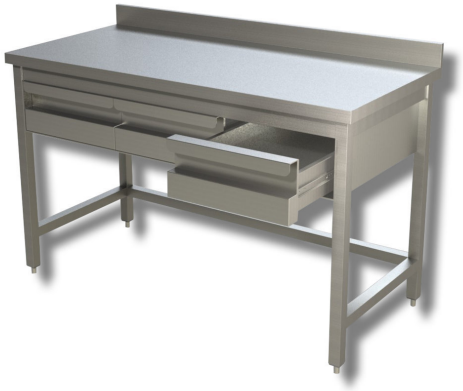
Bacalhau: 38200627001

Mesa de trabalho com painel frontal e gavetas com 60 cm de profundidade, 120 × 60 cm, 2 gavetas



Descrição

O que é uma braseira profissional

A panela de cozedura lenta é um utensílio de cozinha ideal para cozinhar pratos que requerem cozedura prolongada com a presença de líquidos, como guisados, sopas e carne assada.

No cozimento em braseira, os alimentos a cozinhar são colocados no interior do recipiente, que é depois fechado com uma tampa pesada, quase hermética, capaz de reduzir a dispersão do vapor de cozedura. Desta forma, a cozedura em lume brando garante uma carne extremamente macia e um sabor intenso de todos os ingredientes.

Quais são as características das brasiers profissionais?

A panela de cozedura lenta é fabricada em aço inoxidável, adequado para o contacto com alimentos, de acordo com a legislação em vigor. O circuito de aquecimento distribui uniformemente o calor por toda a cuba, garantindo uma cozedura homogénea.

A capacidade varia consoante o modelo, desde um mínimo de 16,7 litros até mais de 80 litros, tal como a profundidade da panela, que varia entre 70 cm e 90 cm.

Graças ao sistema de basculamento automático, no final da cozedura é fácil transferir os alimentos cozinhados para os respetivos recipientes.

A temperatura é regulável através de um botão externo, de +90 °C a +300 °C.

A alimentação das braseiras pode ser elétrica ou a gás. Neste último caso, os modelos a gás apresentam a válvula de ligação na parte traseira.

Como limpar uma braseira profissional.

Antes de proceder à limpeza da churrasqueira, é aconselhável esvaziar completamente o seu interior e aguardar que o aparelho arrefeça. Nesta altura, pode-se proceder à limpeza utilizando um detergente não agressivo para cozinha e uma esponja não abrasiva.

Braseiras profissionais na Ristoattrezzature

Todas as braseiras profissionais à venda na Ristoattrezzature possuem a marcação CE.

. Produto 100% «Made in Italy».

Dimensões

Altura do painel superior	100 mm
Dimensões da embalagem	1300x700x300 mm
Dimensões exteriores	1200x600x850 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	48 kg
Peso líquido	38 kg