

¿Cómo ahorrar en la cocina? ¡Con inducción!

¿Cómo ahorrar en la cocina? ¡Con inducción!

[imprimir](#)



El nuevo modelo del robot **Chef Plus** añade a su nombre el término “Induction”, que significa “inducción”. ¿Sabes de qué se trata?

La **inducción** es un sistema de cocción innovador, ya que el calor se genera con un campo magnético que calienta directamente todo el recipiente, y no la placa ni, en nuestro caso, el robot.

Por lo tanto, la **Chef Plus Induction Pro** utiliza toda la superficie de la cubeta (no sólo la base) para calentar los alimentos, y gracias a ello se obtiene una cocción más rápida y uniforme.

¿Cuáles son los beneficios?

- Los **tiempos de cocción** se reducen y, así, la comida está lista antes. ¡Este sistema cocina un 20% más rápido que otros!
- Al ser más rápido, también consume menos vatios (50 W menos), y esto se traduce en un importante **ahorro de energía**, aproximadamente del 25%. ¡Todo ahorro es bueno en plena cuesta de enero!
- Los **ajustes de temperatura** que realices (recuerda que puedes programar tu **Chef Plus Induction Pro** para que caliente más o menos) son instantáneos y mucho más precisos que con otras resistencias. ¡De esta forma, tus recetas quedarán perfectas!

Por lo tanto, se trata de un sistema eficiente y de elevadas prestaciones, que aporta un añadido de calidad a nuestro robot. Cocinarás más rápido y por menos dinero.

Ya lo ves, con **Chef Plus Induction Pro** ¡todo son beneficios!

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[cocina fácil](#)

[inducción](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar