

# Chef Plus te lo pone fácil con sus moldes y accesorios

## [Chef Plus te lo pone fácil con sus moldes y accesorios](#)

[imprimir](#)



Para que saques todo el partido a tu **Chef Plus Induction Pro**, hoy te hablamos un poco más de sus posibilidades y, en concreto, de sus accesorios. El robot viene con una serie de prácticos utensilios que te facilitarán aún más tu labor en la cocina.

1. **Espátula:** es la herramienta ideal para remover tus comidas y también servirlos. Resulta útil y efectiva, y además su diseño permite que sea muy sencillo limpiarla. Tenla siempre cerca gracias al soporte que incorpora el robot para su apoyo. Por cierto, procura no utilizar utensilios de metal ni punzantes para remover la comida,

ya que podrían deteriorar la capacidad antiadherente de la cubeta.

2. **Vaso medidor:** se trata de un vaso graduado de 180 ml. Ya sabes que las recetas de la web suelen presentar muchos de sus ingredientes en “medidas”. Pues ésta es la razón: cada medida equivale a un vaso medidor lleno. De este modo nunca te equivocarás con las cantidades.

3-4. **Cesta y bandeja de cocina al vapor:** con estos dos accesorios te lo ponemos más fácil que nunca para evitar los platos grasos y poder cocinar comidas más sanas y ligeras al vapor. La cesta resulta ideal para cocer verduras, y la bandeja lo es para los amantes de la gastronomía oriental o para elaborar postres al baño María. ¡Un mundo de posibilidades para recetas de lo más saludables!

5. **Pin de descompresión:** es una pieza indispensable para la limpieza de la [válvula de tu robot](#). Lo encontrarás situado justo debajo de la propia Chef Plus Induction, para una mayor comodidad y, sobre todo, para evitar que lo pierdas.

### ¿Qué moldes usar?

Tu **Chef Plus Induction Pro** también permite usar **moldes de aluminio**. Entre los accesorios que trae encontrarás algunos de ellos para que puedas preparar todas aquellas recetas que los requieran desde el minuto uno. Por un lado, tienes 20 flaneras desechables de aluminio y, por otro, 5 moldes de tarta.

Si más adelante necesitas comprar tus propios moldes, te recordamos que el diámetro de los redondos no puede superar los 20 centímetros. Lo mismo ocurre con los cuadrados o rectangulares, en los que el largo debe ser de máximo de 20 cm.

También existe la opción de utilizar **moldes de silicona** (¡que son reutilizables y te ayudarán a ahorrar algunos euros!). No obstante, debes tener en cuenta que las recetas están pensadas para emplear moldes desechables de aluminio, por lo que puede que debas reajustar los tiempos y temperaturas para que tus elaboraciones queden perfectas.

Etiquetas

[accesorios robot cocina](#)

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[complementos robot cocina](#)

[consejos chef plus induction](#)

[consejos cocina](#)

[consejos gastronómicos](#)  
[familia chef plus induction](#)  
[limpiar la Chef Plus Induction](#)  
[moldes robot cocina](#)  
[recetas faciles](#)  
[recetas robot](#)  
[recetas robot cocina](#)  
[trucos chef plus](#)  
[trucos chef plus induction](#)  
[trucos cocina](#)  
[trucos gastronómicos](#)  
[trucos robot cocina](#)  
[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