



La **Plancha Ñuke** está construida en material de chapa de hierro de 2.5 mm de espesor de primera calidad.

Ahora, con asas de acero y así posibilita cocinar directamente arriba de las brasas o poder usarla también, sobre las hornallas de la cocina.

Es el ayudante ideal para cocinar todas las recetas que quieras de forma profesional bifes, hamburguesas, papas rústicas, huevos, verduras, y transferir los sabores intensos de un alimento a otro en una misma cocción.

¡COCINA LO QUE SE TE OCURRA, EL LÍMITE ES TU IMAGINACIÓN!

Ventajas

- Asas de acero, para poder usarla directamente sobre las brasas.
- Economiza gas o energía debido a su cocción rápida.
- Balance perfecto entre espesor y peso, lo que permite manipularla fácilmente sin perder calor de cocción.

Características.

- Manijas de acero.
- Material de hierro de primera calidad.
- Bordes de 2.2 cm de alto.
- Apta para cocinas a gas, eléctricas o parrillas

Dimensiones.

Plancha

2.2 x 50 X 25 cm (Alto x Ancho x Profundidad)

Peso: 3.2 kg

Consejos de uso

La plancha se entrega aceitada para impedir su oxidación, antes de cocinar por primera vez, lava la plancha, sécala y ponla en el fuego, una vez caliente pones aceite sobre la misma y lo distribuyes por toda la superficie, luego enciende nuevamente la plancha para curarla.

Una vez que esté bien caliente apaga el fuego, déjala enfriar y nuevamente le pones un poco de aceite y limpia la superficie con papel de cocina y quedara lista para cocinar.

Siempre que uses el producto, cociná a fuego mínimo, levanta mucha temperatura.

Si el mínimo de tu cocina no te permite dorar, subí la temperatura unos minutos, esperá a obtener el resultado y volvé a bajarla.

Las primeras veces que la uses préstale atención a la cocción ya que cocina muy rápido

Si necesitas lavarla con agua y detergente es muy importante que la seques y termines de sacarle la humedad colocándola sobre el fuego

De ser posible guárdala aceitada

ESPERAMOS QUE LA DISFRUTES, PRODUCTOS ÑUKE

WWW.PRODUCTOSNUKE.COM.AR