



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.

Datos técnicos

Apta para:



Gas



Cerámica



Inducción



Eléctrica



Halógena



Lavavajillas

Medida:



24 cm.

Capacidad(aprox.):



2,7 lt.

Peso(aprox.):

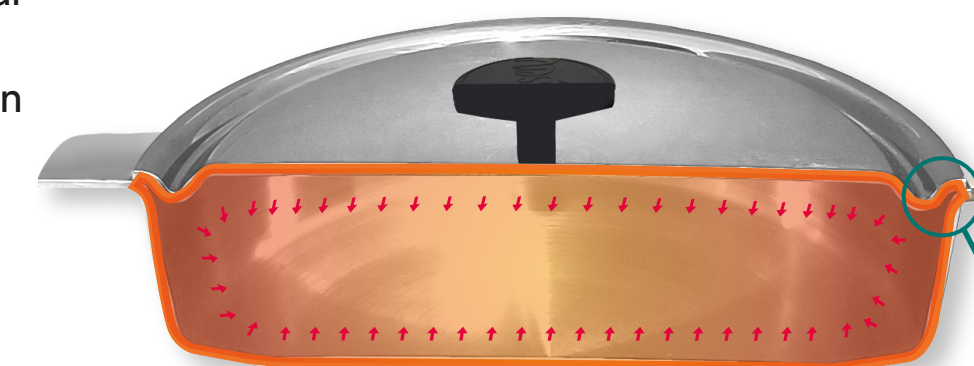


total 2,6 kgs.

(tapa 1,1/cuerpo 1,5)

En el diseño de tres capas de materiales (acero inoxidable-aluminio-acero inoxidable) se tuvo especial cuidado y foco en lograr una uniformidad, una continuidad de espesores en el cuerpo, en la tapa y en el sistema cuerpo/tapa.

Esta configuración de espesores logra una eficiente distribución y aporte de calor en los 360 grados, vale decir, en toda dirección. El alimento recibe el aporte calorífico de manera pareja.



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.

Colores disponibles

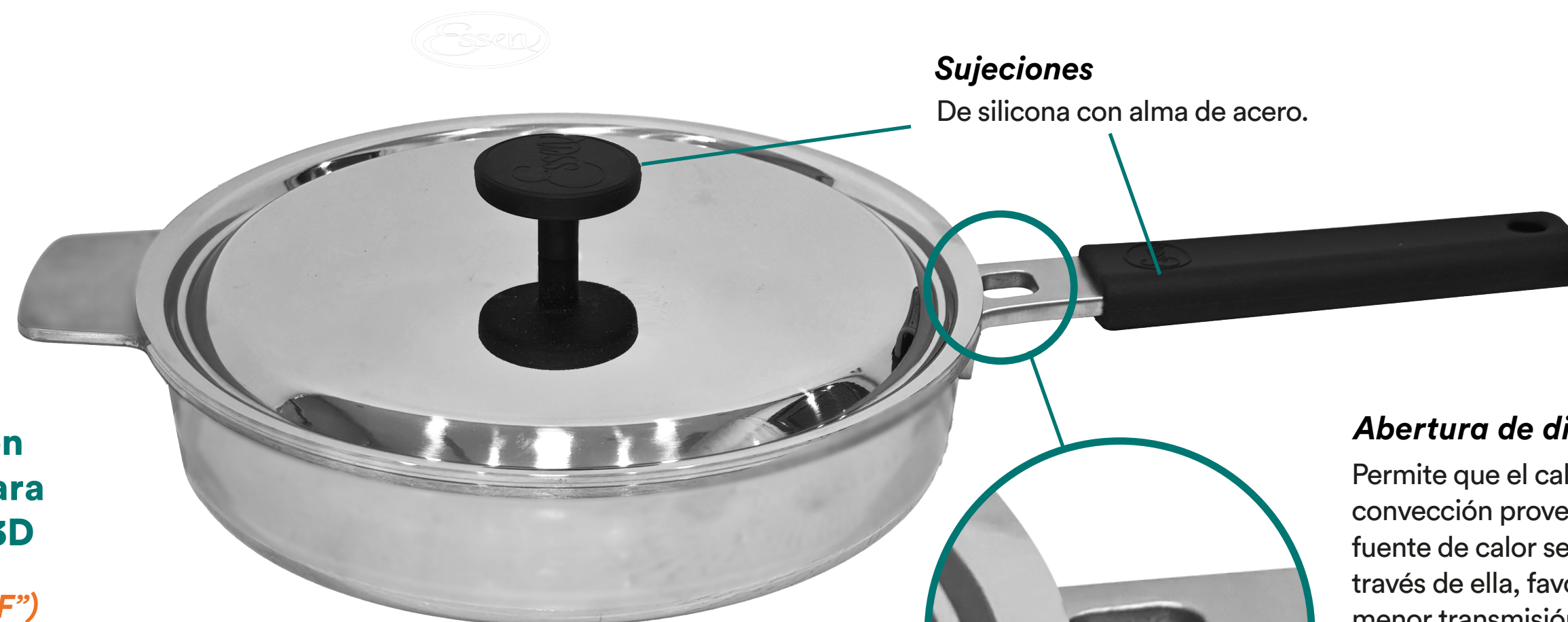
Acero inoxidable exterior pulido espejo



Acero inoxidable magnético

Aluminio

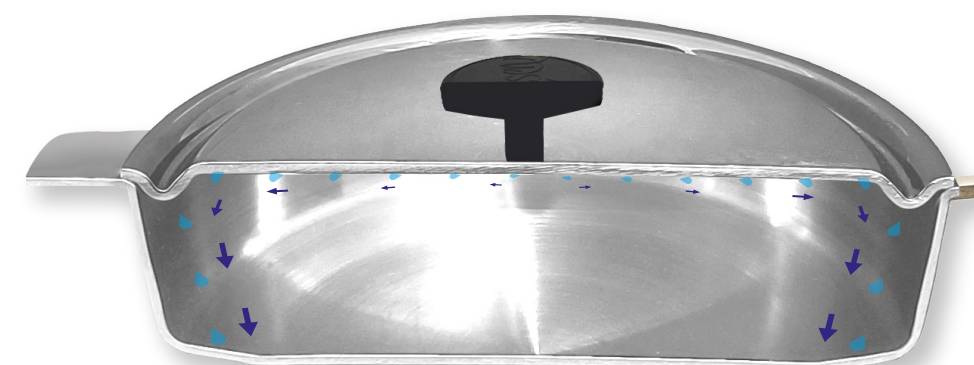
Acero inoxidable 18/10 (AISI 304)



Nuevo!!!

Click en ícono para ver en 3D

(Permitir - "F")



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.

Fondo inductivo

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



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

Sin precalentado



FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO PARA MASAS

Con complemento savarín

Sin precalentado



FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

BAÑO MARÍA

Sin complemento savarín

Sin precalentado

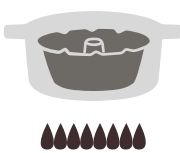


FUEGO CORONA
toda la cocción

BAÑO MARÍA

CON complemento savarín

Con precalentado 2' a 3'



FUEGO MÍNIMO
toda 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

DESCONGELADO

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



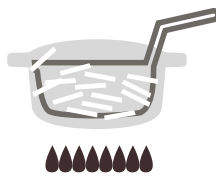
FUEGO CORONA
Hasta descongelar por completo

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



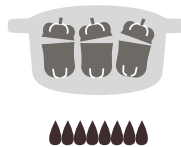
FUEGO MÁXIMO/MEDIO
toda la cocción

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

HORNO PARA VERDURAS Y TORTILLAS

Sin precalentado

Con precalentado



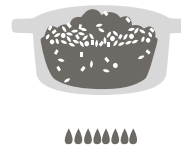
FUEGO CORONA
hasta finalizar la cocción



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

CAZUELAS Y GUISADOS

Con y sin precalentado(según indique la receta)



FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

VAPOR

Sin precalentado



FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

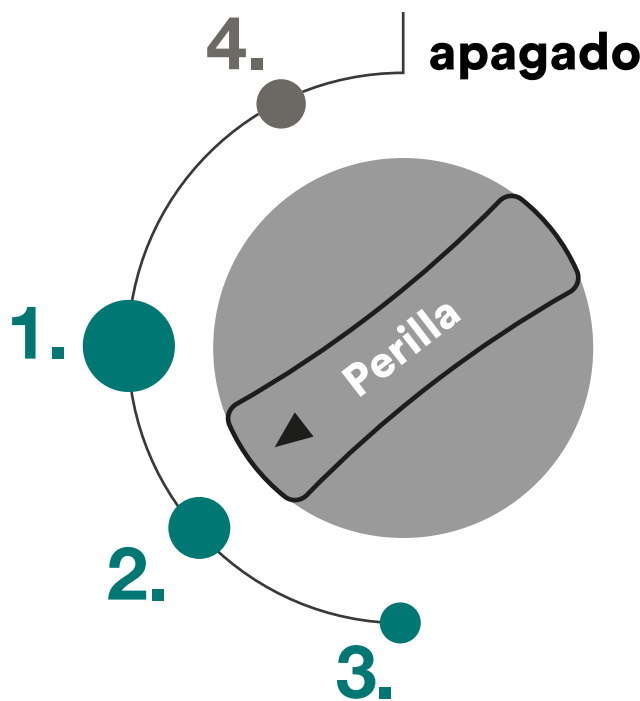


FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

Fuegos/Potencias

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.

PERILLA DE COCINA A GAS



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