



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:



Medida: **22.5 x 22.5 cm.**

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

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

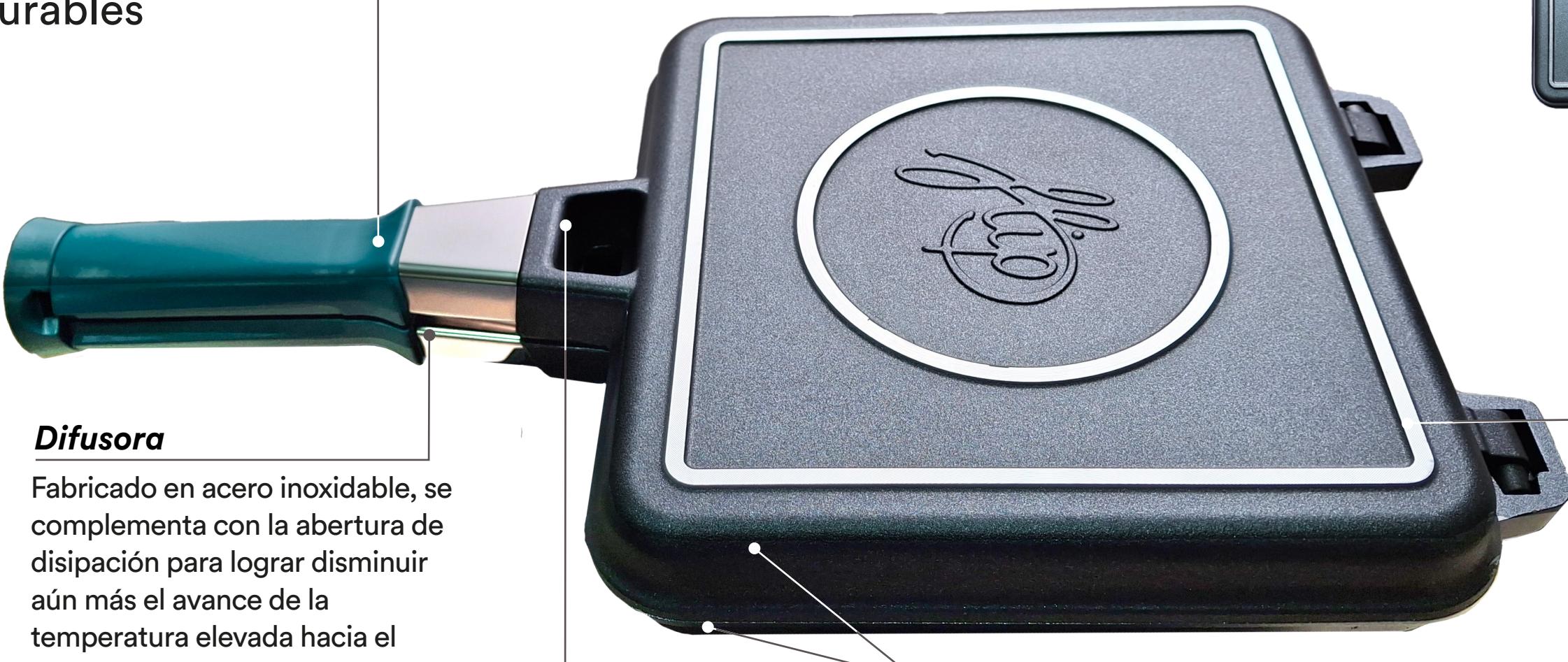
FLIP 2.2

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 frenadedos 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

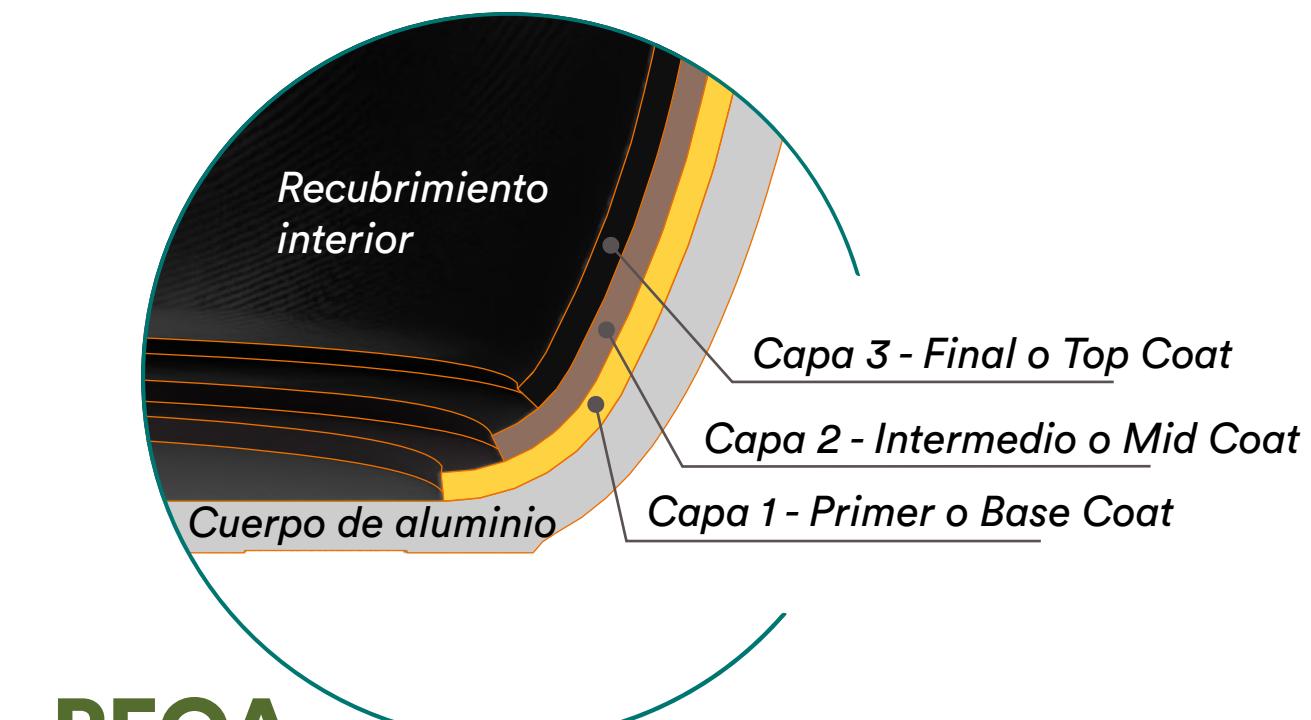
Permite que el calor por convección proveniente de la fuente de calor se disipe a través de ella, favoreciendo menor transmisión de temperatura hacia el mango.

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



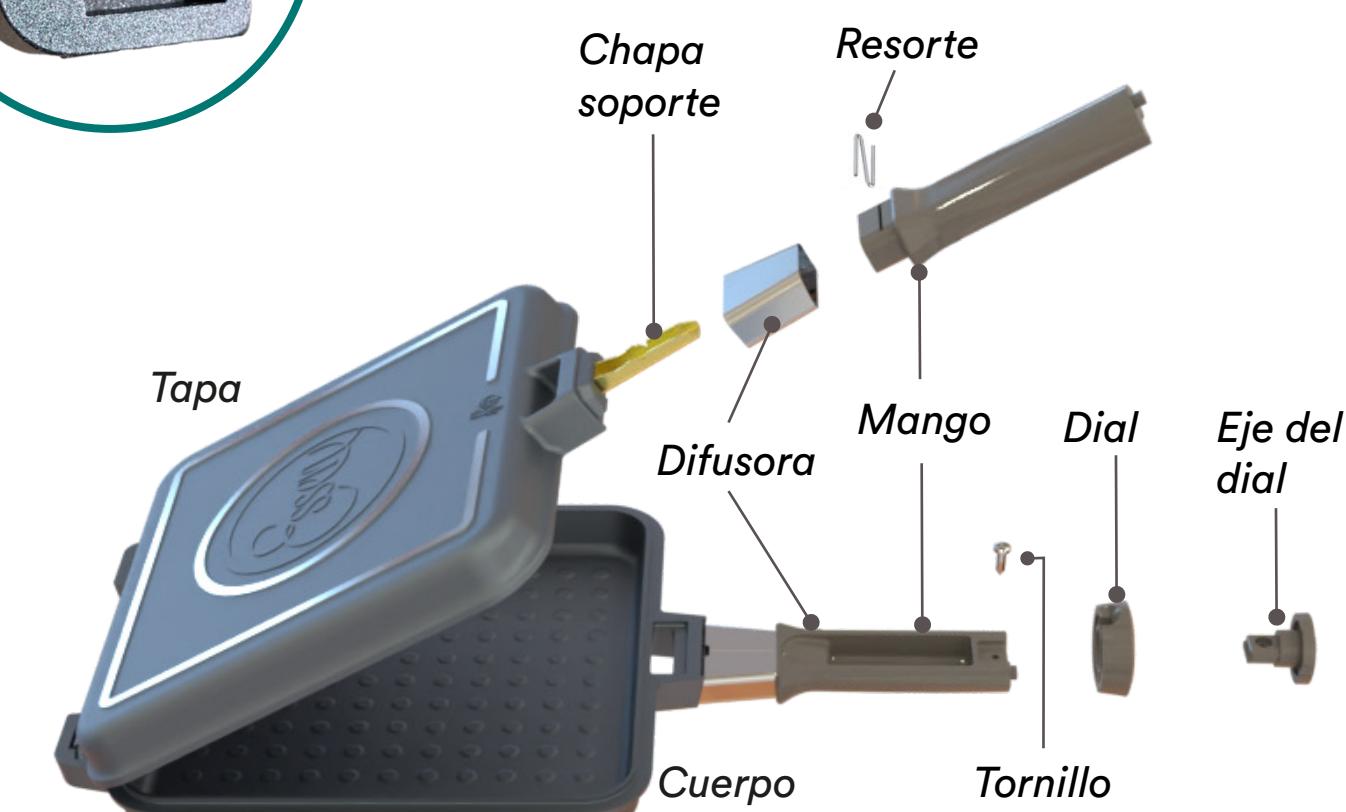
Desmontable

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

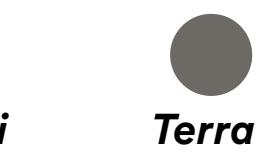


Bisagra

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

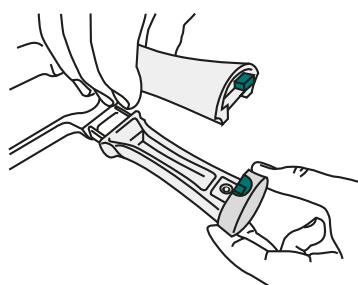


Colores disponibles:

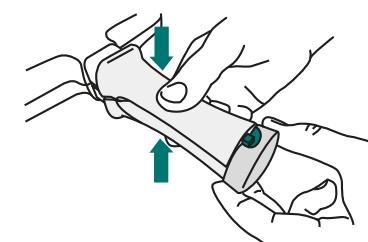


Cierre Dial

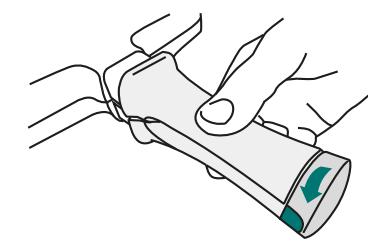
Paso 1: asegurar que la ranura del dial quede en posición superior para que ingrese al tope del mango de la mitad superior.



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



1. Logo hacia arriba

Separar las mitades del mango según Cierre Dial.



2.



3.



Funciones

HORNO PARA MASAS
(Tortas, bizcochuelos, tartas, panes)

En Cacerola sin Savarín
Sin precalentado

FUEGO CORONA
toda la cocción

HORNO PARA CARNES
(Piezas de res, cerdo, pollo)

En Cacerola con Savarín
Sin precalentado

FUEGO MÉDIO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA VERDURAS/VERDURAS RELLENAS
(Papas, batatas, zapallitos rellenos)

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

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

HORNO PARA PASTAS RELLENAS
(Crepes, canelones, lasagnas)

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

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 minuto, fuego medio, hornalla correspondiente.

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

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

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.

TORTILLAS, OMELETTES Y PANQUEQUES
(Tortilla de papas, omelette de queso, panqueque de verduras)

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

FUEGO CORONA
toda la cocción

GRILLADOS
(Bifés, costeletas, brochettes, verduras, etc)

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

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar

FUEGO MEDIO
hasta finalizar la cocción

SALTEADOS
(Carnes, mariscos, verduras)

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

FUEGO MÁXIMO
toda la cocción

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

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

FUEGO CORONA
Hasta descongelar por completo

FUEGO MÁXIMO
hasta dorar la carne

FUEGO MÍNIMO
hasta finalizar la cocción

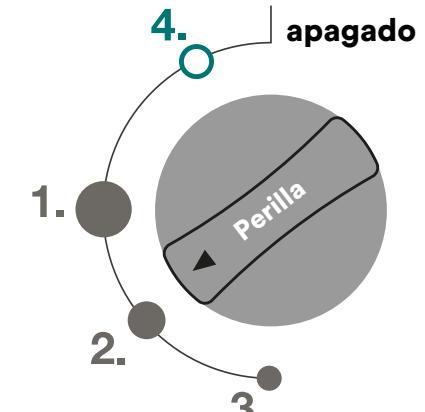
4. FUEGO CORONA

Fuegos de hornallas indicado para cada preparación.

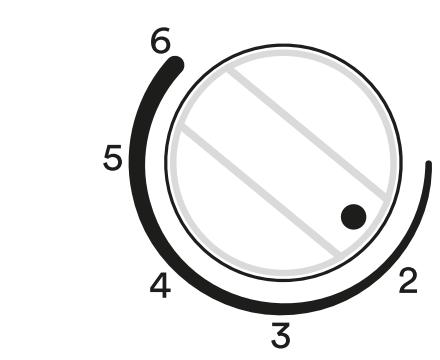
3. FUEGO MÍNIMO

Perilla estándar de cocina

2. FUEGO MEDIO



1. FUEGO MÁXIMO



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.**