

## Cocinar en Vertical con Saladmaster



**¿Alguna vez has deseado contar con una hornilla extra en tu cocina? ¡La próxima vez cocina en vertical!**

Cocinar en vertical con Saladmaster puede proporcionarte esa hornilla extra que necesitas, permitiéndote preparar dos o más platos a la vez al utilizar una sola hornilla. El Sistema Saladmaster está diseñado específicamente para proporcionar una distribución uniforme del calor y el sellado al vacío necesarios para cocinar en vertical.

En primer lugar, empieza a cocinar a fuego medio. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, simplemente apaga la hornilla e inmediatamente pon la olla en la parte superior de una olla que ya esté cocinando sobre otra hornilla. Gracias a la capa central que conduce el calor uniformemente por el fondo, los lados y la tapa, cada unidad se convierte en un pequeño horno, estando la unidad superior casi tan caliente como la unidad que está abajo del todo.

### Valoración:

