

## Horno de convección.

### La forma más natural de cocinar



*LA COCINA CON AIRE CALIENTE, MÁS SANA Y SIN COLESTEROL*

- *ASA INTERRUPTOR DE ALTA SEGURIDAD.*
- *COCINA TODO TIPO DE ALIMENTOS AL MISMO TIEMPO SIN MEZCLAR SABORES, NI OLORES Y SIN HUMOS.*
- *DESCONGELA*
- *HORNEA*
- *GRATINA*
- *SOFRIE*
- *ASA*



# HORNO DE CONVECCIÓN PARA UNA COCINA FÁCIL

Con el nuevo HORNO DE CONVECCIÓN podrá preparar platos deliciosos y nutritivos, en la mitad de tiempo que utiliza con los métodos tradicionales.

Su innovador sistema está basado en la rápida circulación de aire caliente, por lo que los alimentos se cocinan más rápidamente que un horno tradicional.

El horno de convección se diferencia y supera a los hornos convencionales en:

- ◆ Es de cristal, por lo que nos permite ver los alimentos con toda claridad desde cualquier ángulo.
- ◆ El horno de convección cuenta con un ventilador en la parte superior, la tapa, que hace que el aire caliente circule por igual en su interior, cocinando y dorando los alimentos por todos los lados, rápida y eficazmente.
- ◆ El horno de convección cuenta con varias bandejas que nos permiten cocinar varios platos a un mismo tiempo. También podemos cocinar carnes y pescado en la bandeja más baja, por lo que las grasas y aceites se eliminan, haciendo su comida mas sana y nutritiva.
- ◆ Las carnes y aves se doran por igual e su parte exterior y su interior permanece jugoso.
- ◆ Las patatas fritas se pueden freír gracias al aire, sólo es preciso añadir una pequeña cantidad de aceite.
- ◆ El pan y pasteles suben más, quedando mas esponjosos y jugosos.
- ◆ Debido a su rapidez, podrá ahorrar hasta un 60% de energía en comparación con un horno convencional.
- ◆ Nos permite cocinar varios platos a un mismo tiempo ahorrando gran cantidad de tiempo.

## BENEFICIOS DEL HORNO DE CONVECCIÓN

- ◆ Nos permite asar, cocinar, cocer y hacer los alimentos a la parrilla a la perfección.
- ◆ Ahorramos gran cantidad de tiempo en comparación con un horno tradicional.
- ◆ Su instalación no comporta ningún gasto ni instalaciones.
- ◆ Su uso es muy sencillo, seleccionamos el tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad del ventilador de aire.
- ◆ Debido a la circulación del aire, los alimentos se cocinan por igual.
- ◆ La parte exterior de los alimentos se dora rápidamente, por lo que su interior contará con todo su jugo.
- ◆ Los pasteles y bizcochos subirán más debido a la circulación del aire caliente.
- ◆ Precisa menos consumo eléctrico que un horno convencional.
- ◆ Permite descongelar los alimentos rápidamente.
- ◆ Cuenta con un ciclo de auto-limpieza.

## 10 APARATOS EN UNO

- ◆ HORNO CONVENCIONAL.
- ◆ PARRILLA
- ◆ MICROONDAS
- ◆ TOSTADOR
- ◆ ASADOR
- ◆ GRILL FREIDORA
- ◆ HORNO DE CONVECCIÓN
- ◆ SARTÉN ELÉCTRICA
- ◆ HERVIDOR ELÉCTRICO

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- ◆ Peso: 9,35 Kg.
- ◆ Diámetro: 305 mm.
- ◆ Capacidad: 11,5 litros.
- ◆ Temperatura de cocción: 65° C - 250° C
- ◆ Voltaje: Ciclos: 60 Hz / 50 Hz
- ◆ Potencia: 1200 W - 1300 W - 1350 W