



Cuisine à distance avec un dispositif contrôlé au travers du mobile

LIEU: Séville

DURÉE: 1'57"

RÉSUMÉ: Une des techniques culinaires de la haute cuisine qui donnent envie aux chefs amateurs est la cuisine à basse température. La startup de Séville Eskesso surgit maintenant non seulement avec un nouveau dispositif doté de plus grandes fonctionnalités intelligentes qui permettent de cuisiner à distance au travers du mobile, mais aussi avec un nouveau modèle de service basé sur une plateforme de e-commerce, qui suppose une révolution dans le concept.

VTR: Technologie au service de la bonne table. Les ingrédients: un mobile, un récipient avec de l'eau et ce prototype. Il s'appelle Eskesso et se trouve être la proposition d'une équipe de jeunes ingénieurs de Séville qui permet de cuisiner tout type de plat à basse température comme un authentique chef, depuis un smartphone et sans avoir besoin d'être à la maison.

PEDRO NÚÑEZ
CEO Eskesso

"Depuis des foodies assez avancés et qui aiment la haute cuisine, jusqu'à des personnes qui, comme moi, ne savent pas cuisiner et qui ont peu de temps à consacrer à cela."

Le système est basé sur le concept d'internet des choses. Des appareils qui deviennent intelligents grâce à la connectivité. Au travers d'une application, ce cylindre s'active à distance pour chauffer l'eau et préparer les aliments de ce sac au travers de la technique de cuisine sous vide.

JUAN RAMÓN
Cuisinier

"Nous pouvons nous connecter au réseau wifi, chercher la recette et l'utiliser en même temps. Une fois que nous avons la recette faite, Eskesso nous prévient qu'elle est terminée, nous la sortons et la servons."

EVA GUERRERO
Designer Eskesso

"C'est une manière de manger saine et de maintenir une manière équilibrée de manger."

Des recettes et des ingrédients qui, au travers d'internet, arrivent aussi sur nos tables.

PEDRO NÚÑEZ
CEO Eskesso

"Nous allons proportionner un service où les sacs de nourriture prêts à cuisiner seront livrés à la maison pour que personne n'ait pas à aller non plus au supermarché et perdre du temps."

Cette jeune entrepreneuse de Séville accumule les succès les uns après les autres. La Commission Européenne a reconnu son idée et c'est l'une des 100 startups finalistes du plus grand événement de jeunes entrepreneurs du sud de l'Europe, le South Summit 2016.

PEDRO NÚÑEZ
CEO Eskesso

"Porter le nom de notre ville et de notre terre dans le reste de l'Europe et démontrer qu'ici dans le sud nous faisons des choses pour le reste du monde."

Le produit, qui porte le diminutif d'exquis' en argot de Séville, cherche maintenant à trouver le financement au travers du crowdfunding. En 2017 il sera présent sur le marché.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es