

# ¿Se puede meter un molde de metal o cristal en la cubeta?

## ¿Se puede meter un molde de metal o cristal en la cubeta?

[imprimir](#)



En ocasiones nos hacemos esta pregunta ya que no queremos deteriorar la cubeta de nuestra **Chef Plus Induction Pro**. Lo que te recomendamos es que utilices los **moldes de aluminio desechables**. Elígelos de una media máxima de 20 cm de diámetro si son circulares, o de 20 cm. de longitud si son tipo *plumcake*. También puedes utilizar moldes de silicona que se ajusten al tamaño de la cubeta. Debes

tener en cuenta que los tiempos, menús y temperaturas del recetario se basan en el uso de moldes de aluminio, por lo que si utilizas otro tipo de material, deberás ajustarlos de nuevo.

No te aconsejamos utilizar los moldes de metal o de cristal. No sabemos qué resultado o qué comportamiento puede tener el robot al introducir recipientes de otros materiales por lo que nuestra recomendación es que no los uses.

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[moldes aluminio](#)

[moldes cristal](#)

[moldes para robot cocina](#)

[moldes silicona](#)

[recetas faciles](#)

[recetas rápidas](#)

[recetas robot](#)

[recetas robot cocina](#)

[trucos chef plus induction](#)

[trucos culinarios](#)

[trucos de cocina](#)

[trucos gastronómicos](#)

[trucos menú chef plus induction](#)

[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