



tecocina
HEALTH & LIFE

DOSSIER PRODUCTO

TECOCINA

La capa externa es en su totalidad Acero Quirúrgico, lo que permite cocinar sobre cualquier superficie (Vitro-cerámica, Inducción, Gas)

Mantendrá su terminación de espejo durante años.

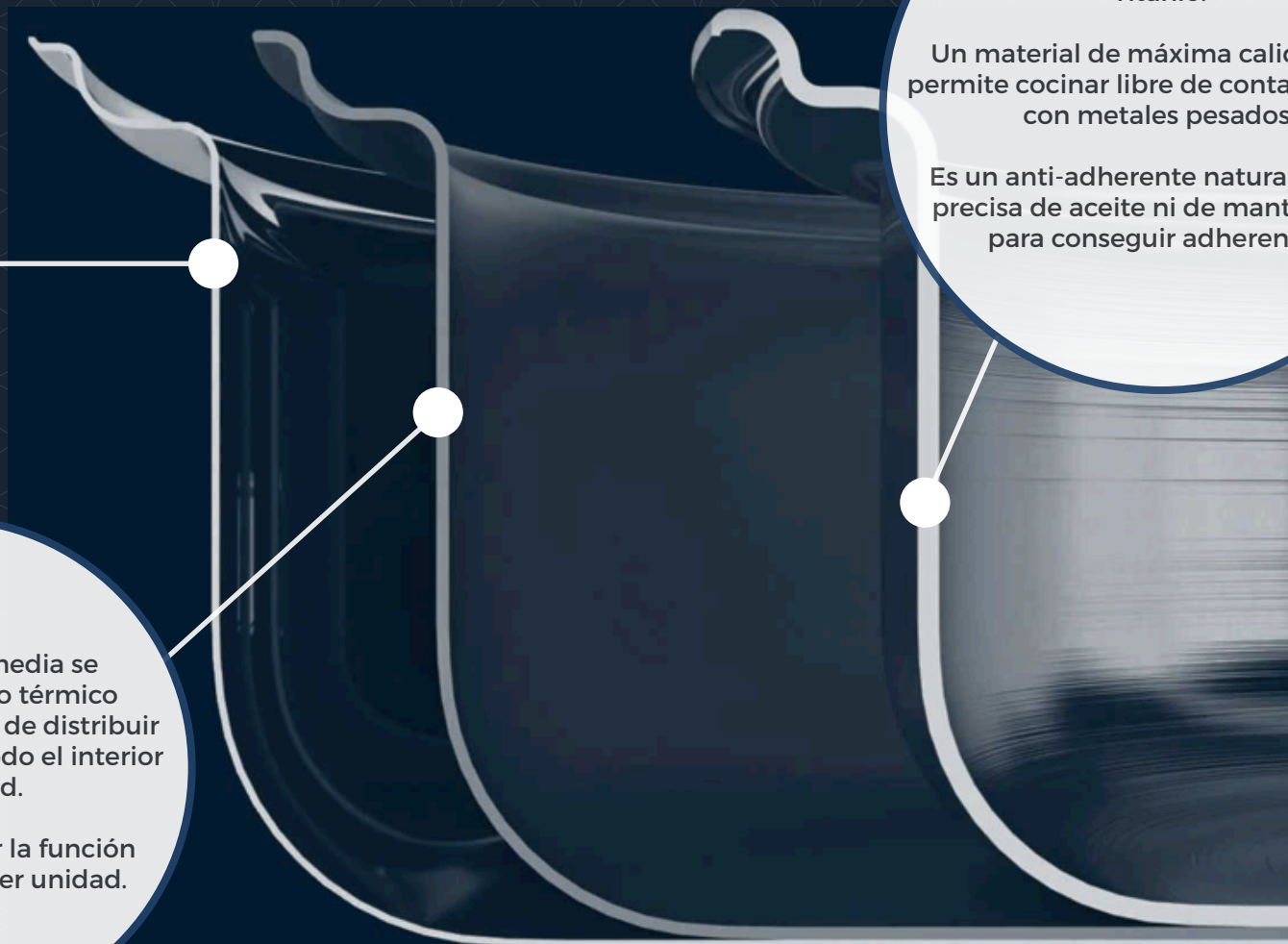
En la capa intermedia se encuentra el centro térmico multicapa encargado de distribuir el calor por igual en todo el interior de la unidad.

Ello permite otorgar la función de Horno a cualquier unidad.

La Capa Interna es A.I 316 Ti Titanio.

Un material de máxima calidad que permite cocinar libre de contaminación con metales pesados.

Es un anti-adherente natural que no precisa de aceite ni de mantequillas para conseguir adherencia.





- **Fabricado en Titanio**
- **No Contamina con Metales Pesados.**
- **Tecnología Propia**
 - Cocción a baja temperatura (-90°)
 - Semivacío.
 - Sin agua ni aceite
 - 3 veces más rápido
 - 3 veces menos consumo
- **Retiene el 93% del valor nutricional**
- **Mantiene los sabores naturales del alimento.**
- **Valido para cualquier superficie.**
- **Garantía de por vida.**
- **Sello Ecológico Ecofriendly**

TECNOLOGÍA

PROPIA VAPO-VALVE

Su **Tecnología Vapo-Valve™** y el **Método de Cocción Semivacío** hacen que **la cocción** sea más **eficiente y precisa**.

Cuando **la temperatura** se encuentra **entre 85 y 89 grados** la **Válvula clickea** y le permite saber que es el momento de reducir el calor para **evitar la cocción excesiva**.

Éste método también **reduce** sustancialmente **el tiempo de cocción** para que pueda salir de la cocina más rápido para disfrutar de su comida.

COCINA RÁPIDA A BAJA TEMPERATURA





COCINA SALUDABLE

SIN SAL, ACEITE Y AGUA

PRESERVA 93% NUTRIENTES

Nuestras **Unidades de Cocción** permiten **cocinar sin la necesidad de agregar y drenar el agua.**

Ello provoca que se **mantenga la cantidad óptima de vitaminas y nutrientes en sus alimentos**, mientras que **también protege el sabor natural de los ingredientes.**

Un **estudio del Departamento de Ciencia de Alimentos de la Universidad de Wisconsin** demuestra que los alimentos cocinados **con este sistema conservan hasta el 93% de sus nutrientes.** (Es el doble de los nutrientes retenidos que los utensilios de cocina tradicionales).



**PROCESADOR
DE ALIMENTOS**



CAZUELAS



SARTENES



OLLAS



**UNIDADES
ELÉCTRICAS**



WOKS



PLANCHAS



OTROS



El procesador de alimentos ofrece una calidad y utilidad incomparables, que le brindan un servicio de por vida excepcional.

Su diseño permite partir los alimentos en lugar de cortarlos retrasando notoriamente el proceso de oxidación de los mismos y preservar su valor nutricional.

Se opera manualmente y es fácil de usar, le permite «cortar» (en realidad no corta el alimento, lo parte) y rallar todo tipo de alimentos, incluidos vegetales, frutas, nueces, quesos y carnes.

Se garantiza que la base y la tolva con un alto nivel de cromado no se pegarán, pelarán o perforarán.

Los cinco conos de corte micro-agudos están contruidos en acero inoxidable de alta calidad y consisten en una trituradora, larguerillo, freidora francesa, rebanadora fina y cortador de waffles

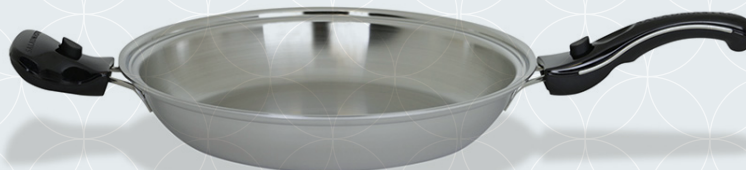


CAZUELAS, CAPACIDADES DE:

- 1 litros
- 2 litros
- 3 litros

En la categoría de Cazuelas encontramos una variedad que oscila entre el litro y los 3 litros; cada una de ellas cuenta con su tapa a medida para obtener el máximo rendimiento de su uso a nivel de retención nutricional gracias a la aplicación de la tecnología Vapo - Valve que permite cocinar sin agua y sin aceite a una temperatura inferior a los 90°.

Conservaremos el 93% del valor nutricional de los alimentos que cocinemos bajo las condiciones expuestas.



SARTENES ESPECIALES DEL CHEF, CAPACIDADES DE:

- 30 cm (opción de tapa)
- 25 cm
- 20 cm



SARTENES CON TAPA, CAPACIDADES DE:

- 28 cm
- 23 cm

Contamos con un repertorio de sartenes de tamaño intermedio, que oscilan entre los 20cm de diametro y los 30cm, si bien destacamos 2 modalidades, las sartes con tapa, que permitiran su utilización standar a la que le sumaremos aplicaciones en cocina donde se podrá usar la tecnología Vapo Valve, de esta forma además de las propias connotaciones en el ámbito de la salud, también podremos ampliar sus aplicaciones en cocina, (Planch, a, Olla, Horno).



OLLA ROASTER, CAPACIDADES DE:

- 4 litros
- 5 litros
- 7 litros
- 10 litros
- 16 litros



OLLA BRAISER PAN

- De 9 litros



OLLA TURKEY ROASTER

En esta categoría de producto encontramos una variedad de tamaños destacable con unidades que van desde los 4 litros hasta los 15 litros de capacidad.

La tecnología aplicada permitirá que optimicemos el tiempo de cocción al tiempo que se obtendrán los niveles máximos de retención nutricional tanto en cuanto en ningún momento se alcanzaran temperaturas superiores a los 90° en el interior de las unidades y ello permitirá que los caldos conserven casi el 100% de los nutrientes que el agua drena durante el proceso de cocinado.

Por otro lado en una gran variedad de platos se podrá evitar el cocinar con agua; en ambos casos el resultado en sabores será excepcional tanto en cuanto los alimentos conservarán sus sabores naturales.



SARTÉN ELÉCTRICA

- De 12 litros



MULTIUSOS

- De 5 litros



PARRILLA

Contamos con algunas unidades eléctricas totalmente programables en tiempo y temperatura, que además cuentan con programas automáticos que están diseñados para calcular la temperatura de cocinado en función de la cantidad de alimento en el interior de la unidad y de su humedad y temperatura, de esta forma estas unidades recalculan y adaptan la cocción para tener la comida lista en una cuenta atrás de 20'.



WOK GOURMET

- De 5 litros



WOK

- De 7 litros

En esta categorías tenemos 2 versiones, la de 5 litros y la de 8,5 litros, tamaños totalmente versátiles que permiten su utilización tanto en uso domestico como en industrial.



PLANCHAS



**15.5 IN. X 12 IN. OVAL
BAKING DISH**



**12 IN. DEEP DISH
GRIDDLE**



**TWO BURNER
GRIDDLE**



**6 PIECE BAKEWARE
SET**



FLATBREAD PAN



**11 IN. SQUARE
GRIDDLE**



**9 IN. X 13 IN. BAKE AND
ROAST PAN**

Existe una variedad de planchas tanto en dimensiones como en formas que nos permiten plantear un uso convencional siempre libre de contaminación, y un uso para horno.



OTROS



TIJERAS



TETERA



**COLADOR,
CAPCIDADES DE:**

- 2,5 litros
- 6,5 litros



COLADOR 3 LITROS



**BOL, CAPACIDADES
DE:**

- 1,5 litros
- 3,5 litros
- 6,5 litros



BOLS



CUBERTERÍA



CUIDADO UTENSILIOS



CEPILLO LIMPIEZA



**JUEGO COCINA
7 PIEZAS**



Unidad de 10 litros con tapa



Unidad de 5 litros multifunción



Grill eléctrico de 30cm con tapa



Unidad de 7 litros con tapa



Unidad de 28cm con tapa



Unidad de 1 litro con tapa



Unidad de 2 litros con tapa



Unidad de 3 litros con tapa



Wok de 5 litros con tapa



Sartén de 20cm



Sartén de 25cm



Sartén de 30cm



Plancha de 28cm



tecocina
HEALTH & LIFE

DOSSIER PRODUCTO
TECOCINA