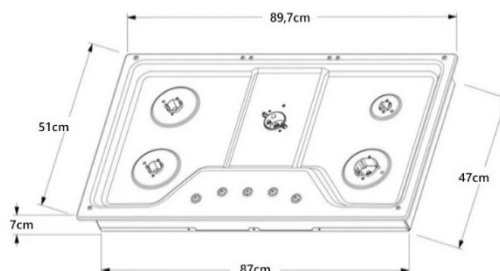


ESPECIFICAÇÕES COOKTOP STEEL 5

ESPECIFICAÇÕES COOKTOP STEEL 5



- **TÍTULO / NOME DO PRODUTO :** Cooktop de embutir Steel 5 Cookerhood de 5 queimadores com mesa de aço inoxidável escovado 304
- **MARCA:** Cookerhood
- **Tensão :** 220V
- **Estrutura:** de aço inoxidável
- **Conexão De Fogão** Para Gás LP
- **Mesa Do Fogão:** em aço inoxidável escovado 304
- **Ignição:** Eletrônica de Linha Branca
- **Grelhadores:** Trempe em ferro gusa (ferro fundido)
- **Possui 5 queimadores:** 1 Tripla chama, 2 rápido, 1 semirrápido e 1 auxiliar.
- **Válvulas de segurança:** caso a chama de algum queimador se apague, a passagem de gás até o queimador é bloqueada, evitando possíveis acidentes.

ADEQUAÇÕES DE USO DOS QUEIMADORES

Tripla chama e Rápido (Chama Rápida) - Indicados para o pré-preparo do alimento, pois possui uma potência maior, aumentando assim a velocidade da preparação dos pratos sem perder tempo e as propriedades do alimento, se mantido por pouco tempo nesses queimadores, e também para selar carne.

Exemplo: Esquentar o óleo até atingir a temperatura ideal de 180° C. Selar carne, criando uma crosta, evitando perdas de suco, independentemente do tamanho ou espessura. . Pré-preparo de pratos, como refogar vegetais, fritar alho, entre outros

Semirrápido (Chama Média) - Indicados para o cozimento de alimentos sólidos, pois mantém a temperatura necessária para atingir 70° C no centro do alimento, sem queimar a parte externa.

Exemplo: Cozimento de carnes. Cozimento de massas. Frituras em geral, pois mantém a temperatura atingida nas bocas de maior potência.

Auxiliar (Chama Baixa) - Indicado para reduções, líquidos em geral, pois possui uma temperatura menor que as demais, que evita a evaporação excessiva da água e a perda de propriedades e nutrientes dos alimentos.

Exemplo: Confit, com cozimento lento. Molhos. Doces e sobremesas. Risotos. Utilização de banho-maria.

