



MIMCOOK, EL PRIMER PAELLERO DE ALTA PRECISIÓN

PENSADO PARA PROFESIONALES Y PARTICULARES, MIMCOOK DETECTA CUANDO HAY QUE AÑADIR CADA INGREDIENTE Y CONTIENE PROGRAMAS PREDEFINIDOS O PERSONALIZADOS PARA OBTENER SIEMPRE EL RESULTADO PERFECTO.

Creado por el restaurante Casinet de El Vendrell (Tarragona) y el estudio de diseño de producto Bahí&Güell de Girona, **Mimcook** es el primer paellero de alta precisión. Controla, estandariza y memoriza las fases de elaboración de una paella para obtener siempre el mismo resultado. Ideado para cocinas profesionales y particulares, **Mimcook** contiene unos sensores que le permiten informarnos de forma exacta, mediante un display, en qué momento hay que añadir el arroz, cuál es la intensidad del fuego necesaria, cuando se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir el caldo, cuando hay que remover el arroz... en definitiva, tecnología que ayuda a conseguir resultados espectaculares. El chef crea y decide sus propias recetas y las graba en el programa, o puede escoger entre las opciones predefinidas.

Mimcook ofrece una gran versatilidad y libertad para preparar arroces ya que permite cocinar en espacios interiores y exteriores, sin necesidad de ningún tipo de instalación, más allá de conectarlo a la corriente. Fabricado de acero inoxidable, el paellero puede funcionar con butano, propano y gas

natural, y también lleva incorporado un sistema de seguridad por **termopar**, que corta la entrada de gas si no hay llama. Una máquina robusta y fiable, desarrollada con la última tecnología.

Avance revolucionario para los profesionales

Después de más de 5 años trabajando en su desarrollo y con una producción inicial dirigida a los fogones profesionales, **Mimcook** representa *“un cambio generacional muy importante respecto a la forma de cocinar arroces y un avance revolucionario en las cocinas profesionales ya que el aparato permite no tener que estar pendiente del proceso, gracias a que este se automatiza. Incluso, cuando el arroz está listo, Mimcook se apaga solo”* explica el impulsor del proyecto, **Sergi Escolà**, chef del restaurante Casinet.

El chef **Escolà**, que en el restaurante trabaja con un equipo de 50 personas y 26 paelleros simultáneamente, explica que *“identifiqué la necesidad de poder garantizar siempre la misma calidad en nuestras paellas y hemos desarrollado este aparato que supone una gran ventaja en el sector ya que cualquier persona del equipo puede elaborar exactamente la misma paella”*.

Con una inversión superior a los 200.000 euros, el nuevo aparato ha sido ideado en el Vendrell y fabricado en Girona. La precisión de **Mimcook** nos permite crear arroces idénticos siguiendo los pasos de las recetas predefinidas que el aparato lleva incorporado o crear y guardar todos los pasos de nuestra propia receta para repetirla en el futuro. Ya se han recibido varios pedidos y hay lista de espera de importantes restaurantes.

Una ventaja en casa

Mimcook también tendrá una versión doméstica para los hogares, de cara a una segunda fase, próximamente. Según **Escolà**, *“resuelve el problema de la cocción del arroz, que siempre es complicada y hace que en casa poca gente se atreva a hacer paellas”*.

Restaurante El Casinet y el estudio Bahí&Güell

El restaurante **Casinet**, situado en el Vendrell, está especializado en la elaboración de paellas y arroces diversos. Dirigido por el chef **Sergi Escolà**, que también es el propietario, hace 8 años que funciona en la playa de Sant Salvador.

Casinet & bahí
güell

Bahí&Güell, dirigido por **Jordi Bahí** y **Jordi Güell**, es un estudio de diseño industrial de Girona con inquietudes para innovar a través del diseño y la fabricación de productos vinculados a la gastronomía, desde barbacoas hasta diferentes accesorios a medida para el chef.

