pesto al mortaio: schiacciate per primo l'aglio con un pizzico di sale, poi aggiungete i pinoli e quando saranno ben tritati aggiungete il basilico poco a poco. Quando avrete un composto omogeneo potete unire parmigiano e pecorino e solo alla fine l'olio evo. Coprite poi con un filo d'olio e pellicola a contatto e conservate il tutto nel frigorifero LG InstaView™ fino all'utilizzo.

Passate alla besciamella. Preparate il roux: fate sciogliere lentamente il burro in una casseruola e aggiungete la farina mescolando con una frusta (per evitare la formazione di grumi) fino ad ottenere una sorta di polentina. Continuate fino a quando il composto non sarà dorato e lascerà una leggera patina sul fondo del tegame.

A questo punto aggiungete poco a poco il latte precedentemente scaldato continuando a mescolare fino ad addensare. Aggiungete sale e noce moscata poi lasciate raffreddare.

Potete comporre la lasagna: stendete uno strato di besciamella sul fondo, poi uno strato di pasta, un cucchiaio di besciamella, uno di pesto e amalgamate. Proseguite così fino all'ultimo strato di besciamella e pesto, grattugiate poi del parmigiano e infornate a 180°C nel forno LG InstaView™ termoventilato preriscaldato per circa 45 minuti.



PRIMI

PACCHERI CHIPS



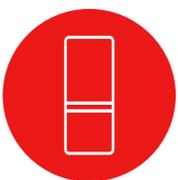
Difficoltà: **Media**



Preparazione: **20 min**



Cottura: **30 min**
*6h di essiccazione



FRIGORIFERO



FORNO



PIANO AD
INDUZIONE



ESSICCAZIONE

INGREDIENTI

- 16 paccheri
- 450g di filetto di tonno
- Sale q.b.
- Salsa teriyaki q.b.
- Olio EVO q.b.

Per guarnire:

- 100ml maionese al wasabi
- 10-15g estratto di prezzemolo
- Sesamo q.b.

PROCEDIMENTO

Il filetto di tonno va acquistato già abbattuto, oppure dovete abatterlo termicamente (è possibile farlo mettendolo sottovuoto nel comparto freezer del **frigorifero LG InstaView™** a -23°C per 96 ore, in modo tale che, anche a freezer pieno i -18°C vengano sicuramente mantenuti). Fate stracuocere i paccheri in acqua leggermente salata. Dovranno cuocere circa 10 minuti in più rispetto al tempo di cottura indicato sulla busta, dopodiché scolateli ed essiccati per 12-20 ore in essiccatore oppure utilizzando il **forno LG InstaView™** con la funzione essiccatore a 50°C per circa 6 ore.

Una volta fatto questo passaggio, soffiati gettandoli in olio a 185°C. Mettetene pochi alla volta, perché altrimenti abbasseranno la temperatura dell'olio e la frittura non sarà croccante.

Per la maionese al wasabi preparate una maionese classica con un uovo intero e un pizzico di pasta di wasabi. Aggiungete 10-15 grammi di estratto di prezzemolo per dare colore.

Tagliate il filetto di tonno a strisce e poi a piccoli cubetti. Condite la tartare con un goccio di salsa teriyaki, poi inseritela nei paccheri soffiati con una sac-à-poche.

Per la guarnizione, tostate il sesamo in padella a secco o in **forno LG InstaView™** a 160°C per cinque minuti.

Su ogni pacchero spargete un po' di sesamo e finite con una punta di maionese al wasabi.



PRIMI

BAO

Lobster Roll



Difficoltà: **Difficile**



Preparazione: **30 min**
*2h di lievitazione



Cottura: **20 min**



FORNO



FUNZIONE
LIEVITAZIONE



COTTURA
VAPORE



PIANO AD
INDUZIONE

INGREDIENTI

Per 8 bao:

- 200g di farina 0
- 70ml di acqua
- 70ml di latte
- 25g di zucchero
- 10g di sale
- 20g di olio di semi
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 3/4g di lievito fresco di birra
- Semi di sesamo q.b.
- 3 astici da circa 600-700g
- 3 cucchiaini di maionese
- 2 cucchiaini di salsa sriracha
- 50g di burro
- Uova di salmone q.b.
- Aneto q.b.
- Erba cipollina q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola mischiate acqua, latte, olio di semi, aceto e lievito, aggiungete lo zucchero e mescolate. Aggiungete la farina, il bicarbonato e il sale e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Dopodiché fatelo lievitare a 30°C per 2 ore, o almeno fino al suo raddoppio, impostando la modalità di lievitazione del **forno LG InstaView™**, aiuta a mantenere una temperatura ottimale per favorire la crescita dell'impasto.

Una volta che è lievitato, dividete il panetto in otto parti, fate pirlare ogni parte sul piano di lavoro. Cuocete i bao impostando il **forno LG InstaView™** su funzione a vapore per 10 minuti.

Cuocete l'astice utilizzando sempre la funzione a vapore, impostate a 95°C per 2 sessioni da 10 minuti circa. Quando l'astice sarà pronto, immergetelo subito in acqua e ghiaccio, togliete il carapace e prendete la polpa. Una parte la tagliate a pezzetti, la condite con maionese, salsa sriracha ed erba cipollina. La coda la tagliate a fette e la ripassate in padella nel **piano cottura a induzione LG** con del burro.

Nella stessa padella fate dorare anche il bao. Fatelo con una generosa dose di astice condito e adagiate sopra la coda ripassata in padella. Aggiungete delle uova di salmone e dell'aneto tritato.



SECONDI

MOSCARDINI alla Luciana



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **1h30**



PIANO AD
INDUZIONE



CONTROLLI SLIDE TOUCH
INDIPENDENTI

INGREDIENTI

- 1 kg di piccoli polpi
- 2 bottiglie di passata di pomodoro bio
- 40 gr olive nere
- 30 gr capperi
- 3/4 spicchi di aglio in camicia
- Timo q.b.
- Olio extravergine di oliva bio a.b.
- Mezzo bicchiere vino rosso
- Pane q.b.

PROCEDIMENTO

Insaporire l'olio con aglio e timo e poi far rosolare i polpi qualche minuto, impostate il piano cottura a induzione LG a potenza media-alta circa 7-8.

Non appena cominceranno a rilasciare la loro acqua, versate il vino e fate evaporare la parte alcolica a fiamma vivace.

A questo punto versate il pomodoro e lasciate cuocere a coperchio socchiuso potenza bassa (circa 3-4) per circa 1h30.

Grazie ai numerosi livelli per regolare la temperatura del **piano cottura a induzione LG** sarà possibile regolare alla perfezione la temperatura in ogni fase della cottura.

Infine, aggiungete del basilico che donerà un ottimo aroma e profumo.



SECONDI

INVOLTINI di coda di rospo e verza



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **20 min**



Cottura: **35 min**



FORNO



PIANO AD
INDUZIONE



COTTURA
VAPORE

INGREDIENTI

- 400 g di coda di rospo
- 4 patate
- 1 scalogno
- 4 foglie di cavolo verza
- 10 fette di bacon
- Pomodori secchi sott'olio q.b.
- Cerfoglio q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Iniziate dalla crema di patate. In una casseruola versate un filo d'olio e fate rosolare per 10 minuti circa un trito di scalogno. Sbucciate e tagliate molto finemente le patate per facilitarne la cottura, poi aggiungetele allo scalogno e versate dell'acqua calda che vada a coprire leggermente lo strato di patate.

Riducete il fuoco al minimo e fate cuocere per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Una volta che le patate cominceranno a disfarsi trasferitele in un contenitore dai bordi alti e frullatele con un frullatore a immersione.

Dividete la coda di rospo in 4 tranci e lasciateli a marinare in un filo d'olio e un pizzico di sale per 10 minuti circa. Nel frattempo, dedicatevi alla preparazione del cavolo verza: sbollentate leggermente le foglie in acqua salata, poi trasferitele in una ciotola con acqua e ghiaccio per fissare il colore e per fermare la cottura. Ora disponetele sopra un tagliere, asciugatele e ponete al centro di ognuna un trancio di rana pescatrice, poi arrotolatele a formare degli involtini. Per la cottura usate la **modalità cottura a vapore del forno LG InstaView™**.

Ci vorranno circa 10 minuti a 99°C. Ricordatevi di riempire la tanichetta. Sui **forni a vapore InstaView™** basta premere un tasto, il frontalino si apre in automatico e dietro di esso trovi nascosta una tanichetta da un litro totalmente estraibile.

Intanto, disponete in una padella fredda le fette di bacon e fate scaldare a fuoco medio-alto, utilizzando il **piano cottura a induzione LG** a livello 7 o 8 di potenza: diventerà super croccante, pronto per essere sbriciolato.

Create una base con la crema di patate e adagiate gli involtini di coda di rospo. Guarnite con il bacon sbriciolato, i pomodori secchi tagliati a piacere, il cerfoglio, un pizzico di pepe, un filo d'olio e dei pinoli tostati.



SECONDI

SALMONE cotto a bassa temperatura



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **1h 15 min**



Cottura: **35 min**



FORNO



**FUNZIONE
SOUS-VIDE**

INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 400g di salmone già abbattuto
- 120g di crème fraîche
- 160g di sale
- 80g di zucchero
- 1,6L di acqua

Per l'olio all'aneto:

- 200g di olio di semi
- 100g di aneto
- Semi di coriandolo q.b.
- Salsa teriyaki q.b.

PROCEDIMENTO

Porzionate il salmone e immergetelo in una marinatura con acqua, sale e zucchero per circa 45 minuti. Al termine inseritelo in un sacchetto per sottovuoto e fate cuocere circa 35 minuti a 50°C nel **forno LG InstaView™** con la modalità cottura sous-vide.

Nel frattempo preparate l'olio all'aneto frullando l'olio di semi e l'aneto tritato. Prendete poi acqua fredda e ghiaccio, adagiate al centro una ciotolina e filtrate raccogliendo l'olio nella ciotolina. Versatelo poi in sac à poche e lasciate appeso per favorire il deposito di ulteriore residuo.

Quando il salmone sarà cotto, lasciate scivolare verso il basso i liquidi rilasciati in cottura e fate raffreddare in acqua e ghiaccio. Adagiate poi il salmone in una pirofila, cospargete in superficie con salsa teriyaki e flambiamo.

Ora impiattate con un filetto di salmone, un piccolo nido di crème fraîche, al centro olio all'aneto, un germoglio di aneto e semi di coriandolo a decorare. Affumicate con legno di arancio.



SECONDI

ZUCCHINE RIPIENE al forno



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **20 min**



Cottura: **1h**



FORNO



TECNOLOGIA
InstaView™

INGREDIENTI

- 250g di pane raffermo
- Zucchine tonde
- Cipolla rossa
- Olio evo q.b.
- 150g mascarpone e gorgonzola
- 100g pomodori secchi
- Parmigiano grattugiato q.b.

PROCEDIMENTO

Cominciate tagliando il pane a tocchetti e frullatelo in un mixer. Svuotate le zucchine, aggiungete un filo di olio evo in padella, una cipolla rossa e unite la polpa delle zucchine. In una ciotola unite il pane tritato, le zucchine e le cipolle, il mascarpone con il gorgonzola, la noce moscata, i pomodori secchi e amalgamate bene.

Farcite le vostre zucchine, cospargetele di parmigiano grattugiato e infornate 180°C per un'ora.

Di tanto in tanto vi basterà bussare sul vetro frontale per accendere la luce e controllare la cottura delle zucchine, grazie alla **tecnologia InstaView™ di LG**. Iniziate tagliando il pane a tocchetti e frullatelo in un mixer fino a ottenere delle briciole.

Svuotate le zucchine con un cucchiaino, mettendo da parte la polpa. Scaldare una padella con un filo d'olio extravergine di oliva utilizzando il **piano cottura a induzione LG** impostato su potenza 5. Aggiungete una cipolla rossa tritata e la polpa delle zucchine. Fate rosolare per alcuni minuti fino a quando le verdure saranno morbide.

In una ciotola, unite il pane tritato, il soffritto di zucchine e cipolle, il mascarpone e il gorgonzola. Aggiungete una spolverata di noce moscata e pomodori secchi tagliati a pezzettini. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Riempite le zucchine svuotate con il ripieno preparato. Cospargetele con abbondante parmigiano grattugiato per ottenere una crosticina croccante in cottura.

Preriscaldare il **forno LG InstaView™** a 180°C. Grazie all'innovativa **tecnologia InstaView™ di LG**, potete monitorare la cottura senza aprire lo sportello: basta bussare due volte sul vetro frontale per accendere la luce interna e controllare le zucchine senza disperdere calore. Infornate le zucchine ripiene e cuocetele per circa un'ora.



SECONDI

PEPOSO



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **3h**



PIANO A
INDUZIONE



FORNO



ZONA
FLESSIBILE

INGREDIENTI

Per 2 persone:

- 2 kg di muscolo di manzo
- 1 l vino rosso chianti
- 3 spicchi di aglio
- Olio evo q.b.
- Rosmarino a.b.
- Salvia q.b.
- Alloro q.b.
- 35 g pepe nero in grani
- Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire la carne e tagliarla a tocchetti di circa 2 cm. Con questa quantità di carne per ottenere una rosolatura uniforme servirà una casseruola ampia.

Utilizzeremo quindi la zona flessibile del **piano cottura a induzione LG** che permette l'utilizzo di pentole più grandi, perfetta per queste occasioni.

Scaldare quindi olio evo con aglio, rosmarino e la salvia. Quando l'olio si sarà insaporito aggiungete la carne e la rosolate a fuoco medio, impostando il **piano cottura a induzione LG** su potenza 5, fino a che non si sarà sigillata da ogni lato.

Una volta che la carne è ben rosolata, potete aggiungere il vino rosso (dovrà coprire la carne) e le foglie d'alloro.

Fate riprendere il bollore e lasciate evaporare l'alcol.

Coprire la casseruola con un coperchio e infornate a 140°C per 3 ore. Ogni circa 30 minuti, ricordatevi di girare il peposo per assicurare una cottura uniforme. Se necessario, regolare la temperatura del forno a bassa temperatura per mantenerla costante durante tutta la cottura. Dopo 3 ore, il peposo sarà pronto per essere servito, con una carne tenera e saporita, accompagnata dal suo sughetto aromatico.



SECONDI

STINCO con patate duchessa

 Difficoltà: **Media-Alta**

 Preparazione: **1h**

 Cottura: **1h30**



FORNO



TECNOLOGIA
InstaView™

INGREDIENTI

Per gli stinchi:

- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla grande dorè
- 1 bottiglia birra
- 50g di demi glacé
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- Sale q.b.
- 2 stinchi

- 2 spicchi d'aglio
- Mezzo litro di brodo

Per le patate duchessa:

- 700g di patate
- Noce moscata q.b.
- 70g di burro
- 50g di grana padano
- 3 tuorli
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Iniziate preparando un fondo con un mix di odori (carota, sedano, cipolla) e olio. Fate soffriggere bene utilizzando il **piano cottura a induzione LG** impostato su **potenza 7** per una rosolatura uniforme. Aggiungete il concentrato di pomodoro e lasciate insaporire.

Nel frattempo, rosolate gli stinchi con uno spicchio d'aglio, sfumando con la birra. Utilizzate la funzione **Boost** del piano cottura impostandolo a **potenza 9**, ideale per una rapida evaporazione dell'alcol. Una volta ritirata leggermente la birra, togliete gli stinchi e metteteli da parte. Fate ridurre ulteriormente la birra sul fuoco per concentrare i sapori.

Aggiungete il fondo di verdure ottenuto, rimettete gli stinchi nella pentola e coprite con brodo caldo. Chiudete la pentola a pressione e lasciate cuocere per 40 minuti, impostando la **potenza a 4**, garantirà una cottura lenta e uniforme senza bruciare. Una volta trascorso il tempo, fate sfiatare la pentola, rimuovete gli stinchi, filtrate il liquido di cottura, sgrassate e filtrate nuovamente. Trasferite gli stinchi e la salsa filtrata in una placca da forno, coprite e infornate a 180°C nel **forno LG InstaView™** per un'ora, girando di tanto in tanto la carne.

Grazie alla nuova **tecnologia LG Instaview™**, per controllare lo stato della cottura senza aprire lo sportello, basta bussare due volte sul vetro per accendere la luce interna e vedere gli alimenti senza disperdere calore.

Immergete le patate sbucciate in acqua fredda per 30 minuti per eliminare l'amido in eccesso. Poi, lessatele, schiacciatele e mettetele in una ciotola. Aggiungete i tuorli, il burro, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo, quindi trasferitelo in una sac-à-poche con bocchetta a stella.

Formate dei ciuffetti su carta da forno e cuocete a 180°C nel **forno LG InstaView™** per 15-20 minuti, fino a doratura. Una volta pronto, impiattate lo stinco con la salsa ridotta e le patate duchessa dora.



DOLCI

BISCOTTI DI PRATO



Difficoltà: **Facile**



Preparazione: **30 min**



Cottura: **30 min**



FORNO



APP LG THINQ

INGREDIENTI

- 150g di uova
- 185g di zucchero
- 500g di farina setacciata
- 120g di burro
- 220g mandorle con la buccia
- 9g lievito per dolci (1 bustina)
- Scorza di limone q.b.
- Zucchero semolato q.b.

PROCEDIMENTO

Mettete in una planetaria le uova, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, la scorza di limone e il lievito. Mescolate con la frusta a foglia (in gergo "foglia kappa") e, un po' alla volta, aggiungete metà della farina setacciata.

Unite le mandorle e continuate ad aggiungere la farina.

Togliete l'impasto dalla planetaria e lavoratelo a mano, lasciando da parte un po' di farina con cui continuerete a spolverare via via l'impasto. Utilizzando l'app **LG ThinQ** preriscaldate il **forno LG InstaView™** con modalità statico a 180°C.

Nel frattempo preparate una teglia rivestita di carta da forno e formate dei panetti.

Spolverate i panetti con zucchero semolato e quando il **forno LG InstaView™** avrà raggiunto la temperatura infornate per 30 minuti.

Una volta sfornati, tagliate i panetti a fette spesse circa un pollice. Stendete i biscotti sulla teglia e infornate di nuovo per 10 minuti a 160 °C, per renderli più croccanti e farli asciugare bene.



DOLCI

ÉCLAIR



Difficoltà: **Media**



Preparazione: **1h 30 min**



Cottura: **20 min**



FORNO



PIANO AD
INDUZIONE



CONTROLLI SLIDE
TOUCH INDIPENDENTI

INGREDIENTI

Per la pasta choux:

- 210g burro
- 310g acqua
- 210g latte
- 8g sale
- 12g zucchero
- 320g farina 0
- 470/485g uova

Per la farcitura:

- 500ml di panna fresca
- 100g di lamponi congelati
- 80g di zucchero a velo

Per la ganache:

- 210g cioccolato fondente 70%
- 310g panna fresca (no zuccherata)

Per la ganache rosa:

- 60g cioccolato ruby
- 20g di burro

PROCEDIMENTO

Iniziate mettendo in un pentolino acqua, latte, burro, zucchero e sale e portate a sfiorare il bollore. A questo punto versate la farina setacciata e mescolate bene fino a formare una polentina soda. Lasciate raffreddare, mettete in planetaria e iniziate a lavorare il composto a velocità media incorporando le uova uno alla volta.

Il risultato sarà pronto quando sulla marisa l'impasto rimarrà con la forma a V. Riempite il sac à poche con una bocchetta da 10 e lasciate riposare un'ora in frigo.

Pre riscaldate il **forno LG InstaView™** a 180°C statico e nel frattempo andate a formare l'éclair su carta forno o su un tappetino microforato e infornate per circa 15/18 minuti.

Nel frattempo, preparate la farcitura scaldando i lamponi e poi frullandoli. Dopo aver fatto raffreddare la coulis, montate la panna e incorporatela piano piano. Mettete in sac à poche e lasciate in frigo a riposare.

Per la ganache, versate la panna in un pentolino e portate a bollore a **potenza 7-8 sul piano cottura a induzione LG**. Grazie ai numerosi livelli per regolare la temperatura del **piano cottura a induzione LG** sarà possibile regolare alla perfezione la temperatura in ogni fase della cottura. Aggiungete il cioccolato e mescolate fino a farlo sciogliere bene, ottenendo una crema liscia.

A questo punto potete farcire le vostre éclair con la panna e intingerle nella ganache. Decorate con qualche lampone e germogli di menta.



DOLCI

PANACCIO cacao, nocciole e noci



Difficoltà: **Media-Alta**



Preparazione: **20 min**



Cottura: **40 min**

**da 2h a 3h di lievitazione*



FORNO



**COTTURA
VAPORE**

INGREDIENTI

- 450g di farina di Manitoba
- 175g di biga
- 2g di lievito di birra
- 40g di cacao amaro
- 8g di sale
- 400g di acqua
- 50g di nocciole
- 40g di noci

PROCEDIMENTO

Unite tutti gli ingredienti tranne l'acqua, che metterete a filo, e il sale che andrà per ultimo. Una volta incordato, fatelo riposare fino al raddoppio, ci vorranno circa 2 ore.

Sgonfiate l'impasto e fate delle pieghe per 2 volte ogni 30 minuti, poi date una forma al pane. Per ottenere una cottura perfetta, croccante fuori e morbida dentro, utilizzate la **funzione combinata statica-vapore del forno LG InstaView™**.

- Impostare il forno a 250°C per 15 minuti con la modalità combinata statica-vapore.
- Senza mai aprire il forno, utilizzando l'app **LG ThinQ**, impostare la temperatura a 200°C in modalità statica per 23 minuti.
- Gli ultimi 10 minuti a 150°C sempre in modalità statica per una doratura ottimale. Grazie alla tecnologia InstaView™, potete monitorare la cottura senza aprire lo sportello del **forno LG InstaView™**: basta bussare sul vetro per accendere la luce interna e controllare l'avanzamento.

Grazie alla **tecnologia InstaView™**, potete monitorare la cottura senza aprire lo sportello del **forno LG InstaView™**: basta bussare sul vetro per accendere la luce interna e controllare l'avanzamento.

Una volta cotto, fate raffreddare il pane su una griglia per mantenere la croccantezza. Ora è pronto per essere servito e gustato per una colazione deliziosa!



DOLCI

MARITOZZO



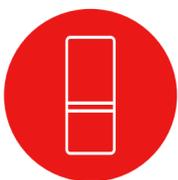
Difficoltà: **Difficile**



Preparazione: **60 min**
*2h di lievitazione



Cottura: **20 min**



FRIGORIFERO



FORNO



TECNOLOGIA
InstaView™

INGREDIENTI

Per 8-10 maritozzi

- 500g di farina di Manitoba
- 255ml di latte tiepido
- 70g di zucchero
- 65g di olio di semi
- 1 uovo medio
- 16g di lievito di birra fresco
- Un pizzico di sale
- Scorza grattugiata di arancia
- 10g di miele

Per la crema chantilly:

- 250 ml di panna fresca
- 35g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia

Per spennellare:

- 1 tuorlo medio
- 1 cucchiaio di latte

Per la glassatura:

- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua

PROCEDIMENTO

In una ciotola, unite la panna e la vaniglia, iniziate a montare energicamente con la frusta. Poi aggiungete un po' alla volta lo zucchero a velo setacciandolo. Continuate a lavorare finché il composto non sarà fermo, quindi fate riposare nel frigorifero LG InstaView™ per 20 minuti.

In una planetaria, versate il latte, il lievito, la farina, l'uovo e lo zucchero e, infine, unire l'olio di semi. Impastate con il gancio per 6-7 minuti circa, finché non si sarà incordato. Aggiungete il miele, la scorza di arancia e un pizzico di sale e lavorate ancora per un paio di minuti.

Iniziate a fare le pieghe di rinforzo: inumidite le mani e il piano di lavoro, disponete l'impasto al centro e sollevatelo. Poggiate un'estremità sul piano di lavoro, sollevate l'altra estremità e richiudetela su quella poggiata sul piano, come fosse un libro.

Girare l'impasto di 90°C e ripetere l'operazione.

Trasferite l'impasto in una ciotola poco oliata e fate lievitare per 2 ore circa in forno spento con luce accesa, facendo attenzione che la temperatura non superi i 30°C.

Al termine, estraetelo dal forno, tagliatelo e pirlatelo in 8-10 piccoli maritozzi da 80-90g. Riponeteli in forno spento con luce accesa fino al loro raddoppio. Sbattete un tuorlo con un cucchiaio di latte, spennellate la superficie dei maritozzi, poi infornateli nel forno LG InstaView™ a 180°C per 15 minuti circa. Grazie alla funzione InstaView™, li potrete monitorare facilmente. Sfornate i maritozzi e spennellateli con un po' di acqua e zucchero.

Una volta che si saranno raffreddati, potrete dividerli a metà e farcirli con la crema chantilly.



**Scopri la gamma
di prodotti LG**

Life's Good.



Forni InstaView™

I cibi che ami, cotti a puntino

L'innovazione tecnologica incontra l'alta cucina con i nostri forni InstaView™ per permetterti di esprimere estro, fantasia e tecnica.

Libera la tua creatività, dalle ricette più semplici a quelle più elaborate.



Tecnologia InstaView™

Bussa e guarda cos'hai in forno

InstaView™ è la nostra tecnologia esclusiva che rende il tuo forno ancora più semplice da usare.

Per accendere la luce nel forno non dovrai premere interruttori né girare manopole: ti basta bussare due volte sul vetro per accenderla e vedere cos'hai in forno.



Tecnologia Probake Convection®

Cottura perfetta su ogni livello

I nostri forni sono dotati della tecnologia Probake Convection®, che permette di distribuire un flusso di aria calda costante e preciso su ogni ripiano in modo da cuocere uniformemente tutte le pietanze.

E con la capacità di ben 76 litri, stai certo di poter cucinare praticamente ogni cosa.

Cottura a vapore



100% vapore

La vera cottura al vapore

Grazie all'azione del vapore, cuoci in modo sano e preservi al meglio le caratteristiche nutritive dei tuoi piatti.

Un generatore dedicato preleva l'acqua dalla tanica interna avvolgendo gli alimenti in un bagno di vapore*, a una temperatura che va da 80 a 99°C.



Vapore modulabile

A ogni pietanza il suo vapore

Imposta la modalità 100% vapore per le tue preparazioni più salutari. Oppure combina vapore e calore per conferire ai piatti una croccante doratura esterna, senza rinunciare alla morbidezza interna.

Nella modalità di cottura assistita, puoi regolare l'intensità del vapore su 3 livelli (alto, medio o basso).



Tanica interna estraibile

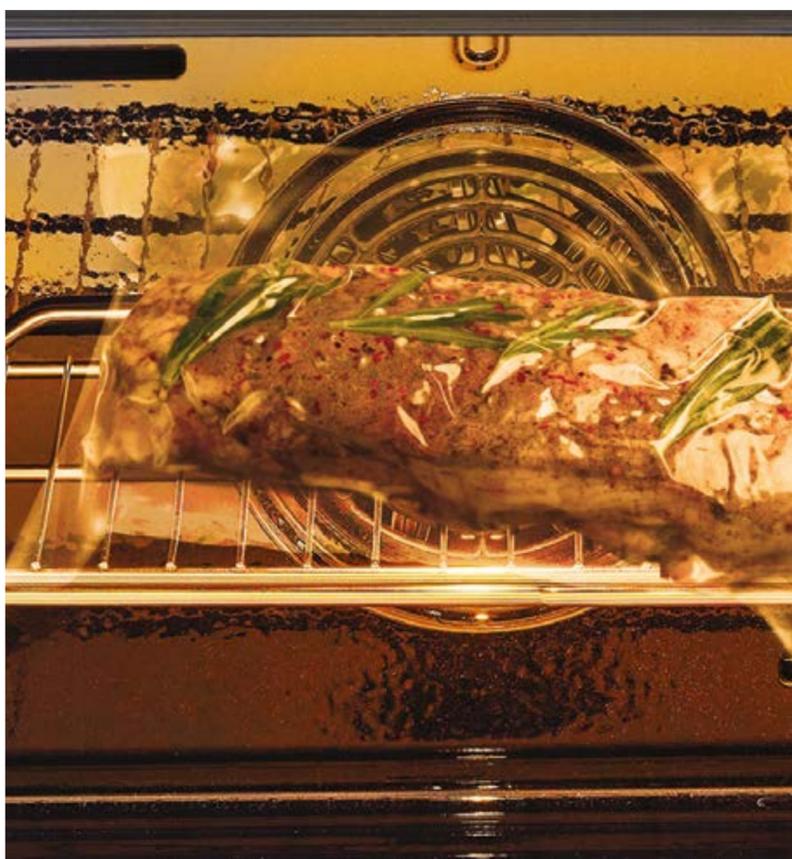
Facile e comoda da riempire

I nostri forni a vapore hanno una tanica interna da 1 litro esterna alla cavità e accessibile direttamente dal pannello dei comandi.

Ti basta premere il tasto del serbatoio per aprire automaticamente il pannello ed estrarre la tanica dell'acqua per riempirla.

*La presenza della cottura 100% vapore e della cottura a vapore assistita varia a seconda dei modelli. Per maggiori informazioni consulta le schede tecniche.

Modalità di cottura speciali



Steam e Air Sous-Vide

Cucina come uno chef d'alta classe

La cottura Sous-Vide, conosciuta anche come «sottovuoto», è una tecnica utilizzata dagli chef dei ristoranti più rinomati. Permette di cuocere le pietanze per lungo tempo a bassa temperatura, rendendole più gustose e preservandone le proprietà nutritive. Questa modalità utilizza un flusso di vapore costante - o di aria, se il forno è sprovvisto della funzione vapore - a temperatura controllata che avvolge gli alimenti. Ti basterà preparare il pacchetto sottovuoto con tutti gli ingredienti, metterlo in forno e selezionare il programma Sous-Vide.



Air Fry

Tutto il gusto della frittura, con meno grassi

A chi non piace un buon piatto di patatine fritte o delle croccanti ali di pollo? Grazie alla cottura Air Fry potrai gustartele con meno pesi sullo stomaco! Il sistema di frittura ad aria frigge in maniera leggera, usando meno olio (o non usandone affatto) e senza creare cattivi odori.

A rendere croccanti i tuoi piatti ci penserà il flusso d'aria a temperatura costante, distribuito in maniera uniforme grazie alla ventola a convezione posteriore.

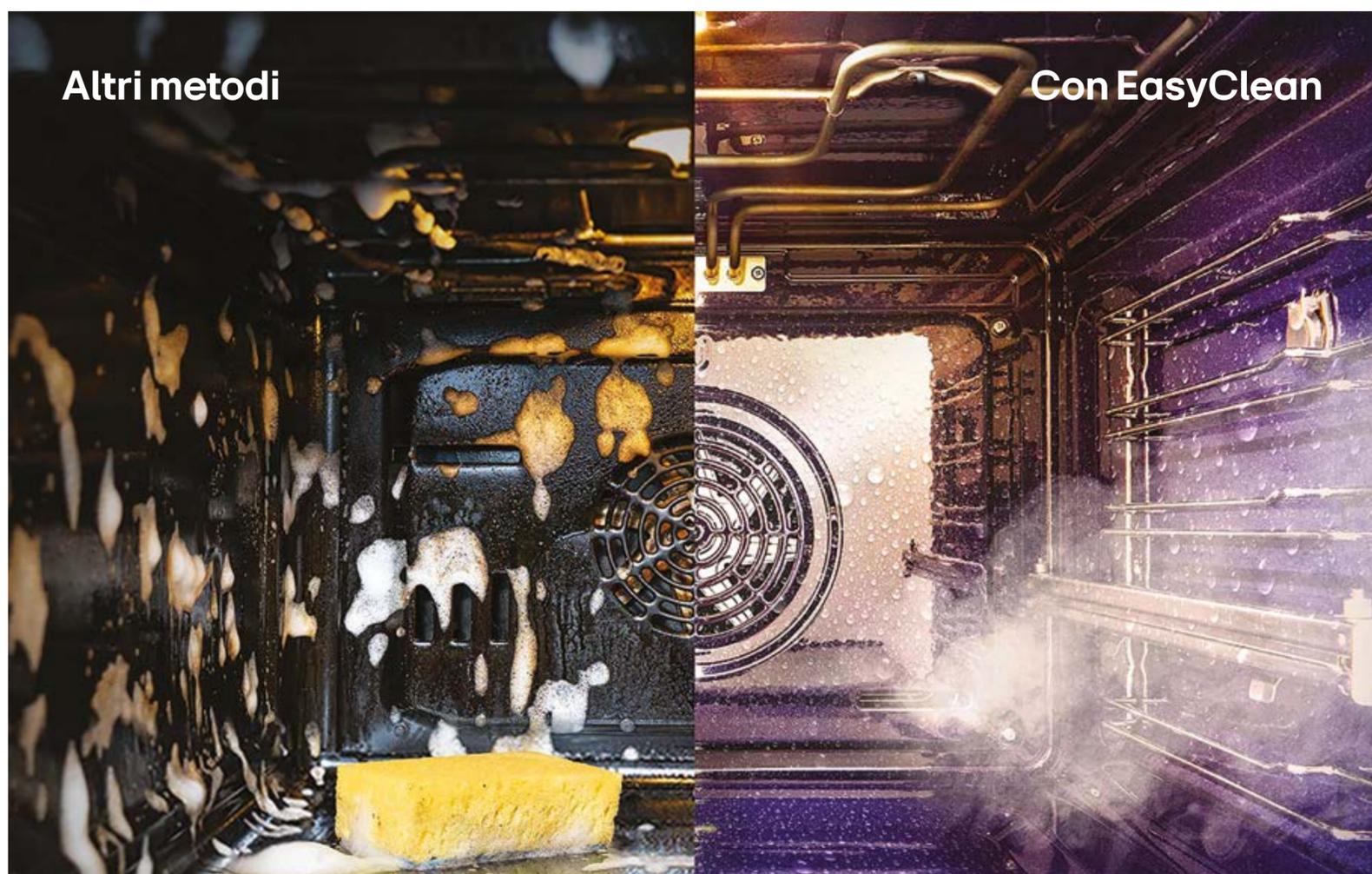


Modalità Pizza

Croccante e sfiziosa, come fossi in pizzeria

La pizza è un'arte tutta italiana e i nostri forni la portano direttamente a casa tua. Il sistema di convezione ProBake fa circolare l'aria ad alta temperatura in modo più uniforme, rendendo croccante l'impasto e filante la mozzarella.

Ti basterà selezionare la modalità di cottura Pizza, impostare la temperatura in base all'altezza dell'impasto e in pochi minuti la tua pizza sarà pronta in tavola.



*Procedimento illustrato per i modelli WSED766**. Prima di avviare la pulizia, togliere le guide laterali.



Step 1. Seleziona la funzione EasyClean



Step 2. Aspetta 10 minuti



Step 3. Pulisci con un panno

EasyClean

Pulizia in 10 minuti senza detersivi

Rimuovi facilmente lo sporco che si crea durante la cottura di tutti i giorni.

Avvia il sistema EasyClean e dopo 10 minuti il gioco è fatto: grazie all'azione del vapore*, ti basterà passare la spugna per avere un forno perfetto. Lo speciale rivestimento interno in smalto EasyClean blu, infatti, fa sì che l'acqua penetri sotto lo sporco per rimuoverlo più facilmente.

Usato regolarmente, questo sistema ti fa risparmiare tempo ed energia rispetto alla pulizia pirolitica, perché funziona a temperature molto più basse.

*Per i forni senza funzione vapore è necessario spruzzare dell'acqua sulle pareti della cavità interna



Pirolisi

Rimuovi lo sporco ostinato

La pirolisi è un processo che riduce in cenere lo sporco accumulato nella cavità del forno sfruttando temperature elevatissime (450-500°C).

È molto utile per rimuovere le incrostazioni di sporco sedimentate nel tempo.

A seconda del livello di sporco puoi impostare 3 cicli di pulizia: breve, medio o lungo*.

LIVELLO DI SPORCO

Cavità del forno
leggermente sporca

A

Cavità del forno
moderatamente sporca

B

Cavità del forno
molto sporca

C

IMPOSTAZIONE DEL CICLO

1 ora 15 minuti

A

1 ora 30 minuti

B

2 ore

C

*La pulizia pirolitica non è disponibile nei forni con funzione 100% vapore

Funzioni smart



Wi-Fi con LG ThinQ

Il tuo nuovo assistente in cucina

I nostri forni intelligenti offrono tantissime opzioni di cottura e di gestione con il tuo smartphone. Installa l'app **LG ThinQ**, collega il forno al Wi-Fi di casa e apri ti a un nuovo mondo di personalizzazioni e ricette.

Oltre a preriscaldare il forno, impostare il timer e monitorare la cottura, potrai effettuare anche la diagnosi automatica, scaricare nuove ricette, crearne di nuove e perfino leggere il codice a barre di molti surgelati Findus per impostare il forno in automatico.



Classe energetica fino ad A++ in un design di pregio



Porta con 4 vetri e finitura opaca



Display full touch da 4,3"



Rivestimento interno con smalto EasyClean blu

Design

Eleganza senza tempo

L'innovazione tecnologica incontra l'alta cucina con nostri forni InstaView™.

Progettati per essere efficienti nelle funzioni ed eleganti nell'aspetto, hanno una classe energetica ai vertici della categoria.

La finitura nera opaca anti-impronta e i quattro vetri termoisolanti renderanno il tuo forno a prova di tocco.

Inoltre, il suo design senza tempo ti sorprenderà grazie al rivestimento interno EasyClean blu.

Piani a induzione

Tutto il gusto di una cucina in armonia

Dona alla tua cucina un tocco di modernità con i nostri piani cottura a induzione. Il design essenziale e le funzioni innovative ti aiuteranno a cucinare i tuoi piatti con efficienza ed eleganza.



Piani a induzione

Innovazione e armonia in cucina

I nostri piani cottura a induzione portano modernità, innovazione e soprattutto flessibilità nella tua cucina. Il loro design essenziale e le funzioni avanzate ti aiuteranno a cucinare ogni pietanza come desideri.

Libera la tua creatività grazie a un piano cottura efficiente e facile da pulire.

La nostra tecnologia



Flexible Zone

Adatta a pentole di vario formato e dimensione

Unisci due zone di cottura per crearne una unica. In questo modo puoi cucinare le tue pietanze anche usando padelle e teglie di grandi dimensioni che verranno riscaldate da due zone simultaneamente.

I nostri piani a induzione dispongono di una o due Flexible Zone, a seconda dei modelli.

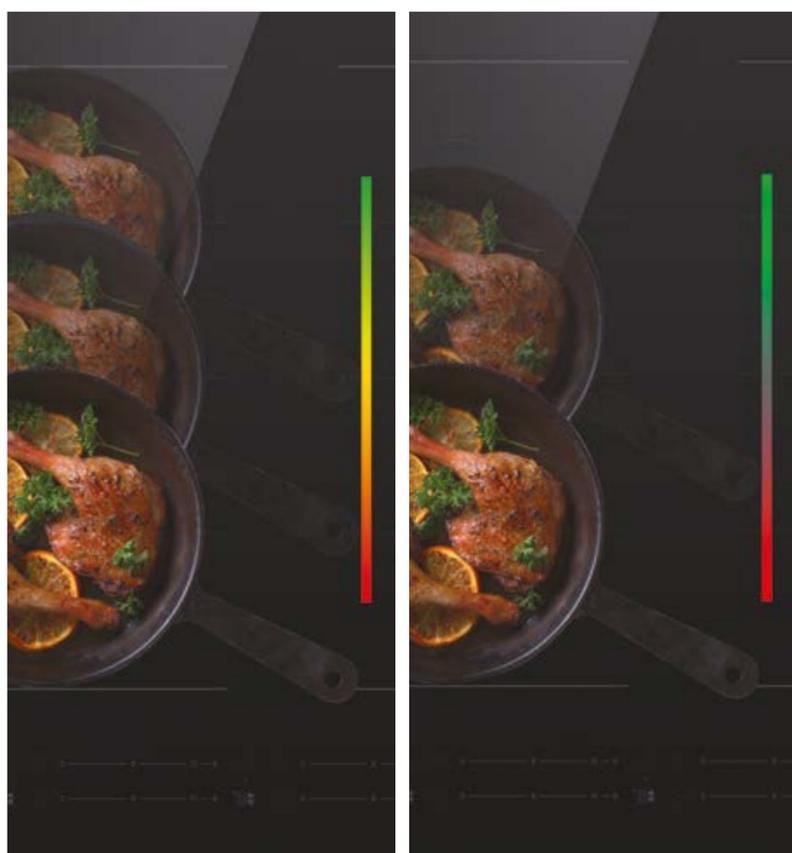


Flexible Zone a 4 moduli

Tutta la flessibilità di cui hai bisogno

Entrambe le aree di cottura sono composte da quattro mini-zone che possono essere attivate in molteplici modi.

Puoi attivare separatamente quattro zone piccole per inserire in ognuna piccole padelle, oppure puoi combinare tre o quattro zone per grandi pentole.



Power Shift Plus

Power Shift

Modalità Pizza

Cambio di temperatura con Power Shift Plus

Gestisci la temperatura semplicemente facendo scivolare la pentola nella direzione che preferisci per aumentare o ridurre la potenza, senza cambiare le impostazioni manualmente.

Il Power Shift consente di passare dal livello 15 al livello 3 utilizzando prima una cottura vivace e dopo una a fuoco lento. Il Power Shift Plus offre una flessibilità maggiore: le 3 aree di potenza ti permettono di passare velocemente da una cottura a fuoco vivo (15), a una intermedia (10) e infine di tenere al caldo ciò che hai cucinato (3).

La nostra tecnologia

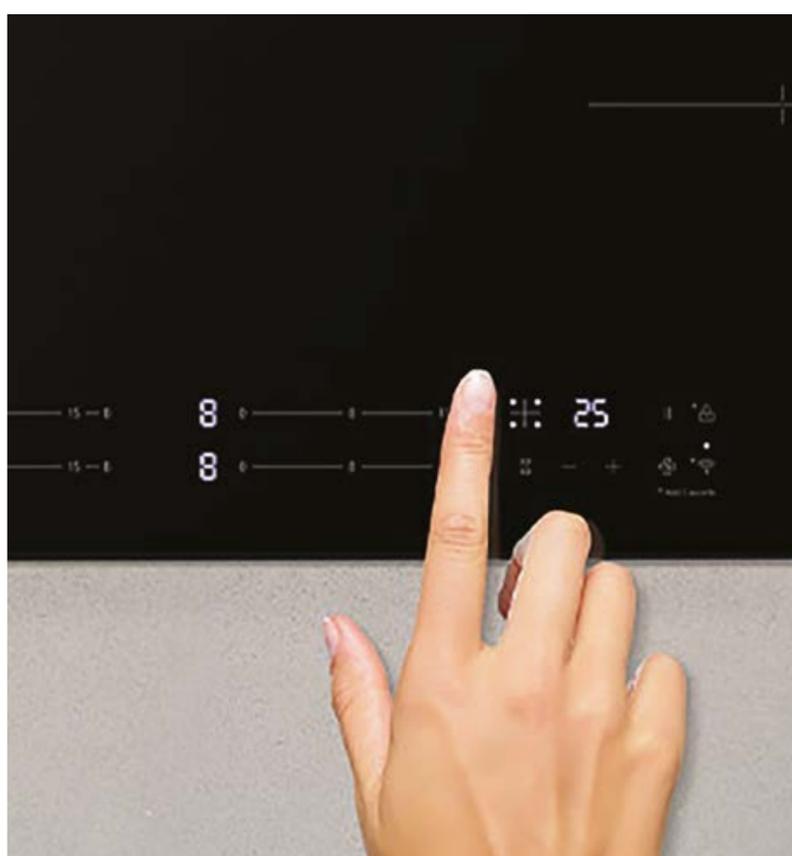


15 livelli di potenza e boost

Cucina in meno tempo e più comodamente

Puoi regolare la potenza di ciascuna zona in base a ciò che devi cuocere, in modo da ottimizzare i tempi e la cottura degli alimenti.

Se hai bisogno di far bollire l'acqua più velocemente, puoi attivare la funzione boost: porta la potenza al massimo di 3,3kW per zona singola e 3,7kW per zona flessibile.



Controlli slide touch indipendenti

La potenza è a portata di dito

Un piano cottura a induzione deve essere semplice e veloce da gestire, proprio come un piano tradizionale.

Sul nostro piano a induzione ciascuna zona di cottura ha il proprio controllo indipendente, che puoi gestire semplicemente scorrendo il dito fino alla potenza desiderata.



Sistemi di sicurezza

Proteggi la tua famiglia

Per evitare che i tuoi bambini accendano inavvertitamente il piano a induzione, puoi attivare la funzione di blocco che disabilita tutti i controlli.

Inoltre, per prevenire ustioni accidentali, il nostro piano a induzione ti indica quando la superficie in vetro è troppo calda e non deve essere toccata.



Sostituzione del piano

Compatibile con l'incavo del piano a gas

Se stai pensando di sostituire il tuo vecchio piano a gas, il piano a induzione da 60 cm è ideale. Le misure dell'incasso sono infatti compatibili con i comuni piani a gas (560 x 480mm).

Senza modificare il top della cucina, dovrai solo controllare di avere una profondità sufficiente per installare il piano a induzione (50mm di profondità del piano induzione + almeno 15mm per l'areazione).



Vetro nero Schott

Uno stile senza tempo

Ogni elemento dei nostri piani a induzione è scelto con cura. Il vetro ceramico Schott è resistente e di qualità.

Le finiture sono curate nei minimi dettagli, valorizzate dal profilo e dagli angoli smussati. Non è solo un piano cottura, ma un vero e proprio arredo per la tua cucina.



Wi-Fi con LG ThinQ

Il tuo nuovo assistente in cucina

Collega il piano a induzione al Wi-Fi di casa per sfruttare tutte le possibilità di personalizzazione.

Ti basterà installare l'app LG ThinQ sul tuo smartphone e potrai monitorare lo stato del piano cottura, i consumi e consultare le statistiche di utilizzo quotidiane, settimanali o mensili.

Piani a gas

Massima precisione per piatti spettacolari

I nostri piani cottura a gas sposano la tradizione con l'innovazione per rendere la preparazione dei tuoi piatti un piacere per gli occhi e per il palato.

La potenza e la precisione dei bruciatori ti consentiranno di cuocere ogni ricetta a puntino.



Piani a gas

Potenza e precisione in cucina

I nostri piani cottura a gas portano modernità, innovazione e soprattutto flessibilità nella tua cucina. Il loro design essenziale e le funzioni avanzate ti aiuteranno a cucinare i tuoi piatti con efficienza e praticità.

La potenza della fiamma, unita alla precisione dei nostri bruciatori permettono una perfetta cottura dei tuoi piatti.

Caratteristiche



Bruciatore tripla corona a sinistra

Alte prestazioni e spazio ottimizzato

Che debba far saltare delle verdure in padella, preparare un wok misto, far bollire una pentola d'acqua, oppure cuocere alla griglia, il nostro piano cottura ti soddisferà grazie alle elevate prestazioni.

Il bruciatore con tripla corona ha una potenza massima di 4kW, ideale per farti risparmiare tempo in cucina e per preparare i piatti che richiedono una fiamma più alta. Nel piano da 75 cm, la tripla corona è a sinistra per ottimizzare la disposizione delle pentole.



Manopole con controllo della fiamma

Massima precisione di cottura

La regolazione della fiamma è importantissima per garantirti le migliori prestazioni di cottura.

Le manopole del nostro piano cottura hanno un sistema di erogazione del gas ad alta precisione, che ti permette di avere pieno controllo di ogni bruciatore.



Griglie antiribaltamento in ghisa

Lavabili e resistenti nel tempo

Le griglie in ghisa dei nostri piani cottura sono a copertura totale e garantiscono una maggiore stabilità delle pentole, limitandone il ribaltamento in caso di posizionamento scorretto.

La ghisa, inoltre, è un materiale molto resistente e facilmente lavabile.

Lavastoviglie

Pulito profondo in tutti gli angoli

Le nostre lavastoviglie sono il tuo alleato più prezioso in cucina. Perché dopo un lauto pasto l'ultima cosa che vorresti è perdere tempo a lavare piatti e pentole.

Grazie all'esclusivo sistema QuadWash™, alla forza del vapore igienizzante TrueSteam™ e alla grande versatilità dei cestelli EasyRack™ Plus, hai la certezza di un pulito profondo senza sforzo.



EasyRack™ Plus

Rastrelliera personalizzabile

Le nostre lavastoviglie ti permettono di gestire molto meglio la disposizione di piatti ingombranti e pentole, perché puoi regolare ogni singolo elemento delle rastrelliere a tuo piacimento.

Ad esempio, puoi dividere la rastrelliera in zone e aumentare la distanza fra i denti, in modo da poter sistemare anche delle ciotole. Inoltre, puoi regolare l'altezza del secondo cestello in tutta semplicità, in modo da sistemare piatti fuori misura e stoviglie ingombranti.

E nei modelli con il terzo cestello per le posate, trovi spazio anche per mestoli e tazzine.

La nostra tecnologia



TrueSteam™

La forza del vapore

All'interno c'è un vero generatore di vapore per garantire i migliori risultati di lavaggio. L'azione del vapore ha tre vantaggi principali: igienizza le stoviglie, scioglie lo sporco ostinato e fa brillare i bicchieri, evitando le macchie in fase di asciugatura.

Il vapore prodotto viene immesso nella vasca durante le fasi di lavaggio attraverso dei getti multipli, di cui ben quattro sono sulla porta, in modo da aumentarne l'efficacia.



QuadWash™

Getti d'acqua potenti che arrivano dappertutto

Il sistema QuadWash™ è unico nel suo genere: come ti suggerisce il nome, è composto da ben quattro bracci irroratori con movimenti multidirezionali.

Grazie a questo sistema, l'acqua viene spruzzata sulle stoviglie in maniera più precisa ed efficace, permettendole di raggiungere ogni angolo di piatti, pentole e bicchieri per un lavaggio profondo e accurato.



Griglie antiribaltamento in ghisa

Fai brillare i piatti consumando meno energia

L'efficienza di lavaggio delle nostre lavatrici va a braccetto con una grande efficienza energetica.

Grazie all'ottimizzazione della struttura e alla ricerca di nuove tecnologie di lavaggio, siamo in grado di offrire una gamma che arriva fino alla classe A. Così da facilitarti la vita in cucina pesando meno sulla bolletta.

La nostra tecnologia



Pannello scorrevole o fisso

Massima flessibilità di installazione

In base al tipo di arredamento della tua cucina, puoi decidere se installare il pannello in maniera fissa, oppure se farlo scorrere. In questo modo, quando aprirai l'anta della lavastoviglie il pannello si alzerà per evitare di urtare contro lo zoccolino.



Apertura automatica della porta

Migliora l'efficienza dell'asciugatura

Alla fine del ciclo di lavaggio, lo sportello della lavastoviglie si apre automaticamente per migliorare l'efficienza dell'asciugatura, evitando la formazione di condensa interna, responsabile delle macchie su bicchieri e stoviglie.



Info Light

Monitora il lavaggio

Grazie alla luce di servizio proiettata sul pavimento saprai sempre se la lavastoviglie è in funzione oppure se ha terminato il ciclo.

Quando la lavastoviglie è in funzione, sul pavimento viene proiettata una luce bianca; a lavaggio terminato, la luce si spegne; nel caso in cui ci fosse un problema durante il lavaggio, invece, la luce diventerà rossa.

La nostra tecnologia



Dual Zone

A ogni zona la sua potenza

Regola la potenza del getto d'acqua a seconda della tipologia di stoviglie: più energico nel cestello inferiore per pulire a fondo piatti e pentole, più delicato nel cestello superiore per prenderti cura dei tuoi bicchieri.

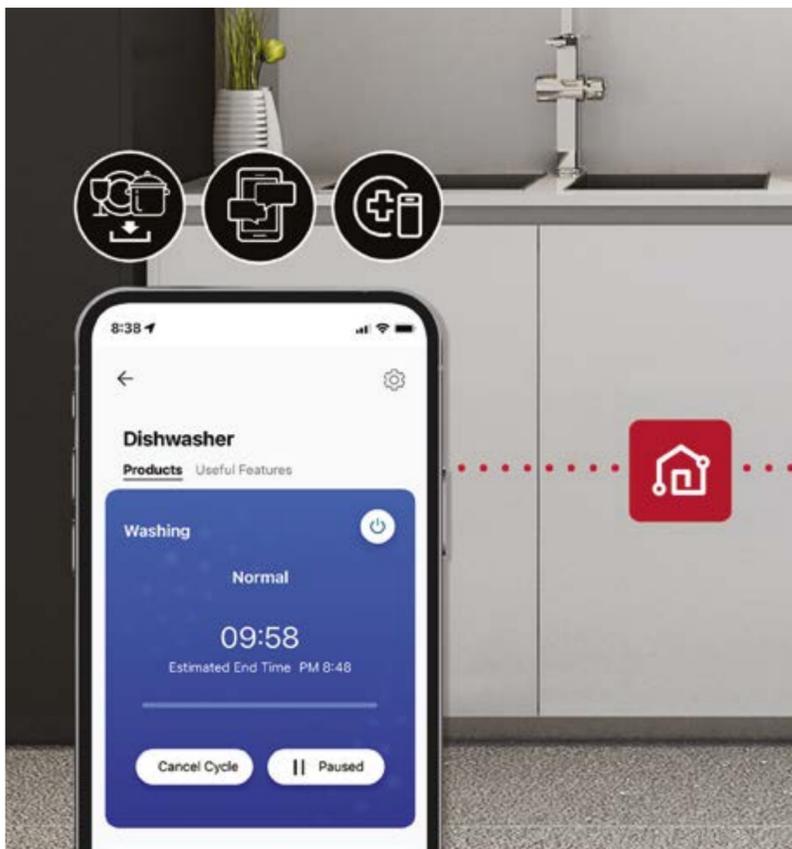


Motore Inverter Direct Drive™

Un motore garantito ben 10 anni

Silenzioso, efficiente e affidabile nel tempo, il nostro motore Direct Drive riesce a regolare la circolazione dell'acqua, i movimenti delle pale e l'intensità degli spruzzi con maggior precisione.

*10 anni di garanzia LG sul motore Inverter Direct Drive™. Manodopera e intervento esclusi.



Wi-Fi con ThinQ

La lavastoviglie diventa smart

Collega la lavastoviglie al Wi-Fi di casa e scarica l'app LG ThinQ per gestirla comodamente dal tuo smartphone. Puoi scaricare nuovi programmi di lavaggio e perfino configurare le opzioni di pulizia.

Inoltre, dopo 30 cicli di lavaggio riceverai un avviso che ti ricorderà di effettuare la pulizia della lavastoviglie tramite l'apposito programma, in modo da mantenere le prestazioni sempre al top.



Libera installazione

I nostri prodotti,
pensati per te

I nostri elettrodomestici si adattano facilmente ad ogni tipo di abitazione grazie alla facilità di installazione, al design senza tempo e alle finiture moderne ed eleganti.

La nostra tecnologia

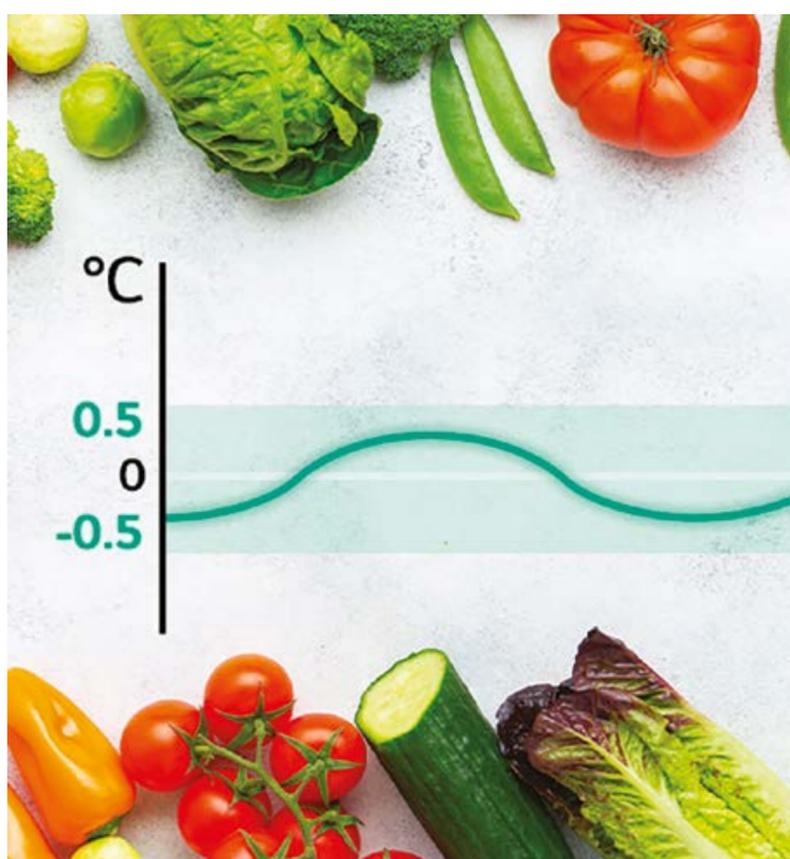


Tecnologia InstaView™

Bussa e scopri cos'hai in frigo

Quante volte ti è capitato di aprire il frigorifero anche solo per guardare cosa ti è rimasto? Con la tecnologia InstaView™ ti basta bussare due volte sul vetro per vedere cos'hai all'interno del frigo.

Una soluzione comoda che ti permette anche di risparmiare energia, perché eviterai di aprire inutilmente il frigorifero limitando le dispersioni di aria fredda. E come se non bastasse puoi anche personalizzare il colore della luce all'interno per abbinarla alla tua cucina.



Linear Cooling™

Fino a 7 giorni di freschezza

Per conservare meglio i cibi in frigorifero, è importante che la temperatura al suo interno resti più costante possibile. Rispetto ai frigoriferi tradizionali, la nostra tecnologia Linear Cooling™ mantiene la temperatura del frigo costante, con fluttuazioni di solo $\pm 0,5^\circ$ C. In questo modo puoi conservare i tuoi cibi più a lungo preservandone la freschezza.

Test effettuati da UL sulla base della metodologia indicata da LG. Fluttuazioni medie di temperatura misurate picco-picco all'interno del cassetto di frutta e verdura, con scompartimenti vuoti e con impostazione di temperatura normale. Test effettuati comparando il modello di frigorifero combinato GBB72NSDFN ($\pm 0,5^\circ\text{C}$). I risultati potrebbero variare in base all'uso. Test effettuati da UL sulla base della metodologia indicata da LG, utilizzando un cavolo cinese conservato nello scompartimento dei freschi nel modello di frigorifero LG con funzione Linear Cooling. Misurazione del tempo impiegato dal cavolo cinese per ridurre il suo peso del 5%. I risultati potrebbero variare in base all'uso.



Fresh Balancer™

Ottimizzazione dell'umidità

Per essere conservate al meglio, la frutta e la verdura hanno bisogno di un grado di umidità differente. Il selettore FRESH Balancer™ sul cassetto frutta e verdura permette di controllare il grado di umidità in base a cosa conservi.

Ti basterà selezionare Frutta oppure Verdura per creare all'interno del cassetto le condizioni ottimali di umidità, con un semplice gesto.



Door Cooling™

Flussi d'aria freschi che arrivano dappertutto

Ti sei mai accorto che la temperatura del frigorifero non è uniforme in tutte le zone? Questo perché le bocchette di aria sono poste sulla parte posteriore, rendendo il raffreddamento della zona della porta meno efficace.

Con il sistema Door Cooling™, invece, la bocchetta supplementare posta nella parte superiore raffredda più velocemente e più efficacemente le zone del frigo, compresa quella della porta, migliorando la conservazione degli alimenti.



Compressore Lineare Inverter

Garanzia LG di 10 anni sul compressore

Il compressore Lineare Inverter è stato progettato per garantire la massima silenziosità e affidabilità nel tempo, tanto che lo garantiamo 10 anni.

Rispetto ai canonici compressori - che sfruttano meccanismi con albero motore e biella - quello Lineare ha meno punti di frizione, perché il pistone si muove solo orizzontalmente.

*10 anni di garanzia LG sul Compressore Lineare Inverter. Manodopera e intervento esclusi.



Wi-Fi e app LG ThinQ

Tutto sotto controllo ovunque ti trovi

Collega il frigorifero al Wi-Fi e scarica l'app LG ThinQ sul tuo smartphone iOS o Android per avere a portata di mano tante funzioni e gestire il frigorifero anche quando sei fuori casa.

Ad esempio, puoi impostare le temperature del frigorifero e del congelatore, oppure attivare la funzione di raffreddamento rapido quando stai tornando dalla spesa. Inoltre, puoi monitorare i consumi direttamente dal tuo smartphone.



“Questa partnership mi offre l’opportunità di lavorare con una gamma di elettrodomestici da incasso di alta qualità, che uniscono design innovativo e prestazioni eccellenti.

Insieme, porteremo l’eccellenza culinaria nelle case degli italiani”

Daniele Rossi

Life’s Good.