

Cocina a tu ritmo. Disfruta de cada receta.

NEW cookING 5 · Robot de cocina multifunción Abantera



Una cocina más práctica empieza aquí.

NEW cookING 5 reúne preparación y cocción en un mismo equipo. Pica, tritura, mezcla, amasa, bate y cocina al vapor, con accesorios para adaptar cada elaboración a tu receta.

Su pantalla táctil, las 200 recetas preinstaladas y la conexión Wi-Fi aportan ideas y una guía para el día a día. Ajusta el tiempo, la temperatura y la velocidad, y utiliza la báscula integrada para medir los ingredientes.

Para quienes buscan variedad en la mesa, menos pasos de preparación y más comodidad al cocinar en casa.

200

recetas preinstaladas

37-200 °C

rango de temperatura

20 + Turbo

niveles de velocidad

12

programas automáticos

Recetas a la vista. La cocina, paso a paso.

Pantalla táctil Touch Sensitive, sistema Android y conexión Wi-Fi.



Detalle de la pantalla en la imagen facilitada. La interfaz es ilustrativa.

200 RECETAS PREINSTALADAS

Empieza con ideas.

El recetario preinstalado te ayuda a elegir qué preparar. Sigue la elaboración desde el propio robot y ten a mano los pasos de cada receta.

RECETAS GUIADAS

Elige, revisa y prepara.

La cocina guiada simplifica el seguimiento de ingredientes, cantidades y tiempos. Una ayuda tanto para probar platos nuevos como para repetir tus preparaciones habituales.

CONTENIDOS CONECTADOS

Más posibilidades por Wi-Fi.

La conexión permite acceder a nuevas recetas y actualizar contenidos. Amplía las ideas disponibles y descubre preparaciones de distintas gastronomías desde el equipo.

Tecnología al servicio de la cocina.

Android

sistema operativo

4 CORE

procesador

1 + 8 GB

memoria indicada

Wi-Fi

conectividad

Las funciones conectadas requieren conexión a internet. Consulta las condiciones de acceso y actualización del recetario de tu equipo.

De la preparación al plato. Un equipo, muchas posibilidades.

Procesa ingredientes, combina técnicas y prepara recetas frías y calientes.



01 Cortar y rallar

Prepara rodajas y rallados con los discos de doble cara. Una forma práctica de organizar verduras y otros ingredientes antes de cocinar.

02 Picar y triturar

Adapta la textura de salsas, cremas y otras preparaciones utilizando la cuchilla y la velocidad adecuadas para la receta.

03 Batir y emulsionar

Combina ingredientes para conseguir mezclas homogéneas. La batidora 2D amplía las opciones de preparación del robot.

04 Mezclar y remover

Integra ingredientes y acompaña la cocción con el accesorio removedor. Ajusta el trabajo a la textura que buscas.

05 Amasar

Prepara masas y elaboraciones de repostería con los ajustes y las cantidades adecuados. La báscula integrada ayuda a medir los ingredientes.

06 Cocinar al vapor

Utiliza la vaporera para incorporar esta técnica a tu menú. Sigue los pasos de la receta y las instrucciones del accesorio.

12 programas automáticos

Opciones predefinidas para simplificar preparaciones y ajustar el trabajo a cada receta.

Potencia y precisión. Tú marcas el ritmo.

Preparación y cocción con ajustes para cada tipo de elaboración.



PROCESADO DE ALIMENTOS

1.000 W de motor.

Potencia dedicada al procesamiento de alimentos para las tareas de preparación y mezcla del robot.

COCCIÓN

1.300 W de cocción.

Un sistema de calentamiento diferenciado para combinar preparación y cocción en el mismo recipiente.

TEMPERATURA REGULABLE

De 37 a 200 °C.

Ajusta la temperatura para trabajar con elaboraciones suaves o con preparaciones que requieren más calor.

INTENSIDAD A TU MEDIDA

20 velocidades + Turbo.

Selecciona la intensidad del procesamiento, desde mezclas delicadas hasta triturados más intensos. Adapta el ajuste al ingrediente, al accesorio y al resultado que buscas.

TEMPORIZADOR

Hasta 12 horas.

El temporizador permite fijar tiempos de funcionamiento prolongados y organizar elaboraciones con duraciones diferentes. Sigue siempre la programación indicada para cada receta.

Motor y cocción corresponden a funciones distintas. Elige los ajustes adecuados para cada preparación.

**Cada receta, su utensilio.
Más posibilidades en tu cocina.**

Olla de acero inoxidable y accesorios para preparar, mezclar y cocinar.



3,5 L / 5 L máx.

Capacidad indicada de la olla de acero inoxidable.
Respetar el nivel de llenado de cada receta.

Cuchilla Todopoderosa

Acero inoxidable con refuerzo de titanio para cortar, picar y triturar.

Removedora 3D

Para remover e integrar los ingredientes durante la preparación.

Disco de rallado

Disco de doble cara para rallar y ampliar las tareas de procesado.

Cestillo

Complemento de preparación y cocción que se utiliza según la receta.

Batidora 2D

Accesorio de batido para combinar ingredientes y trabajar mezclas.

Disco de rodajas

Disco de corte de doble cara para preparar ingredientes en rodajas.

Vaporera

Accesorio superior para incorporar la cocina al vapor a tus recetas.

Espátula

Utensilio de apoyo para trabajar con el recipiente siguiendo las instrucciones.

Confirma la configuración de accesorios incluida en el suministro de tu equipo.

Datos claros. Información para decidir.

NEW cookING 5 · Ficha de funciones, capacidad y tecnología.



BÁSCULA ELECTRÓNICA INTEGRADA

De 1 g a 5,5 kg

Pesa los ingredientes durante la preparación, sin depender de una báscula aparte. Una ayuda para dosificar cantidades y seguir tus recetas con precisión.

OLLA DE ACERO INOXIDABLE

3,5 L / 5 L máximo

Motor principal	1.000 W
Potencia de cocción	1.300 W
Rango de temperatura	37–200 °C
Velocidades	20 niveles + función Turbo
Temporizador	Hasta 12 horas
Programas automáticos	12
Recetas preinstaladas	200
Capacidad indicada de la olla	3,5 L / 5 L máximo
Báscula integrada	De 1 g a 5,5 kg
Pantalla	Táctil Touch Sensitive
Sistema operativo	Android
Procesador	4 CORE
Memoria indicada	1 + 8 GB
Conectividad	Wi-Fi; acceso y actualización de recetas
Sistema de limpieza	Automático

Para reservar su ubicación, solicita las medidas y el peso del equipo. Comprueba también el contenido del suministro y las indicaciones de llenado.

Base documental: información comercial NEW cookING 5 facilitada y Guía comercial Oasis Lab, pp. 15–16.

Después de cocinar, el cuidado también cuenta.

Sistema automático de limpieza y una rutina de mantenimiento sencilla.



LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Una ayuda al terminar.

El equipo incorpora un sistema automático de limpieza para facilitar el mantenimiento diario después de cada elaboración.

CUIDADO COTIDIANO

Revisa el recipiente.

Comprueba el estado de la olla y de los accesorios tras el uso. Realiza la limpieza y el desmontaje de las piezas conforme a las instrucciones del equipo.

USO RESPONSABLE

Antes de manipular.

Detén el equipo, desconéctalo y deja que se enfríe antes de la limpieza o del desmontaje. Maneja con cuidado las cuchillas y las piezas que hayan estado en contacto con el calor.

ACCESORIOS Y CONSERVACIÓN

Cada pieza, su cuidado.

Consulta qué accesorios pueden lavarse por separado y cuáles admiten lavavajillas. La limpieza automática no sustituye la revisión de las juntas, las tapas y los utensilios.

Tu equipo, bien acompañado.

En Oasis Lab puedes consultar el contenido del suministro, los accesorios compatibles, las instrucciones de mantenimiento y las condiciones de garantía.

Antes de elegir. Resolvemos tus dudas.

Respuestas para valorar NEW cookING 5 en tu cocina.

¿Qué es NEW cookING 5?

Un robot multifunción que combina procesado de alimentos, cocción, recetas guiadas y conectividad en un mismo equipo.

¿Necesito experiencia en cocina?

Las recetas guiadas ayudan a seguir ingredientes, cantidades y tiempos. Su manejo visual facilita empezar y probar nuevas preparaciones.

¿Cuántas recetas y programas incluye?

200 recetas preinstaladas y 12 programas automáticos. El recetario aporta elaboraciones; los programas simplifican funciones de cocción.

¿Qué permite la conexión Wi-Fi?

Acceder a nuevas recetas y actualizar contenidos. Consulta las opciones y las condiciones de acceso del equipo.

¿Qué pantalla y sistema incorpora?

Pantalla táctil Touch Sensitive con Android, procesador 4 CORE y memoria indicada de 1 + 8 GB.

¿Qué capacidad tiene la olla?

La capacidad indicada es de 3,5 L / 5 L máximo. Respeta siempre las marcas de llenado y la cantidad de cada receta.

¿Tiene báscula integrada?

Sí. Incluye una báscula electrónica con un rango de pesaje de 1 gramo a 5,5 kg para medir los ingredientes durante la preparación.

¿Qué potencia tiene?

Motor principal de 1.000 W y potencia de cocción de 1.300 W. Son valores correspondientes a funciones distintas.

¿Qué temperatura y velocidades ofrece?

Temperatura de 37 a 200 °C y 20 niveles de velocidad, además de la función Turbo.

¿Cuánto tiempo puede programarse?

El temporizador admite tiempos de funcionamiento de hasta 12 horas. Utiliza la duración y los ajustes adecuados para cada elaboración.

¿Qué accesorios de procesado incorpora?

Cuchilla de acero inoxidable reforzada con titanio, batidora 2D, removedora 3D y discos de doble cara para rodajas y rallado.

¿Puedo cocinar al vapor?

Sí. El conjunto mostrado incorpora vaporera y cestillo. Utiliza los accesorios y las cantidades previstos para cada receta.

¿Se limpia automáticamente?

Incluye un sistema automático de limpieza. Revisa también las piezas y consulta las instrucciones para su lavado y desmontaje.

¿Cómo consulto el precio y las condiciones?

Contacta con Oasis Lab para disponibilidad, accesorios incluidos, medidas, mantenimiento, garantía y presupuesto personalizado.

¿Encaja con tu cocina?

Solicita información y presupuesto. Te ayudamos a valorar las funciones que más utilizarías.