

¿Modo exprés o modo gourmet? ¡Tú decides!

¿Modo exprés o modo gourmet? ¡Tú decides!

[imprimir](#)



Hay días en los que llegas a casa, estás cansada y no quieres pasar demasiado rato en la cocina. En otras ocasiones, en cambio, tienes tiempo y te apetece realizar algo delicioso, más elaborado. Y, a veces, vas con el tiempo tan justo que no puedes ponerte a cocinar. **Chef Plus Induction Pro** te facilita las cosas en todas estas situaciones. Saber programar tu robot de cocina será suficiente.

¿Qué modo elegir?

Para que conozcas un poco mejor tu robot de cocina, te presentamos **dos modos de cocinar** con él, según tus necesidades y el tiempo del que dispongas: el **modo exprés** y el **modo gourmet**. ¿Después del estrés diario lo último que te apetece es meterte en la cocina? Escoge el exprés. O, en cambio, ¿tienes invitados y quieres

conseguir un toque especial en tu comida? El gourmet es tu modo.

El modo exprés

- El modo exprés nos permite realizar todo tipo de comidas de manera sencilla y con muy poco esfuerzo.
- Es el genuino **“cocina en tres pasos”**: introduce los ingredientes, programa la opción y listo.
- Escógelo cuando no quieras perder tiempo cocinando o cuando vayas con el tiempo muy justo (¡recuerda que tu Chef Plus Induction Pro te permite aplazar la cocción y decidir a qué hora quieres comer! Tú sólo debes introducir los alimentos y programar el robot. Él solo se pondrá en marcha y tendrás la comida cuando lo desees).

El modo gourmet

- Por otro lado, aprovecha el **modo gourmet** (en el que interviene más de un menú) cuando quieras cocinar de forma más tradicional y elaborada.
- Te permitirá preparar cuidadosamente los platos para conseguir un resultado final sobresaliente, enfatizando más los sabores, pero sin perder nunca la comodidad extra que te ofrece Chef Plus Induction Pro (limpieza, rapidez, mantenimiento de nutrientes...).

¡Prueba los dos!

Te ponemos un ejemplo: las lentejas estofadas, una receta sin gluten ni lactosa, apta para ovolactovegetarianos, cardiosaludable, tradicional e ideal para niños.

1. Con el **modo exprés** sólo debes encargarte de poner las lentejas en remojo con agua durante una hora, luego introducir todos los ingredientes en la cubeta y programar la opción horno durante 25 minutos.
2. Si tienes tiempo y quieres conseguir unas lentejas excepcionales, el **modo gourmet** te ofrece más pasos para ir incorporando los ingredientes poco a poco, removerlos de vez en cuando y cocinarlos con más paciencia.

Tú decides cómo quieres tus platos. Algunas de las recetas que Chef Plus te ofrece en su web y en su recetario, sólo se cocinan con uno de los dos modos. En otras, en

cambio, encontrarás ambas opciones para elegir la que más te convenga.

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[modo exprés](#)

[Modo gourmet](#)

[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