

Sí, ¡Chef Plus Induction Pro también descongela!

Sí, ¡Chef Plus Induction Pro también descongela!

[imprimir](#)



Una olla a presión, una plancha, un horno, una sartén... e incluso un microondas con función “descongelar”. **Chef Plus Induction Pro** consigue reunir en un solo robot una gran variedad de utensilios y electrodomésticos de cocina, siempre para facilitarte tus tareas culinarias.

En este post te presentamos uno de los menús personalizables de tu **Chef Plus Induction Pro**: la función **descongelar**.

Te contábamos anteriormente las diferentes maneras que existen de descongelar los alimentos, pero además te hablábamos también de cómo acelerar el proceso con tu **Chef Plus Induction Pro**. Aquí tienes algunas indicaciones para familiarizarte con esta función.

¿Cómo funciona? Es muy sencillo. El robot incluye este menú para descongelar a baja temperatura durante un periodo de tiempo prolongado. Por defecto, lo encontrarás configurado para funcionar a 50º durante una hora y 30 minutos.

¿Quieres cambiar estos parámetros? No hay problema:

- Pulsa las teclas de Temperatura/Tiempo para fijar el tiempo que creas necesario, siempre entre 20 minutos y 2 horas.
- Luego pulsa Confirmar y Temperatura/Tiempo de nuevo, para fijar ahora la temperatura de descongelación, que deberá estar entre 40 y 70º.

Cada semana encontrarás [nuevos consejos](#) sobre cómo utilizar tu robot de cocina, algunos trucos que te permitirán sacarle el máximo partido y también recomendaciones sobre las herramientas que te ofrece la web.

¡Estate alerta y conviértete en una experta en **Chef Plus Induction Pro!**

Etiquetas

[chef plus](#)

[chef plus induction](#)

[cómo descongelar alimentos](#)

[consejos chef plus induction](#)

[consejos cocina](#)

[consejos gastronómicos](#)

[descongelar alimentos](#)

[familia chef plus induction](#)

[limpiar la Chef Plus Induction](#)

[menú descongelar](#)

[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