



Cocinar hace bien

PLANCHA NUIT

Código: 38734472

Categoría: durables

Colores disponibles



Descripción

Pieza de diseño con buena capacidad de cocción cubriendo **dos** hornallas de la cocina.

Destaca por su concepción funcional y práctica.

Además de todas las funciones de una plancha para cocción, es posible utilizarla como tapa del producto **Urban Grill** (y viceversa)

Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:



Gas



Vitreocerámica Eléctrica



Halógena

Medida:  **47 x 26 cm.**

Capacidad(aprox.):  **2,5 lt.**

Peso(aprox.):  **2,1 kgs.**

Recubrimiento exterior

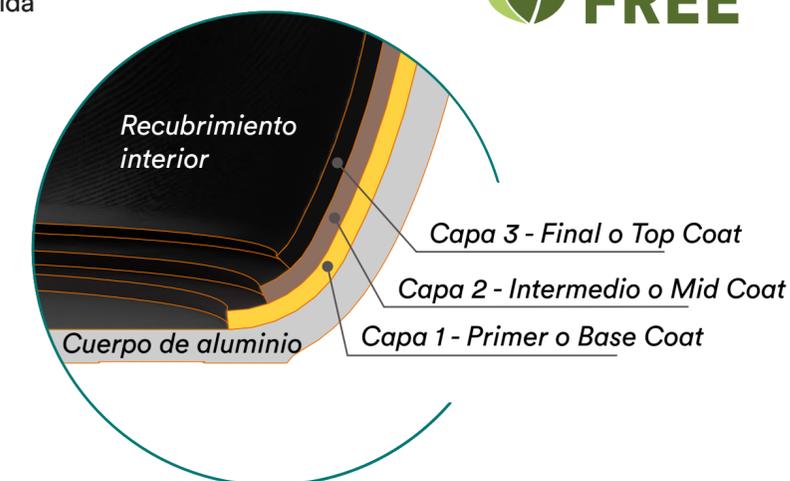
Esmalte vitroporcelanizado de gran brillo y resistencia

Asas

Fundidas en aluminio junto con el cuerpo para garantizar la durabilidad durante toda la vida útil del producto.

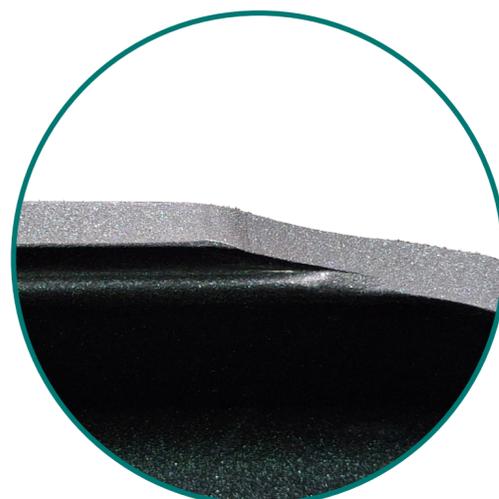
Recubrimiento interior

Antiadherente tricapa de grande antiadherencia lo que permite una limpieza fácil y rápida

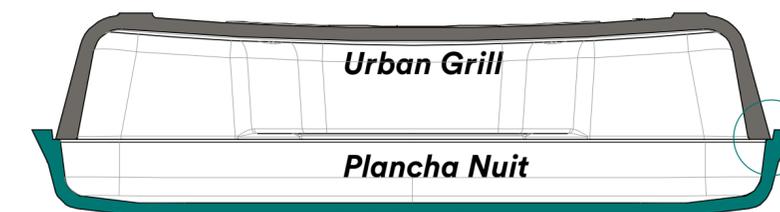
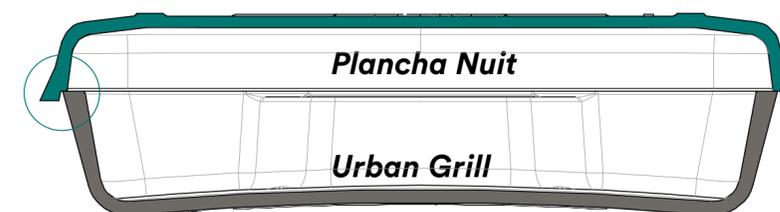
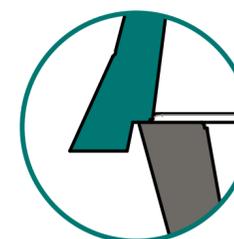


Guía de deslizamiento

Este sobrematerial habilita a esta pieza a funcionar como tapa del producto **Urban Grill**, permite el deslizamiento longitudinal entre objetos.



El encastre entre ambas piezas a través de esta guía permite la interacción entre ambas.

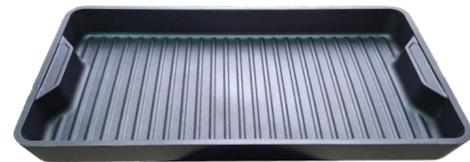


Complemento

Plancha Nuit



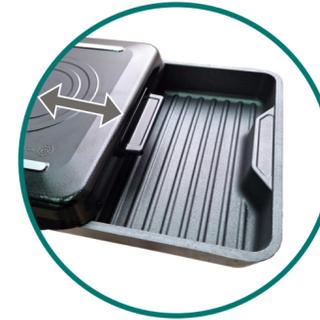
Urban Grill



Plancha Nuit como tapa de Urban Grill



Urban Grill como tapa de Plancha Nuit



Plancha Nuit se desliza longitudinalmente sobre la Urban Grill, permitiendo observar la cocción.



Urban Grill se desliza longitudinalmente sobre la Plancha Nuit, permitiendo observar la cocción.

Funciones

GRILLADOS

(Bifes, costeletas, brochettes, verduras, etc)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar

FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

OMELETTES Y PANQUEQUES

(Arrollado de verduras, omelette de queso, panqueque de verduras)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO PARA VERDURAS/ VERDURAS RELLENAS

(Papas, batatas, zapallitos rellenos)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

DESCONGELADOS

Recetas cocidas (tartas, pizzas, tortillas, cazuelas, guisados, etc.)

Sin precalentado



FUEGO CORONA
Hasta descongelar por completo

Carnes crudas (se cocinan de la misma forma que las carnes sin congelar)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA MASAS

(Pizzas y panes)

Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

VAPOR

(Carnes, legumbres, verduras, frutas)

En Cacerola sin Vaporizador

Sin precalentado, con 1 cm de agua para generar vapor.



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

En Cacerola con Vaporizador

Sin precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

FRITURAS

(Milanesas, papas, croquetas)

En Cacerola sin Cestillo freidor

Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

Alimento pequeño (ej. papas fritas), FUEGO MÁXIMO. Alimento más grande (ej. empanadas), FUEGO MEDIO para que el calor llegue al centro de la preparación.

En Cacerola con Cestillo freidor

Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

HORNO PARA CARNES

(Piezas de res, cerdo, pollo)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

BAÑO DE MARÍA

(Flanes, soufflés)

En Cacerola sin Savarín

Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

En Cacerola con Savarín

Sin precalentado



FUEGO MEDIO
toda la cocción

SALTEADOS

(Carnes, mariscos, verduras)

Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.



FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

HORNO PARA PASTAS RELLENAS

(Crepes, canelones, lasagnas)

Sin precalentado



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

CAZUELAS Y GUISADOS

(Arroz con pollo, cazuela de pescado, estofado, paella)

Con y sin precalentado (según indique la receta)



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

Si la receta comienza con el dorado de algún ingrediente, precalentar máximo 2 minutos, fuego medio, hornalla correspondiente.

2 HORNALLAS:

Como esta pieza puede funcionar sobre 2 hornallas en simultáneo, de requerirse que la superficie de cocción tenga una temperatura uniforme en toda su extensión, graduar la potencia de cada hornalla si las mismas no son iguales.

Si tu cocina es eléctrica o vitrocerámica:

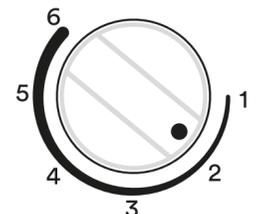
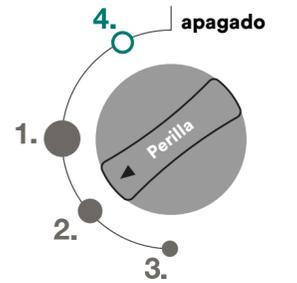
Potencia equivalente al Fuego corona: **Intensidad 2.**
Potencia equivalente al Fuego mínimo: **Intensidad 3.**
Potencia equivalente al Fuego medio: **Intensidad 4.**
Potencia equivalente al Fuego máximo: **Intensidad 6.**

Fuegos

Fuegos de hornallas indicado para cada preparación.



Perilla estándar de cocina



IMPORTANTE: En caso de notar que alguna preparación tiende a pegarse, es indicador de que tu producto necesita un nuevo curado