

# Chef Plus Induction Pro, conoce cómo funciona

## Chef Plus Induction Pro, conoce cómo funciona

[imprimir](#)



Chef Plus Induction Pro llega para revolucionar nuestra cocina. Este robot es rápido, eficiente, no ensucia y, además, es muy fácil de usar. Son muchas las ventajas que ofrece: cocina en menos tiempo y disminuye el gasto de energía, cuenta con un software de última generación, por lo que ofrece diferentes tipos de cocción y cuatro programas extra, deja la comida lista para cuando la necesites, resulta fácil de limpiar y tiene un diseño innovador y elegante.

- **Pero... ¿cómo funciona Chef Plus Induction Pro?**

Este robot de cocina utiliza la tecnología más avanzada en control de temperatura, tiempo y consumo del mercado. Es el único robot de cocina con un sistema de cocción a presión mediante **inducción**.

Este sistema de cocinado funciona gracias a un campo magnético que genera calor y logra calentar de forma más rápida la cubeta. Además, Chef Plus Induction Pro posee **22 sistemas de seguridad** que garantizan la máxima tranquilidad durante el uso.

- **Fácil e intuitiva**

El funcionamiento de Chef Plus Induction Pro es muy sencillo. En la **pantalla LED de control táctil** se muestra, en todo momento, en qué estado del proceso de cocinado se encuentra. Marca con tres colores las diferentes fases: **naranja** para la de precalentamiento, **rojo** para la de cocinado y **verde** para la fase de enfriamiento y fin de cocción. Además, una **guía de voz** indica los pasos que está realizando y anticipa, mediante **avisos sonoros**, de la expulsión de vapor y fin de cocinado.

- **Programas de cocinado y funciones extra**

Chef Plus Induction Pro dispone de dos programas de cocinado. Existen los **Menús preconfigurados**, en los que el tiempo y la temperatura de cocción vienen establecidos por defecto, y los **Menús personalizables**, en los que los parámetros deben marcarse según la receta.

Además de cocinar, tu robot de cocina cuenta con **cuatro programas extra**: para realizar una autolimpieza, para mantener caliente la comida, para recalentar un plato y para descongelar alimentos.

Etiquetas

[chef plus](#)

[manual chef plus](#)

[como usar chef plus](#)

[Chef Plus Induction Pro](#)

[mejor robot de cocina](#)

[robot de cocina](#)

[recetas](#)

[receta](#)

[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.