

Guía de proyecto trnd

Philips Airfryer:

Prepara comida frita sin añadir aceite.



**Proyecto
trnd**

Blog del proyecto: www.trnd.es/philips-airfryer

Tu persona de contacto: sergioges@trnd.es

L@s trndian@s dan a conocer la nueva Philips Airfryer.

PHILIPS

Junto con 200 trndian@s probaremos y daremos a conocer Philips Airfryer.

Durante ocho semanas descubriremos una novedad en el mercado y una innovación en la cocina: freír sin añadir aceite gracias a la tecnología de aire caliente de Philips Airfryer. Además, esta freidora nos permite preparar alimentos bajos en grasa, con resultados sabrosos y crujientes en menos tiempo.

De este modo podrás cuidarte de una forma saludable y práctica.

¡Deseamos que disfrutes mucho de este proyecto y de los sabrosos platos que prepares!



El nuevo proyecto trnd:
Philips Airfryer.

Por cierto, el nombre del dispositivo Airfryer está formado por las palabras inglesas *air* (aire) y *fryer* (freidora): es decir, una freidora que fríe con aire en lugar de hacerlo con aceite.

En este **proyecto trnd** queremos:

1 Probar.



Junto con 200 trndian@s y sus amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo, **probaremos** Philips Airfryer.

2 Dar a conocer tu opinión.



Comparte tu opinión sobre la freidora Philips Airfryer a través de las **tres encuestas online**.

3 Difundir.



Juntos queremos **dar a conocer** Philips Airfryer a través del boca a boca con amigos, compañeros de trabajo, familiares o conocidos a los que les guste la cocina y las formas saludables de cocinar.

4 Enviar informes.



¿Qué experiencia has vivido con la freidora? ¿Con cuántos amigos has hablado? Queremos recibir muchos **informes de tus acciones boca a boca** y los resultados de tu **investigación de marketing**.

La innovación de Philips.

En 2011 Philips celebra sus 120 años.

La multinacional holandesa es una de las marcas líderes en productos electrónicos en todo el mundo, especialmente en las áreas de electrónica de consumo, electrodomésticos e iluminación. El éxito de Philips se basa en el papel principal que tiene la evolución en el desarrollo de sus tecnologías y productos. Bajo el lema "Sense and Simplicity" (Sentido y simplicidad), su principal objetivo es facilitar el día a día de sus clientes.

PHILIPS

sense and simplicity

Airfryer: una freidora que no necesita aceite

El último producto desarrollado por Philips, la Airfryer, proviene de la necesidad de muchas personas de encontrar un método que les permitiera comer sano y saludable. Con esta idea, Philips ha creado Airfryer, una freidora que prepara platos fritos sin añadir aceite. De este modo puedes olvidarte de muchos remordimientos en forma de calorías, y disfrutar más a menudo de un plato de patatas fritas o de unas sabrosas croquetas. Recuerda que en el libro de recetas adjunto en tu pack de inicio tienes muchas opciones para disfrutar de succulentas comidas. Pero, ¿por qué no das rienda suelta a tu imaginación y nos propones recetas que tú mism@ hayas creado?



¿Cómo funciona Airfryer?

Si te cuesta creer que un buen plato de patatas fritas se puede preparar sin aceite, sólo tienes que seguir leyendo.

Freír con aire caliente

La patentada tecnología Rapid Air permite freír sin grasa. Su combinación única de circulación rápida de aire caliente y su grill permiten freír una gran variedad de alimentos como muslos de pollo, carne o patatas de manera rápida y sencilla. Y como fríes con aire, se producen menos olores y vapores que en una fritura tradicional, es más fácil de limpiar e incluso más seguro y económico para el uso diario.



Cocinar con poca grasa

Philips Airfryer prepara crujientes patatas fritas con hasta un 80% menos de grasa que las elaboradas en una freidora tradicional*. Media cucharada de aceite es suficiente para prepararlas. El calor se encarga de freírlas de un modo rápido, dejándolas crujientes por fuera y jugosas por dentro. Los alimentos congelados (patatas, empanadillas, croquetas...) se pueden preparar incluso sin nada de aceite.



Reducción de los tiempos de cocción

La circulación de aire caliente permite que los tiempos de cocción sean más cortos que con otros métodos. Por ejemplo, bastan 12 minutos para preparar un plato de patatas fritas. Además, es posible cocinar varias comidas preparadas al mismo tiempo sin que los sabores se mezclen. Y esto supone un claro ahorro de tiempo, y por qué no, de dinero (tanto en energía como en aceite).



* En comparación con las patatas fritas elaboradas en una freidora Philips convencional.

Las partes de Philips Airfryer.

Controlador de temperatura

- Ajustable a temperaturas que oscilan de los 80 a los 200 °C

Temporizador

- Con tiempos que oscilan de 1 a 30 minutos
- Con interruptores que indican cuando está lista la comida

Asa

- Para abrir en cualquier momento
- Elaborada con materiales que no se calientan

Cesta

- Para un máximo de 800 gr. de ingredientes
- Con revestimiento anti-adherente
- Apta para el lavavajillas
- Separador para alimentos



La parte trasera de Airfryer incluye un filtro de aire que evita los olores y vapores en la preparación de las comidas, dejando tu cocina limpia.



También disponible en negro

Tu pack de inicio en trnd.

Para ti:

- 1 x Philips Airfryer*
- 1 x Libro de recetas

Al comienzo del proyecto todos los participantes reciben el pack de inicio.

Para compartir con amigos, conocidos, compañeros de trabajo y familiares:

- Manual de investigación de marketing para preguntar a amigos y conocidos.

** Recibirás la nueva Airfryer para que puedas probarla de forma gratuita durante 2 meses. Si al finalizar el proyecto te ha convencido, podrás quedarte con ella abonando la cantidad de 69 €. En caso de que no te interese, podrás devolverla sin ningún coste para ti.*



Proyecto trnd.

1 Abrir el pack y tomar fotos.

Abrir el pack

Primero de todo, tómate tu tiempo para abrir tu pack de inicio y descubrir su contenido: Philips Airfryer y toda la información exclusiva.

Tomar fotos

¡Enséñanos lo bien que te lo pasas abriendo tu pack! Anímate a tomarte unas fotos de ese momento y luego las podrás ver en la galería de fotos de Philips Airfryer en el blog de proyecto. Recuerda que las puedes subir desde www.trnd.es/philips-airfryer en el botón "Enviar informe".

2 Tu primera impresión.

Probar

Por supuesto ahora se trata de probar Philips Airfryer. Lee las instrucciones de uso para su puesta en marcha. A continuación, ya podrás empezar a preparar los platos y aperitivos que más te apetezcan.

Y tras cada receta, puedes compartir las fotos en la galería del proyecto.

Encuesta de inicio

Después del inicio de las pruebas queremos recoger tu opinión. ¿Cuál es tu primera impresión sobre Philips Airfryer? ¿Te gusta su tecnología para freír sin aceite? Nos puedes comunicar tu opinión en la **encuesta de inicio de Airfryer en tu área de miembro "mi trnd"**. Te informaremos vía e-mail cuando llegue el momento del lanzamiento de la encuesta.

3 Dar a conocer Philips Airfryer.

Si te convence Philips Airfryer, nos alegraremos de que nos ayudes, junto a los demás participantes del proyecto, a darla a conocer.

Ideas para dar a conocer Philips Airfryer

- Sorprender a toda la familia preparando un aperitivo para la comida.
- Compartir tus nuevos conocimientos exclusivos sobre la cocina sin grasas entre amigos y conocidos.
- Llevarte Philips Airfryer al trabajo y organizar un pequeño pica-pica a media mañana con patatas fritas, nuggets y croquetas.

Hay más ideas en esta guía de proyecto para tu boca a boca (en un par de páginas las verás).

4 Enviar informes de tu boca a boca.

Para que Philips pueda aprender lo máximo posible de tus conversaciones con tus amigos y conocidos es importante que nos cuentes tus experiencias. Lo ideal es que nos envíes un informe siempre que hayas hablado sobre Airfryer.

Nos interesa saber con cuántos amigos y conocidos has hablado, qué tipo de reacciones tuvieron sobre la freidora sin aceite y qué preguntas surgieron. Enviar informes es muy fácil: entra en el blog del proyecto www.trnd.es/philips-airfryer, haz clic en el botón "Enviar informe" y cuéntanos tu experiencia detalladamente.

Los informes de tu boca a boca son la base de todos los proyectos trnd. Cuantos más informes tengamos, mejor podremos demostrar al equipo de Philips lo que hemos logrado.

5 Publicar tu opinión.

Si quieres, puedes contar tu opinión en una pequeña reseña de tu prueba; es la mejor manera de dar a conocer tu impresión del producto, ya que ahora tú eres el experto.

Puedes publicar tu reseña en tu propio weblog, en un foro de productos (Ciaol, Dooyoo...) y en forma de vídeo (YouTube). También puedes enviarnos fotos o screenshots (capturas de imagen o pantallazos) de tus comentarios en tus redes sociales o blogs, especificando siempre que se trata de un **proyecto de trnd** con Philips Airfryer. Es importante, ya que no queremos hacer publicidad, sino simplemente conocer tu opinión sincera y tus experiencias.

Tienes más sugerencias para tus reseñas en esta guía.

6 Tus experiencias con Philips Airfryer.

Encuesta de mitad de proyecto

Para saber si Philips Airfryer cumple con tus expectativas, sólo tienes que rellenar la encuesta en el **área de miembros "mi trnd"**.

Recibirás un e-mail en cuanto esté lista.

7 Ayuda con la investigación de marketing.

¡Te convertimos en un auténtico investigador de marketing para Philips! Con el Manual de investigación de marketing adjunto puedes preguntar hasta a 10 personas sobre esta freidora sin aceite, aprovechar la ocasión para contarles tus conocimientos exclusivos sobre Philips Airfryer y contestar a sus respectivas preguntas. De todos modos, puedes enviarnos tantos cuestionarios como personas hayas preguntado, incluso más de los 10 que incluye el Manual.

Encontrarás información más específica en tu **Manual de investigación de marketing**.

8 Encuesta final.

Tus resultados de la prueba

Al final del proyecto queremos volver a recoger opiniones, sugerencias y tus experiencias del boca a boca con Philips Airfryer.

Es tan fácil como rellenar la **encuesta final del proyecto Philips Airfryer en tu área de miembro "mi trnd"**. Por supuesto te avisaremos vía e-mail a tiempo.

Las reglas del juego en trnd.

Para que se pueda generar un boca a boca sincero, transparente y con éxito, hemos definido una serie de pautas. Como miembro de trnd es importante que las respetes.

Ser transparente.

La participación en proyectos de trnd no debe ser algo secreto ni encubierto. No queremos difundir anuncios falsos u otro tipo de publicidad engañosa. Cada vez que se hable con amigos o conocidos dentro del marco de actuación del proyecto, cuando se transmita el producto a alguien externo al mismo, etc., es muy importante comunicar que estamos participando en un proyecto de boca a boca de trnd.

No se trata de que engañes a amigos, familiares y conocidos. No eres un comercial de la marca que va puerta por puerta vendiendo un producto. El boca a boca debe ser abierto, sincero y, en definitiva, reflejar tu opinión.

Ser sincero.

Parece normal, pero no es corriente hoy en día: sólo un boca a boca honesto funciona. No debes expresar una respuesta determinada, es decir, no hace falta que exageres ni que te inventes nada acerca del producto. Simplemente, tienes que expresar y compartir tu opinión.

Escuchar.

No tienes que manipular a amigos y conocidos para que tengan la misma opinión que tú, déjales sacar sus propias conclusiones. Es decir, son ellos los que deben formarse su propia opinión acerca de los productos del proyecto. Escucha, respeta todas las opiniones y no intentes imponer la tuya.



La idea a comunicar.

Philips Airfryer:
Prepara comida frita sin
añadir aceite.



Ideas para tu boca a boca.

Hay muchas ocasiones en las que puedes hablar a tus amigos, familiares, conocidos y compañeros de trabajo sobre Philips Airfryer. Aquí tenemos unas cuantas ideas:



Puedes invitar a tus amigos a una divertida comida o cena con platos que hayas preparado con Philips Airfryer. Puedes organizar un picoteo con patatas, empanadillas, croquetas, nuggets... Además, podrás compartir tus trucos y recetas en el blog del proyecto.

Si tienes hijos, sobrinos o nietos, puedes sorprenderles con una ración de patatas fritas preparadas de un modo sano y saludable, gracias a la poca o nula cantidad de aceite que habrás usado para freírlas. Si se acercan fiestas de cumpleaños, también podrás sorprender a los pequeños invitados, así como a sus mamás y papás.

Existen muchas posibilidades para hablar del producto, pero seguro que tú mism@ tendrás las mejores ideas para dar a conocer Philips Airfryer. ¿Por qué no las compartes con nosotr@s? Tenemos mucha curiosidad por conocerlas ;).

Consejos para tus reseñas.

A continuación te damos unos pequeños consejos para que puedas orientarte en la elaboración de una detallada reseña sobre Philips Airfryer valorando los criterios principales. Recuerda mencionar siempre en tus reseñas que estás participando en un proyecto de marketing participativo de trnd.



Tu primera impresión

¿Cuál es tu primera impresión de Philips Airfryer?
¿Qué te han parecido su diseño, su color y su forma?

Uso

¿Con qué facilidad has montado y has hecho el primer uso de Airfryer? ¿Qué te ha parecido su limpieza tras el uso?

Las funciones

¿Estás satisfech@ con el funcionamiento de Philips Airfryer?
¿Qué alimentos has preparado? ¿Te ha gustado su sabor de los alimentos?

Resultados y conclusiones

Al final de tu reseña puedes explicar tus experiencias con Airfryer y resumirlas en una frase. Es importante razonar tu opinión.

- Puedes publicar tus reseñas de prueba en
- **Plataformas de productos** (Ciao!, Dooyoo, Toluna...).
 - Tu propio blog.
 - **Foros y redes sociales.**
 - En el **blog del proyecto** Philips Airfryer.

Puedes comunicarnos dónde podemos leer tus reseñas a través de tus informes del proyecto Philips Airfryer.

Consejos de uso para tu Philips Airfryer

- Para la limpieza del grill, sólo necesitas un cepillo húmedo.
- Recuerda siempre precalentar tu Airfryer para una optimización de su uso.
- Si quieres preparar patatas fritas frescas o añadirle una textura más crujiente a tus comidas, recomendamos el uso de un pulverizador de aceite para una mejor aplicación.
- Siempre que frías tus alimentos con un alto nivel de grasa, te recomendamos que limpies tu Airfryer, una vez que hayan pasado algunos minutos para que se enfríe, así será más fácil el proceso de limpieza.
- Recuerda que tu Airfryer incluye un separador de alimentos, así que si cocinas para ti sólo o quieres aprovechar mejor el espacio de su cesta, puedes utilizar el separador y freír dos alimentos al mismo tiempo, sin el riesgo de que se mezclen sabores y olores.
- Para alimentos rebozados que tu mism@ hayas preparado (croquetas, pollo, etc.) te recomendamos que previamente los rocíes con un pulverizador de aceite para garantizar una textura más crujiente y mejor sabor.
- Además de freír y cocinar, también puedes utilizar tu Airfryer para calentar tus alimentos.

Si sigues estos consejos podrás sacar más provecho a tu Airfryer. Comparte tus experiencias cuando frías tus primeros "platos Airfryer": **patatas, croquetas o calamares congelados. ¡Tu decides!**

Una propuesta de recetas para preparar con Philips Airfryer

PATATAS BRAVAS

Ingredientes: 500 g de patatas blancas grandes, 1 cucharada de aceite vegetal, sal y salsa brava.

Pela las patatas y córtalas en dados de aproximadamente 2 cm, acláralas en un colador bajo el grifo hasta que el agua salga clara. Distribuye las patatas de forma uniforme sobre una capa gruesa de papel de cocina y deja que escurran. Sécalas dándoles golpecitos con papel de cocina. Precalienta la Airfryer a 150° C. Echa el aceite y recubre las patatas en un bol ancho y pásalas a la cesta de la freidora. Introduce la cesta en la Airfryer y ajusta el temporizador a 5 minutos. Prefríe las patatas hasta que estén crujientes y deja que se enfríen. Ahora aumenta la temperatura de la Airfryer a 200° C. Vuelve a introducir la cesta con las patatas en la Airfryer y ajusta el temporizador a 10 minutos. Fríe las patatas hasta que se doren.

Preséntalas en un plato, ponles sal y añade la salsa brava.

MUSLOS DE POLLO CON ADOBO DE BARBARCOA

Ingredientes: 4 muslos de pollo, 1 diente de ajo machacado, media cucharada de mostaza, 2 cucharadas de azúcar moreno, 1 cucharadita de chile en polvo, pimienta negra recién molida y 1 cucharada de aceite de oliva .

Precalienta la Airfryer a 200° C. Mezcla el ajo con la mostaza, el azúcar moreno, el chile en polvo, un pellizco de sal y pimienta recién molida al gusto. Añade el aceite y unta los muslos con la salsa y deja que se adoben durante 20 minutos. Coloca los muslos en la cesta e introdúcela en la Airfryer. Ajusta el temporizador a 10 minutos y hornea los muslos hasta que se doren. A continuación, baja la temperatura hasta 150° C y hornéalos durante otros 10 minutos hasta que estén bien hechos.

Recuerda que puedes preparar más comidas deliciosas en tu Airfryer con las recetas que encontrarás en el libro que incluye tu pack de inicio.



3-4 raciones
5 min + 15 min Airfryer



4 raciones
5 min (+ 20 min de adobo)
+ 20 min Airfryer

Tecnología Rapid Air.

Las freidoras convencionales necesitan alrededor de un litro de aceite o un kilo de grasa para freír los alimentos y dejarlos crujientes y dorados. Si consumimos fritos de manera habitual, una buena parte de esas grasas acaba acumulándose en las caderas y en los estómagos de forma más visible, pero también en las arterias...

El funcionamiento de Philips Airfryer, con tecnología de aire caliente, permite dorar las patatas fritas hasta dejarlas crujientes, igual que las alitas de pollo y otros snacks, para que disfrutes como siempre, ¡pero sin remordimientos!

Combinación de grill y aire caliente

El aparato está dotado en su parte superior de un ventilador y justo delante un potente grill. La combinación del grill y la circulación de aire caliente permite cocinar con hasta un 80% menos de grasa en comparación con las frituras con aceite y también reduce el tiempo de cocción.

El interior de la Airfryer está creado con un diseño aerodinámico que asegura la circulación de aire a grandes velocidades. Gracias a esta velocidad y al potente grill, los alimentos quedan crujientes por fuera y sabrosos por dentro.

Philips: 120 años de historia.

Royal Philips Electronics (más conocida como Philips), con sede corporativa en Ámsterdam (Holanda), es una de las mayores y más importantes compañías de electrónica en todo el mundo, además de uno de los principales proveedores de equipos médicos, aparatos electrónicos y tecnologías de la iluminación.

En este 2011 Philips celebra su 120 aniversario. Éstos son algunos de los aspectos más destacados de su historia.

Y se hizo la luz eléctrica

Philips comenzó con la fabricación de bombillas y creció hasta convertirse a finales del siglo XIX en el mayor fabricante europeo. En 1914 Philips instala su primer laboratorio de investigación para estudiar los fenómenos físicos y químicos con el fin de promover la innovación de productos.

1891 - 1915



Rayos X y ondas de radio

En 1918 (20 años después del descubrimiento de los rayos X), Philips lanza al mercado su primer aparato con esta técnica para el uso médico. En el mismo año también presenta su primera radio. Desde entonces Philips patenta sus nuevos productos.

1915 - 1925



Nace la televisión

Philips participa desde 1925 en los primeros experimentos con la tecnología televisiva. Y en 1927, confía la fabricación de lámparas a la Sociedad Española de Lámparas Eléctricas "Z" (creada en 1908 por el barcelonés Luis Muntadas Rovira).

1925 - 1930

Philips: Investigación y desarrollo.

1930 - 1939



El mayor fabricante de radios del mundo

En 1927 Philips comienza la producción industrial de radios de uso doméstico, consiguiendo vender un millón de unidades hasta 1932. En esta época, Philips es el mayor fabricante mundial de radios. Al año siguiente, la fabricación de tubos de radio alcanza la cifra de cien millones. En 1934 Philips abre en Aachen (Alemania) una fábrica de receptores de radio en la que se producen, entre otros, la radio "Aachen Super" o la primera Philishave. Ya entonces Philips cuenta con una plantilla de 45.000 empleados alrededor del mundo.

1940 - 1960

Desarrollo rápido

La ciencia y la tecnología evolucionan rápidamente en las décadas de los 40 y 50. Los departamentos de investigación y desarrollo de Philips inventan las cabezas giratorias para las máquinas de afeitar que se convierten en todo un éxito, igual que los transistores o los circuitos integrados. Es en esta época cuando la compañía presta una importante aportación en el sector de la grabación, reproducción y transmisión de imágenes de televisión. La aparición de este nuevo medio incentivó la orientación investigadora de Philips en todo el mundo. En 1945 se empieza la fabricación de tubos fluorescentes en nuestro país. La primera demostración con televisores en España se realizó en 1948, ocho años antes del lanzamiento oficial de estos aparatos en el mercado de nuestro país. En 1955 ya se fabrican tubos de imagen para televisores en España.

1960 - 1970



El nuevo cassette compacto

En 1962 Philips participa con la Deutsche Grammophon Gesellschaft, introduciéndose así en el mercado de la música. Un año más tarde, Philips presenta el cassette compacto.

Imagen, sonido y datos

La aparición de nuevos productos e ideas es la principal característica de los años 70. Las investigaciones en las técnicas de la luz conllevan al desarrollo de las primeras bombillas de bajo consumo. La invención del LaserVision Disc prepara el camino a la introducción del compact disc en 1982: todo un hito tecnológico. En el año 1972 la empresa funda el sello discográfico PolyGram.

El primer aparato de resonancia magnética

Otro hito fue la producción del aparato de televisión Philips número cien millones en el año 1984. En la misma época, el laboratorio de Philips en Hamburgo consigue las primeras imágenes de un cerebro humano con ayuda de la resonancia magnética.

Introducción del DVD

Philips desarrolla en 1997 (en colaboración con Sony) el DVD, que se convierte en uno de los productos electrónicos de hogar más deseados. A partir del siglo XXI, Philips colabora con la empresa cafetera Douwe Egbert de Holanda, que introduce la máquina de café Senseo en 2002. Aachen es, desde 2004, el centro de investigación de los LED, que proporcionan sistemas de iluminación homogéneos y flexibles. Philips lanza en 2005 (en colaboración con la compañía cervecera InBev) el tirador de cerveza de uso doméstico PerfectDraft.

1970 - 1982



1982 - 1990

1990 - 2000



desde 2000





Datos del producto.

Philips Airfryer (HD9220): Prepara comida frita sin añadir aceite.

Tecnología Rapid Air que permite acortar los tiempos de cocción y freír casi sin aceite o grasa.

Las temperaturas de 80 ° a 200 ° C de ajuste continuo.

Con recubrimiento antiadherente.

Piezas desmontables y aptas para lavavajillas.

Dimensiones: 28,7 x 31,5 x 38,4 cm.

Peso: 7 kg.

A la venta en marzo de 2011.

Precio de venta recomendado: 199 €.

PHILIPS

trnd

www.trnd.es/philips-airfryer – Contacto: sergioges@trnd.es
© 2011 trnd – Mallorca, 188, entlo. 2ª – 08036 Barcelona – www.trnd.es