



INFORME
COCCIÓN Y MENAJE

Placas y hornos **Teka**, avances tecnológicos en la cocina

La evolución tecnológica también apuesta por los hogares y la cocina se ha convertido en un buen campo de pruebas para la innovación. Los últimos avances hacen nuestra vida un poco más cómoda. En Teka saben mucho de esto y sus últimas novedades ponen de manifiesto que la marca es todo un referente en cocción.



La nueva placa de gas de Teka, Gas on Glass, permite cocinar de la manera más tradicional con la tecnología más innovadora. Gracias a ExactFlame el usuario puede controlar la intensidad de la llama de manera sencilla y muy precisa. Además, la tecnología de autoencendido genera la llama con solo girar la rueda.

Gas on Glass se presenta con 9 potencias diferentes. La posición 1 sirve para mantener la temperatura de los alimentos; la 2 y 3 para derretir y cocinar al baño María; la posición 4 y 5 alcanza la temperatura perfecta para cocer pasta y verduras; 6 y 7 se utiliza para freír y cocer a fuego lento; y la posición 8 y 9 para frituras y la función Quick Boiling.

Las parrillas de hierro fundido de esta placa cuentan con un diseño curvo que cubren el total de la zona de cocción. Esta función da una mayor libertad de trabajo y movilidad. Las placas Gas on Glass han sido

diseñadas para que el usuario pueda combinar diferentes diseños de mandos y parrillas con otras placas de inducción y vitrocerámicas. Además, han sido fabricadas con cristales Schott, lo que garantiza su máxima calidad y resistencia.

Otra prestaciones interesantes son los quemadores Sabaf de alta eficiencia, que ofrecen un rendimiento superior al de los estándares actuales del mercado, lo que certifica ahorro de gas y una reducción de emisiones nocivas.

Disfrutar de un auténtico chuletón

Teka ha presentado recientemente también su nuevo, único y exclusivo horno SteakMaster, un innovador producto para los amantes de la carne, desarrollado por la firma en colaboración con chefs profesionales. Bajo el eslogan "Restaurant Quality Steak. At Home",

SteakMaster es capaz de cocinar un chuletón perfecto como un cocinero profesional, sin salir de casa.

Dispone de 20 programas automáticos, de forma que sólo hay que indicar el tipo, grosor y punto de cocción para conseguir el mejor resultado. Además, incluye un programa para atemperar la carne a 40 °C durante 20 minutos. Por último, SteakGrill es el encargado de alcanzar la temperatura ideal. Este grill compuesto por dos placas cerámicas alcanza los 700 °C y junto con una parrilla especial de hierro fundido se obtiene un chuletón crujiente por fuera y jugoso por dentro.

A destacar su display touch con 20 recetas internacionales preprogramadas y su doble sistema de limpieza: pirólisis, que consigue una limpieza más profunda convirtiendo la grasa en ceniza; Hydroclean, ideal para una rutina diaria y una limpieza rápida.