Cocinar hace bien

GRILL MULTIFUNCION NUIT C/EFECTO

Código: 38843568
Categoría: durables

Colores disponibles

Negro (38843568)

Descripción

Hecho en aleación de aluminio, lo que asegura durabilidad y distribución uniforme del calor. Doble recubrimiento (exterior en esmalte porcelanizado y interior cerámico antiadherente) garantizan resistencia, fácil limpieza y seguridad.

Ideal para carnes, pescados, verduras y más, se complementa con el **Disco Nuit**, además del **Soporte plegable triangular** para usar sobre brasas.

Posición en función Grill



Asas

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

Posición en función tapa

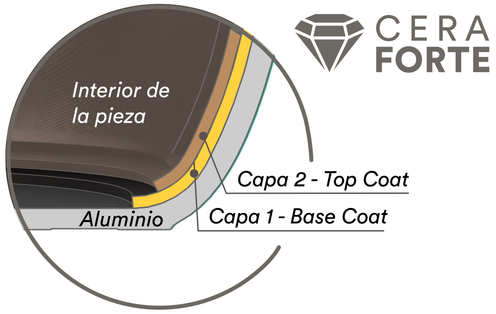


Recubrimiento exterior

Esmalte vitroporcelanizado de gran brillo y resistencias.

Recubrimiento interior

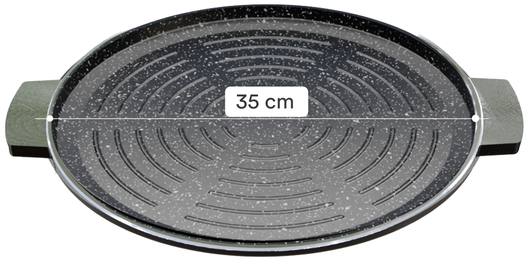
Cerámica bicapa con efecto



Aro estabilizador

Ubicado en el fondo exterior, diseñado especialmente para lograr un apoyo estable en el Soporte plegable, evitando deslizamientos horizontales.





Datos técnicos

Apto funcionamiento en:

Brasas *Gas* *Vitrocerámica Eléctrica* *Halógena*

Medida: **35 cm.**

Capacidad(aprox.): **1,35 lt.**

Peso(aprox.): **total 1,65 kgs.**



Complementos

Soporte plegable triangular 38811400
Construído en acero zincado. De diseño optimizado para brindar estabilidad durante su uso y con altura ideal para el control de exposición del fuego sobre el producto.



Disco Nuit 38643568
Puede usarse como tapa del Disco Nuit, acelerando la cocción y conservando la humedad de la cocción. El sistema Grill/Disco Nuit puede usarse de manera invertida.



Disco + Grill



Funciones

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.

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

VAPOR
Con complemento vaporizador
Sin precalentado

FUEGO MÁXIMO
hasta romper el hervor

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

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 MASAS
sin complemento
Sin precalentado

FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO PARA MASAS
Con complemento savarín
Sin precalentado

FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

CAZUELAS Y GUISADOS
Con y sin precalentado(según indique la receta)

FUEGO MÍNIMO
toda la cocción

GRILLADOS
Con precalentado

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar

FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

SALTEADOS
Con precalentado

FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

HORNO PARA VERDURAS Y TORTILLAS
Sin precalentado

FUEGO CORONA
hasta finalizar la cocción

Con precalentado

FUEGO CORONA
toda la cocción

BAÑO MARÍA
Sin complemento savarín
Sin precalentado

FUEGO CORONA
toda la cocción

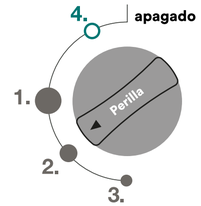
BAÑO MARÍA
CON complemento savarín
Sin precalentado

FUEGO MEDIO
toda la cocción

Fuegos

Fuegos de hornallas indicado para cada preparación.

Perilla de cocina



4 **FUEGO CORONA**
3 **FUEGO MÍNIMO**
2 **FUEGO MEDIO**
1 **FUEGO MÁXIMO**