



Cocinar hace bien



- Código: 38351878
- Medida: 18 cm
- Comensales: 2
- Capacidad: 2,1 Lts.

Cacerola c/mango /18 cm. CONTEMPORÁNEA

CAPACIDAD



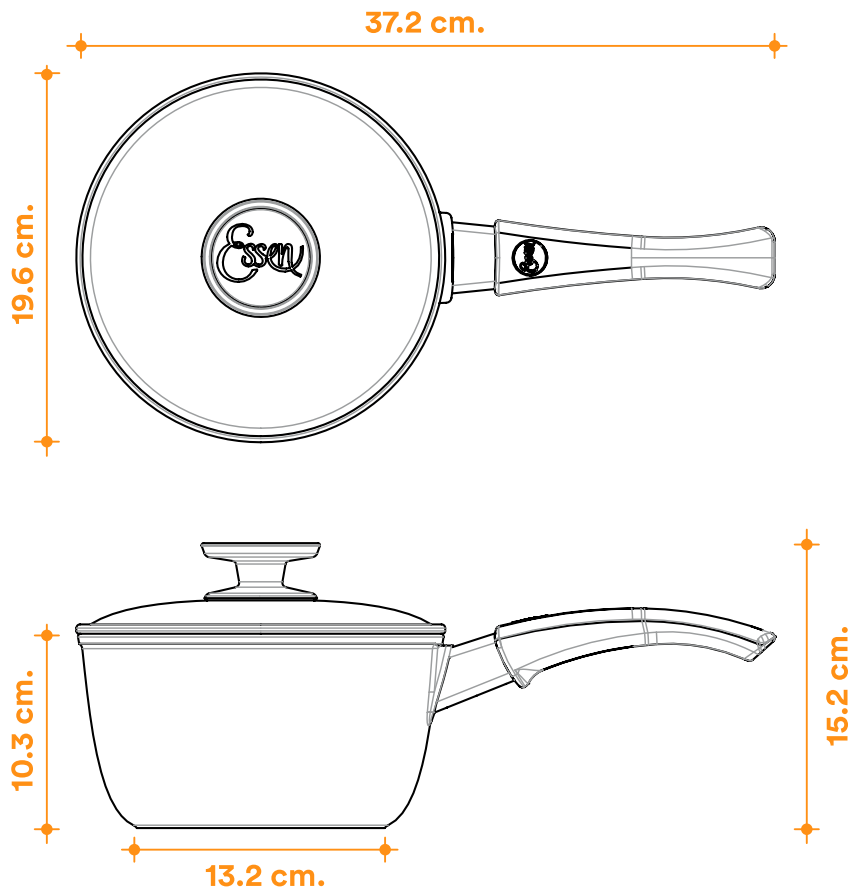
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cuerpo y tapa fabricados en aleación de aluminio fundido.

Asas fundidas en un mismo cuerpo con la pieza.

Perilla y mango fabricados en polímero de ingeniería de gran resistencia mecánica y térmica.

Cuerpo y tapa recubiertos exteriormente con esmalte vitro porcelanizado (**Cherry**), interior antiadherente color negro.



SÍNTESIS DEL PRODUCTO

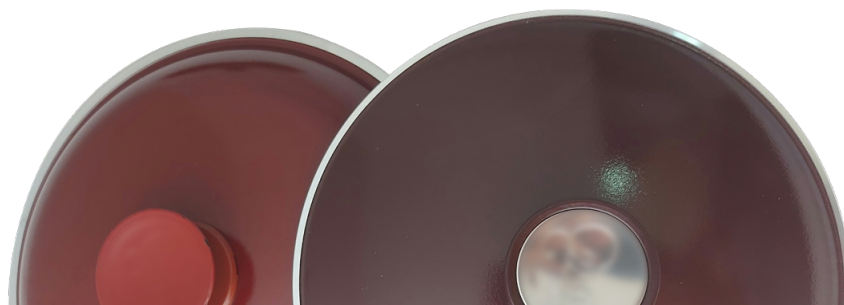
Un producto y lo que representa logra permanecer en el tiempo, si logra ir realizando cambios sutiles en su diseño para adaptarse a la época en la que está presente. De esta forma lo que parece imperceptible y que no cambia, es la sutileza de los cambios para mantenerse siempre actual. El diseño es la unión de colores y formas. Por eso, la nueva **Contemporánea Cherry** viene a ser el cambio sutil que adopta la **Clásica Marsala** para actualizarse a la época y seguir siendo vigente. El color **Cherry** viste a nuestras cacerolas y sartenes, un renovado color entre un chocolate amargo con tonos de rojizos de una fruta madura, que aporta elegancia y calidez a la cocina. En formas, las líneas de la **Contemporánea**, le dan actualidad y renovación a este color oscuro que se complementa perfecto con los detalles de la perilla y que de esta forma renueva un clásico.



CACEROLA C/MANGO /18 cm. CLÁSICA



CACEROLA C/MANGO /18 cm. CONTEMPORÁNEA



FUNCIONES

HORNO MASAS

Sin precalentado

Fuego corona toda la cocción



HORNO VERDURAS Y TORTILLAS

Con precalentado

Fuego corona toda la cocción



HORNO CARNES

Con precalentado

Fuego máximo hasta dorar la carne



Fuego mínimo hasta terminar la cocción



CAZUELAS Y GUISADOS

Fuego mínimo toda la cocción



1. FUEGO MÁXIMO



2. FUEGO MEDIO



3. FUEGO MÍNIMO



4. FUEGO CORONA

BAÑO DE MARÍA Sin precalentado

Fuego corona toda la cocción sin complementos



Fuego medio toda la cocción con complementos



VAPOR Sin precalentado

Fuego máximo hasta romper el hervor



Fuego mínimo hasta terminar la cocción



FRITURAS precalentar el aceite

Fuego máximo toda la cocción

