



Cocinar hace bien

FLIP 2.2

Código: 38123032 (Capri)
38123018 (Terra)

Categoría: durables

Descripción

Este sistema de cocción se une a la actual **Línea Contemporánea**. Su configuración permite cocciones donde es posible “**Flipar**” o dar vuelta la pieza de manera que la fuente de calor actúa tanto en el cuerpo como en la tapa. Además, al demontar el sistema, se transforman cada parte (cuerpo y/o tapa) en un sartén individual.

Datos técnicos

Apta funcionamiento cocinas:


Gas


Vitrocerámica
Eléctrica


Halógena

Medida:  **22.5 x 22.5 cm.**

Capacidad:  **total 2,0 lt.**
(tapa 1,0/cuerpo 1,0)

Comensales:  **2**

Peso:  **total 2,0 kgs.**
(tapa 0,9/cuerpo 1,1)

Mango

Fabricado con materiales resistentes a temperaturas de hasta 210° C. Por tal razón, los mismos no deben ser expuestos al fuego directo. Posee un frenados para evitar quemaduras si los dedos se deslizan hacia la chapa difusora. Un cierre mediante dial permite un cierre práctico, novedoso y seguro.

Difusora

Fabricado en acero inoxidable, se complementa con la abertura de disipación para lograr disminuir aún más el avance de la temperatura elevada hacia el mango.

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

Recubrimiento exterior/interior

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

Desmontable

El sistema de bisagra permite separar cuerpo y tapa facilitando hacer cocciones por separado.

Colores disponibles:

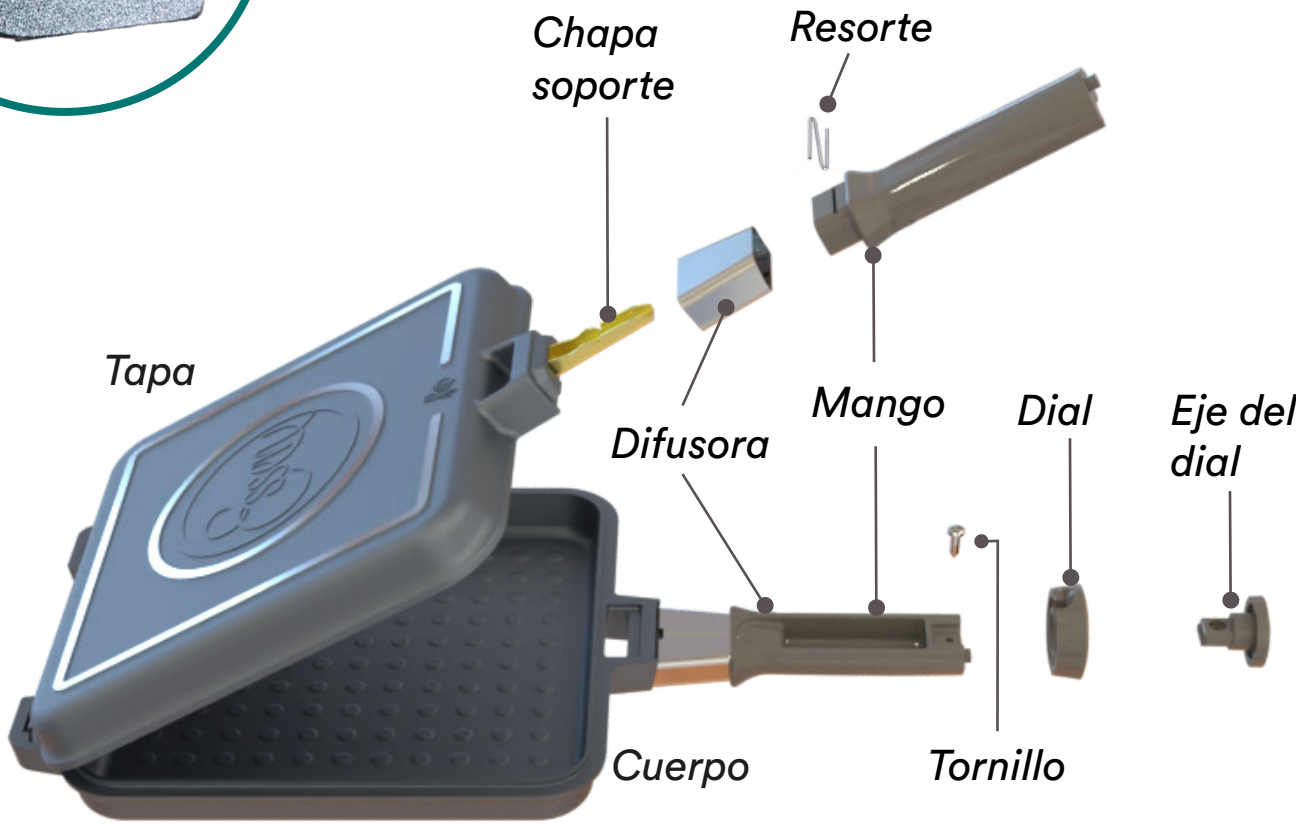
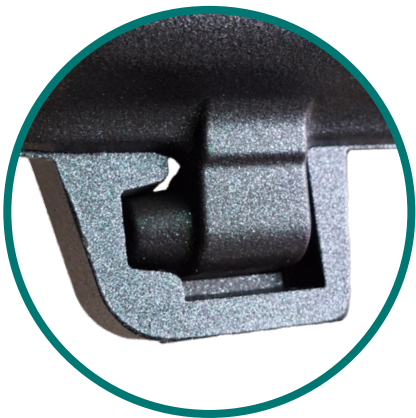

Capri


Terra



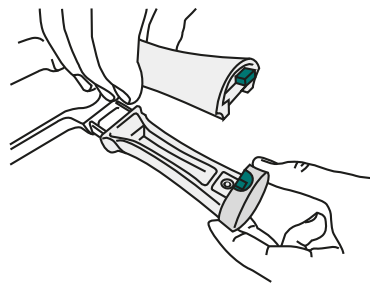
Bisagra

Diseñada especialmente para permitir desmontar cuerpo y tapa. En el uso en conjunto, en la apertura permite quedar posicionada vertical, liberando una mano.

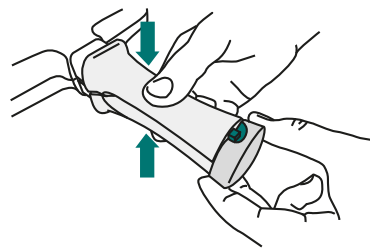


Cierre Dial

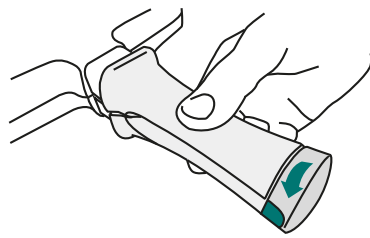
Paso 1: asegurar que la ranura del dial quede en posición superior para que ingrese al tope del mango de la mitad superior.




Paso 2: introducir el tope dentro de la ranura del dial y presionar entre sí ambas mitades del mango.



Paso 3: girar hacia la derecha al dial hasta el tope



Desmontar

1. Logo  hacia arriba
Separar las mitades del mango según Cierre Dial.















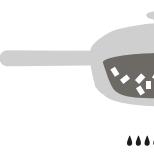

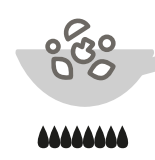

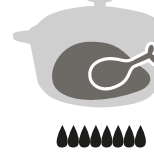
2.
Abrir aproximadamente 45° a 60°



3.
Separar ambas mitades



Funciones

HORNO PARA MASAS (Tortas, bizcochuelos,tartas, panes) <div>En Cacerola sin Savarín</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO CORONA toda la cocción</div>		<div>En Cacerola con Savarín</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO MEDIO hasta finalizar la cocción</div>		HORNO PARA CARNES (Piezas de res, cerdo, pollo) <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO hasta dorar la carne</div> <div>FUEGO MÍNIMO hasta finalizar la cocción</div>	HORNO PARA VERDURAS/ VERDURAS RELLENAS (Papas, batatas,zapallitos rellenos) <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO MÍNIMO toda la cocción</div>	HORNO PARA PASTAS RELLENAS (Crepes, canelones, lasagnas) <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO MÍNIMO toda la cocción</div>	CAZUELAS Y GUISADOS (Arroz con pollo, cazuela de pescado, estofado, paella) <div>Con y sin precalentado(según indique la receta)</div> <div></div> <div>FUEGO MÍNIMO toda la cocción</div> <div>Si la receta comienza con el dorado de algún ingrediente, precalentar máximo 2 minuto,fuego medio,hornalla correspondiente.</div>		
BAÑO DE MARÍA (Flanes, soufflés) <div>En Cacerola sin Savarín</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO CORONA toda la cocción</div>		<div>En Cacerola con Savarín</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO MEDIO toda la cocción</div>		VAPOR (Carnes, legumbres, verduras, frutas) <div>En Cacerola sin Vaporizador</div> <div>Sin precalentado, con 1 cm de agua para generar vapor.</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO hasta romper el hervor</div> <div>FUEGO MÍNIMO hasta finalizar la cocción</div>		<div>En Cacerola con Vaporizador</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO hasta romper el hervor</div> <div>FUEGO MÍNIMO hasta finalizar la cocción</div>	FRITURAS (Milanesas, papas, croquetas) <div>En Cacerola sin Cestillo freidor</div> <div>Precalentar el aceite</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO/MEDIO toda la cocción</div> <div>Alimento pequeño (ej. papas fritas), FUEGO MÁXIMO. Alimento más grande (ej. empanadas), FUEGO MEDIO para que el calor llegue al centro de la preparación.</div>		<div>En Cacerola con Cestillo freidor</div> <div>Precalentar el aceite</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO/MEDIO toda la cocción</div>
TORTILLAS, OMELETES Y PANQUEQUES (Tortilla de papas, omelette de queso, panqueque de verduras) <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO CORONA toda la cocción</div>		GRILLADOS (Bifes, costeletas, brochettes, verduras,etc) <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO hasta dorar</div> <div>FUEGO MEDIO hasta finalizar la cocción</div>		SALTEADOS (Carnes, mariscos, verduras) <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO toda la cocción</div>		DESCONGELADOS <div>Recetas cocidas (tartas, pizzas, tortillas, cazuelas, guisados, etc.)</div> <div>Sin precalentado</div> <div></div> <div>FUEGO CORONA Hasta descongelar por completo</div>		<div>Carnes crudas (se cocinan de la misma forma que las carnes sin congelar)</div> <div>Con precalentado máximo 2 minutos, fuego medio,hornalla correspondiente.</div> <div></div> <div>FUEGO MÁXIMO hasta dorar la carne</div> <div>FUEGO MÍNIMO hasta finalizar la cocción</div>	

Si tu cocina es el

Potencia equivalente

Potencia equivalente

Potencia equivalente

Potencia equivalente

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

Fuegos

- 4 **FUEGO CORONA**

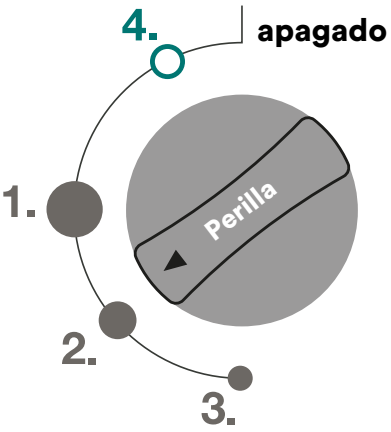
- 3 **FUEGO MÍNIMO**

- 2 **FUEGO MEDIO**

- 1 **FUEGO MÁXIMO**


Fuegos de hornallas indicado para cada preparación.

Perilla estándar de cocina



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.**

