

Características y Beneficios de las Unidades Eléctricas MP5, 10" y 12" con Núcleo de Aceite



Estructura de Acero Inoxidable – Acero inoxidable pulido tan resistente que ni se pica, ni se agrieta, ni se desconcha. Las unidades MP5, 10" y 12" con núcleo de aceite de acero inoxidable de Saladmaster son fáciles de limpiar y mantendrán su bello aspecto durante años.

Increíble Núcleo de Aceite – La distribución rápida y uniforme del calor sobre toda la superficie de cocción, sin puntos calientes, está asegurada gracias al aceite especial que conduce el calor entre dos capas de acero inoxidable de alta calidad. Este es el mejor sistema de conducción de calor disponible para utensilios de cocina.

Control de Temperatura – La selección óptima de calor es fácil con el control de temperatura. El temporizador automático te permite seleccionar el tiempo de cocción, hasta 12 horas, y el aparato se apaga automáticamente. La temperatura y tiempo de cocción se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción.

Totalmente Sumergible – Las unidades MP5, 10" y 12" se pueden lavar fácilmente en el fregadero o en un lavavajillas automático, si primero le quitas el control de la temperatura. El agua no puede dañar el núcleo de aceite, ya que está sellado bajo la superficie de cocción, protegiéndolo de la humedad y de la corrosión.

Mantiene el Calor – Caliente de la cocina a la mesa. El núcleo de aceite mantiene el calor mucho tiempo después de que el aparato esté desenchufado. La comida llega a la mesa a la temperatura deseada sin necesidad de cables ni enchufes.

Valoración:

