



Cocinar hace bien

SARTÉN FUSIÓN 24 CM

Código: 38002420

Categoría: durables

Descripción

Este sartén es una excelente opción ya que se adaptan a una familia de entre 3 y 4 integrantes resolviendo las posibilidades de preparaciones y cocciones tanto dulces como saladas: desde tortas a panes, carnes, cazuelas, guisados y sopas, etc.

La nueva tecnología de fabricación Nova Steel permite una cocción más versátil.

Nuevo!!!

Click en ícono para ver en 3D

(Permitir - "F")

Datos técnicos

Apta para:



Gas



Cerámica



Inducción



Eléctrica



Halógena

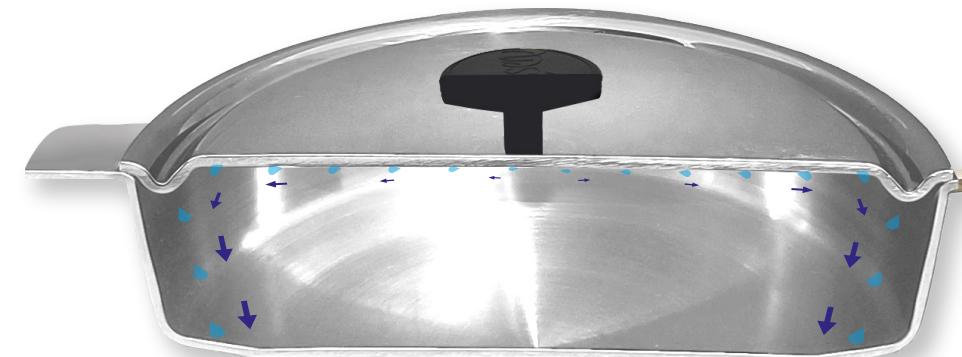


Lavavajillas

Medida:



24 cm.



Capacidad(aprox.):



2,7 lt.

Peso(aprox.):

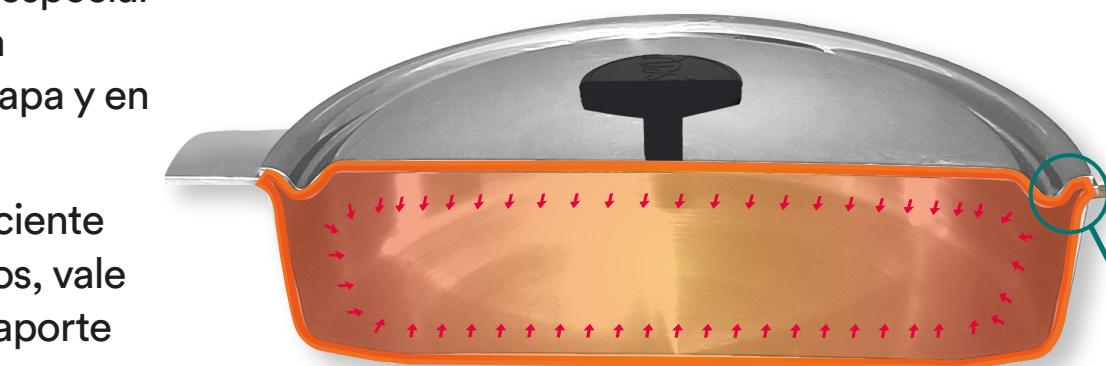


total 2,6 kgs.

(tapa 1,1/cuerpo 1,5)

Sello de vapor

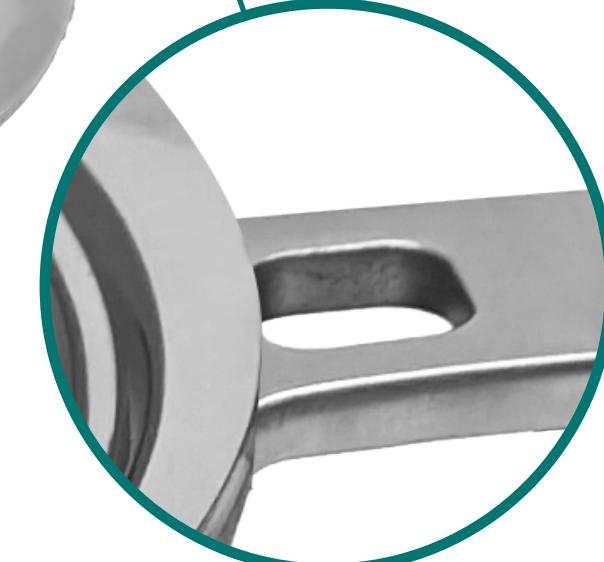
El sello de vapor se logra por la acción simultánea en el cierre cuerpo/tapa. La tapa tiene una mínima pendiente desde el centro hacia la periferia que permite al vapor de condensación un recorrido hacia el borde. En el labio de encastre y centrado de la tapa el vapor gotea hacia el fondo del cuerpo, provocando un proceso cíclico.



Distribución homogénea de calor 360°

Sujeciones

De silicona con alma de acero.



Abertura de disipación

Permite que el calor por convección proveniente de la fuente de calor se disipe a través de ella, favoreciendo menor transmisión de temperatura hacia el mango.

Esto brinda seguridad en el uso y además salvaguarda la vida del mango.



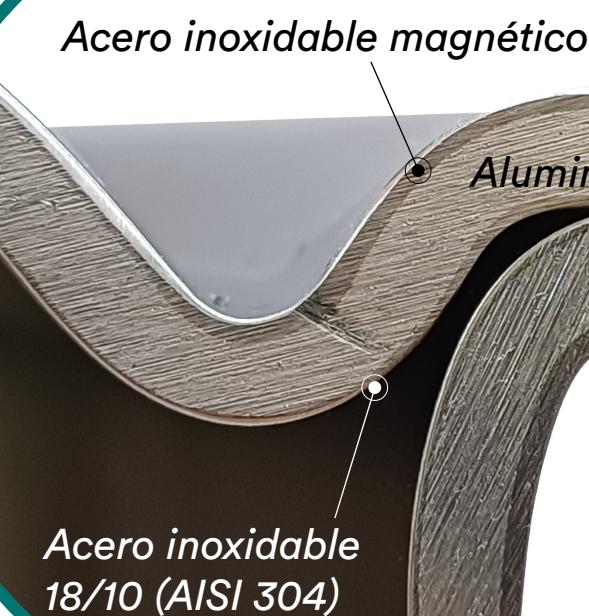
Fondo inductivo

Fondo exterior con acero inoxidable magnético permite cocción en cocinas de inducción.

Colores disponibles



Acero inoxidable exterior pulido espejo



Complementos

Vaporizador 18/28 38802384

El Vaporizador posee una gran capacidad y un sólido diseño.

Su tamaño es ideal para cocciones abundantes.

(solo con tapas sin asas de diámetro 24/28 cm.)



Funciones

HORNO PARA MASAS

Sin complemento



FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO PARA MASAS

Con complemento savarín



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA CARNES

Con precalentado hasta que la tapa del producto tome temperatura(entre 3' y 5' según el tamaño de la cacerola)



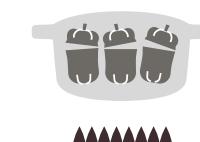
FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne



FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA VERDURAS Y TORTILLAS

Sin precalentado



FUEGO CORONA
hasta finalizar la cocción

Con precalentado



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

BAÑO MARÍA

Sin complemento savarín



FUEGO CORONA
toda la cocción

BAÑO MARÍA

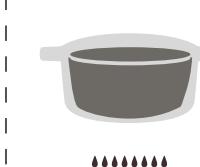
CON complemento savarín



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

DESCONGELADO

Sin precalentado para descongelar preparaciones cocidas(tartas,tortillas, guisados,etc)



FUEGO CORONA
Hasta descongelar por completo

En el caso de carnes crudas congeladas, se cocinan en la cacerola precalentada del mismo modo que una carne sin congelar.

FRITURAS

con y sin complemento freidor

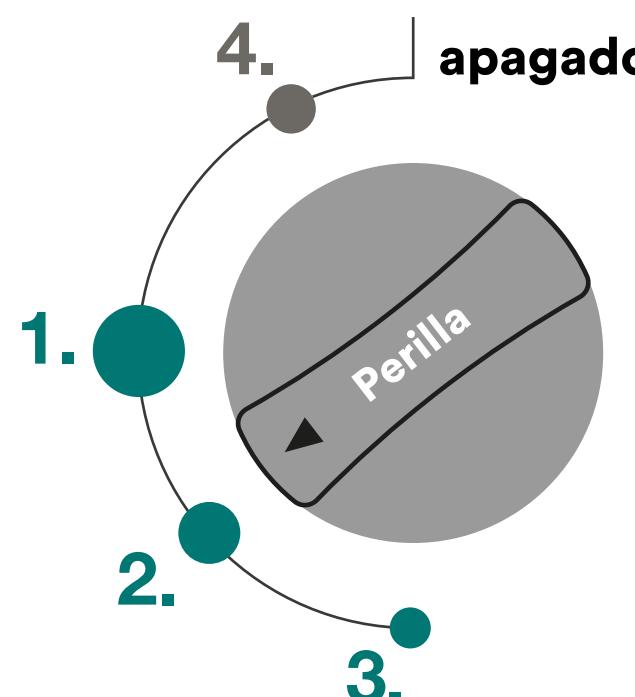
Precalentar el aceite



FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

Si el alimento es pequeño, FUEGO MÁXIMO. Si el alimento es grande, FUEGO MEDIO, para que el calor llegue al centro de la preparación

PERILLA DE COCINA A GAS



Se muestra una ilustración de una perilla standard de cocinas a gas y la posición de la misma respecto a los fuegos a utilizar. En el caso de contar con el Anafe a inducción (60050179), se muestra en tabla la relación entre fuegos y potencia.

GAS	INDUCCIÓN	
	Nº Progr.	Potencia(W)
4	FUEGO CORONA Nº 1.0	150
3	FUEGO MÍNIMO Nº 1.5	350
2	FUEGO MEDIO Nº 2.5	500
1	FUEGO MÁXIMO Nº 4.0	880

Accesorios

(No incluidos)



Limpiador de acero inoxidable
38891024



Asas de silicona línea acero inoxidable 60050219