



SUWevolution®

Il Tuo Accessorio Indispensabile



Cos'è il SUW e da dove siamo partiti

il SUW Evolution è il fiore all'occhiello della EWC che, in sedici anni di lavoro, ha saputo trasformare il proprio prodotto per essere sempre all'avanguardia con i tempi.

Un oggetto unico perchè pensato e realizzato con cura, dedizione e pazienza.

Fatto con il migliore acciaio è un brevetto di utilità con una forma unica e inconfondibile.

Peculiarità della EWC sono, oltre al raggiungimento di una giusta perequazione nel rapporto qualità-prezzo, l'opportunità per i nostri clienti di un punto di riferimento costante e sicuro nel tempo e l'opportunità, per chi saggiamente ci sceglie, di una brillante carriera nel nostro organico come manager, come concessionario o come associato.

Il SUW è destinato ad entrare in tutte le cucine italiane ed europee, con il SUW i gusti, i sapori vengono esaltati, i tempi ridotti e soprattutto

con il SUW le pentole respirano!

*Esalta gusti e sapori
nella tua cucina!*



I vecchi coperchi sono rumorosi, lenti e soprattutto inquinanti (si pensi alla frittura).

È nata così la tecnologia SAW e SUW Evolution messa a punto dalla EWC srl, un sistema modulare che raggruppa diverse soluzioni tecniche che consentono un efficace processo di cottura dei cibi, una razionalizzazione della tecnica di cucina (double face) e una riduzione delle diverse componenti inquinanti.



1991 (1° modello)
Wonder Cooker

(2° modello)
Wonder Cooker 29

(3° modello)
The Original
Euro Wonder Cooker

(modello attuale)
SAW

(2° modello)
Wonder Cooker

(4° modello)
Wonder Cooker 32 - lucido

(5° modello)
EURO WONDER COOKER

(modello attuale)
SUW Evolution



SUWevolution®



20th
Liberty
LIMITED EDITION

*Il tuo "airbag"
in cucina*



Modello in edizione limitata
con trama in pelle sull'acciaio e pomolo glitter
realizzato per celebrare i 20 anni della EWC



L'unione è forza

ASSOCIARSI PER ESSERE PARTNER COMPETITIVI

Aderire alla nostra organizzazione significa:

{ Usufruire di un'assistenza gratuita nel settore commerciale, marketing e comunicazione oltre agli aspetti legali e legislativi }

{ Essere rappresentati, documentati ed assistiti }

{ Presentarsi al Consumatore con un marchio che garantisce correttezza e serietà }

{ Avvalersi di un'esperienza trentennale nel mondo della vendita diretta e uno specifico know-how culturale }

{ Diventare imprenditore: fare un formidabile salto di qualità nella vita e nel mondo del lavoro passando dalla figura del semplice venditore/coordinatore a imprenditore senza peraltro dover investire soldi ma solo tempo, onestà, lavoro e molta professionalità }

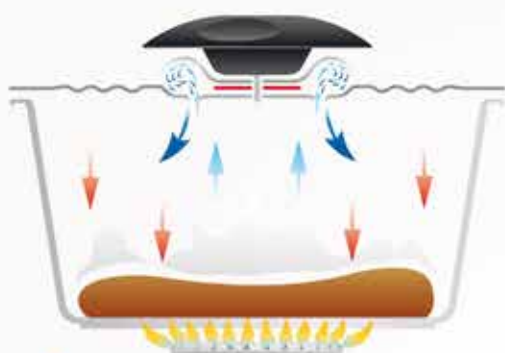





Non esitare! Entra in una squadra vincente e realizza la tua vita.



Il SUW Evolution sfrutta il principio fisico dei tubi di venturi, nel nostro caso 8 fori equidistanti fra loro e di forma conica e calibrata. Il vapore che si crea durante le fasi di cottura sale ed entrando in contatto con la superficie del SUW la riscalda, il calore creato viene riflesso verso il basso e genera la "cottura di riflesso" che permette una cottura omogenea e tempi notevolmente ridotti. Il vapore grazie alla conicità ed alla calibratura dei fori, esce dal recipiente di cottura, evitando così la formazione di condensa. Entra in contatto con l'ombrello e si scompone, il vapore acqueo privo di qualsiasi sostanza (grasso, odori ...) si disperde nell'ambiente, mentre le molecole di grasso, odori... si depositano sotto l'ombrello e successivamente eliminate con il lavaggio dello stesso.

effetto umido



-  **Vapore**
Il vapore aumenta e sale fuoriuscendo dai buchi del coperchio.
-  **Liquidi**
I liquidi scendono e ammassano il cibo.
-  **Calore**
Il calore viene riflesso e cuoce il cibo velocemente.






sequenza di montaggio



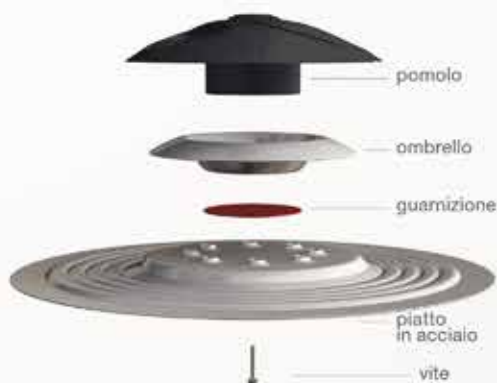
effetto forno



-  **Vapore**
Il vapore aumenta e sale fuoriuscendo dai buchi del coperchio.
-  **Liquidi**
I liquidi scivolano sul coperchio ed evaporano all'esterno.
-  **Calore**
Il calore viene riflesso e cuoce il cibo velocemente.



sequenza di montaggio



La parte liquida facilitata dalla zona concava in cui alloggiavano i fori rientra nel recipiente di cottura attraverso gli stessi, regolando (abbassando) la temperatura. Grazie a ciò durante le frittture, **l'olio non raggiunge mai il punto fumo**, limite oltre il quale diventa tossico e quindi dannoso per la salute.

La parte liquida non può assolutamente rientrare nel recipiente, in quanto i fori sono posizionati nella zona convessa del SUW e formano una "barriera". Il liquido entrando in contatto con la superficie del SUW non ristagna, ma si asciuga in breve tempo, in quanto la superficie stessa è molto calda.

18 buoni motivi per passare a SUW Evolution



CUCINA PIÙ SANA

la carne e il pesce mantengono inalterati il volume, le vitamine, i sali. Tutte caratteristiche indispensabili per l'alimentazione sana e nutriente della tua famiglia.



SALUTE

un'alternativa alla friggitrice, al forno, al tostapane. Friggendo le patatine o il pesce, l'olio non si altera, non brucia. La patata è croccante e rosolata fuori, ma totalmente asciutta dentro.



VERSATILE

puoi usarlo sopra qualsiasi tipo di fornello e con qualsiasi tipo di padella da 14 cm. fino a 34 cm. di diametro. Il "Suw evolution" è la berlina di tutte le pentole ma all'occasione diventa spider perchè è double face.



È DI ALTISSIMA QUALITÀ

e di acciaio inox.



RISPARMIO

la cottura avviene sfruttando il calore riflesso del coperchio. Creando l'effetto forno avrai quindi un risparmio energetico, inoltre l'olio che usi per friggere potrai utilizzarlo più volte perchè non brucia.



FORNELLI PULITI

il "Suw evolution" impedisce la fuoriuscita di oli e grassi durante la cottura mantenendo così puliti i tuoi fornelli. Inoltre è facile da pulire e può essere lavato in lavastoviglie.



PER GLI IMPREVISTI

potrai cucinare cibi surgelati passandoli direttamente dal freezer alla pentola.



IL SAPORE

il "Suw evolution" mantiene inalterati i sapori che andrebbero persi per effetto dello scongelamento.



È PORTATILE

puoi usarlo anche in campeggio.



RIDUCE

al minimo gli odori della tua cucina perchè permette la fuoriuscita soltanto del vapore.



È CORREDATO

di un manuale di istruzioni che ti aiuterà a migliorare la tua cucina.



RAPIDITÀ

per la cottura di bistecche, polli, salsicce, dal momento in cui cominciano a friggere, ti saranno sufficienti tre minuti per lato dopodichè la pietanza è pronta.



FARAI PRIMA

uova fritte 30 secondi, patatine 10 minuti, e avrai una cucina più pulita.



DELIZIOSI TOAST

potrai prepararli in pochissimo tempo.



IL DOLCE IN PENTOLA

ti basterà ungere bene la pentola e introdurre i tuoi ingredienti preferiti. Potrai controllare il dolce in qualsiasi momento durante la cottura.



FACILMENTE

durante la cottura potrai aggiungere aromi o liquidi attraverso i fori.



LA SICUREZZA

il "Suw evolution" evita che durante la cottura di pasta, riso, latte, si verifichi in seguito all'ebollizione la fuoriuscita di liquidi dandoti così una sicurezza in più in cucina.



USANDO

il "Suw evolution" soltanto per un'ora al giorno, potrai ammortizzare la spesa dopo appena sei mesi.

Gusto e salute per tutta la famiglia

FRIGGERE SANO

La frittura è diventata, grazie alla rapidità della preparazione e della cottura dell'alimento, una delle pratiche in cucina più diffuse al mondo. Considerando che una parte del grasso di frittura viene assorbita dal cibo, capiamo immediatamente l'importanza della sua scelta. In base alla qualità e virtù dell'olio extravergine d'oliva, possiamo affermare senz'ombra di dubbio, la sua necessaria presenza nella nostra dieta giornaliera ed il suo impiego in ogni pratica culinaria. A tal proposito è essenziale sapere che ogni grasso, ad una certa temperatura raggiunge il suo punto di fumo superato il quale gli acidi grassi liberi evaporano creando una sorta di "nebbia". Dato che la quantità di prodotti tossici di degradazione (tipo "acroleina" e "crotonaldeide") che si forma durante il riscaldamento è tanto maggiore quanto maggiore è la temperatura di frittura, l'olio di oliva che ha un punto di fumo più basso è chiaramente preferibile agli altri. Inoltre l'uso di olio d'oliva extravergine di sapore fruttato, cioè che conserva l'aroma dell'oliva, aggiunge sapidità all'alimento. Il Suw evolution, appoggiato su qualsiasi pentola, grazie ai suoi brevetti esclusivi, permette l'auto regolazione della temperatura dell'olio che non supera mai il punto di fumo. Tale invenzione risolve qualsiasi problema ed inconveniente della frittura come i cattivi odori, i fumi e l'eccessivo costo dell'olio extravergine d'oliva di qualità; l'olio non si altera non cambia colore e può essere riutilizzato molteplici volte con un significativo risparmio di soldi ed un miglioramento della qualità della vita. La Fattoria Petrini, proprio per queste virtù, consiglia vivamente a tutti i clienti di utilizzare il Suw evolution nella sua frittura con gli oli extravergini, che manterranno così tutte le loro virtù dietetiche ed organolettiche.

CUCINA PIÙ SANA

Carne e pesce mantengono inalterati il volume, le vitamine, i sali minerali indispensabili per l'alimentazione sana e nutriente.

SICUREZZA

Il Suw evolution evita che durante la cottura di pasta, riso, latte si verifichi in seguito all'ebollizione la fuoriuscita di liquidi dandoti una sicurezza in più in cucina.



Associarsi per diventare Partner

Novità assoluta ed assenza di concorrenza garantiscono un'attività imprenditoriale perfetta per te e la tua famiglia, e l'opportunità di successo nel mondo del lavoro. È l'occasione che aspettavi da sempre per metterti in proprio.



A

AREA ASSOLUTAMENTE LIBERA CON POSSIBILITÀ DI SVILUPPO ILLIMITATA;

B

FORMAZIONE E TRAINING OPERATIVO PRESSO LE NOSTRE SEDI;

C

ESPERIENZA TRENTENNALE NEL MONDO DELLA VENDITA DIRETTA E UNO SPECIFICO KNOW-HOW CULTURALE;

D

UN MARCHIO CHE GARANTISCE CORRETTEZZA E SERIETÀ AL CONSUMATORE.



E.W.C. srl

Via Barnaba Oriani, 153 - 00197 Roma

tel. 06.916505031 - segreteria@ewc.it - amministrazione@ewc.it

www.ewc.it