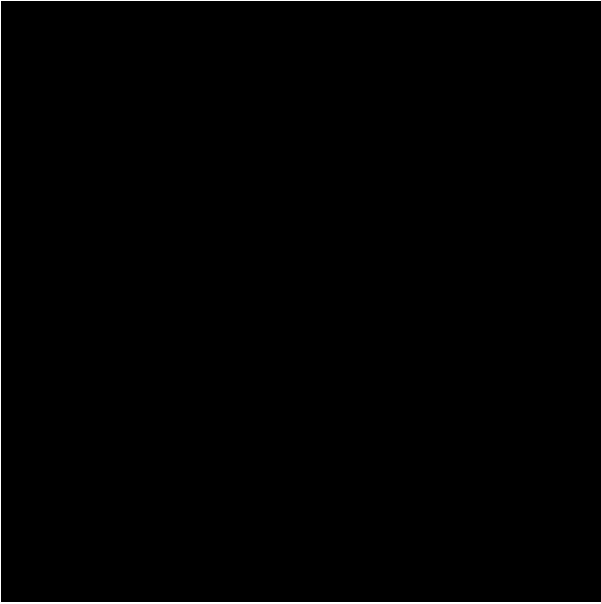
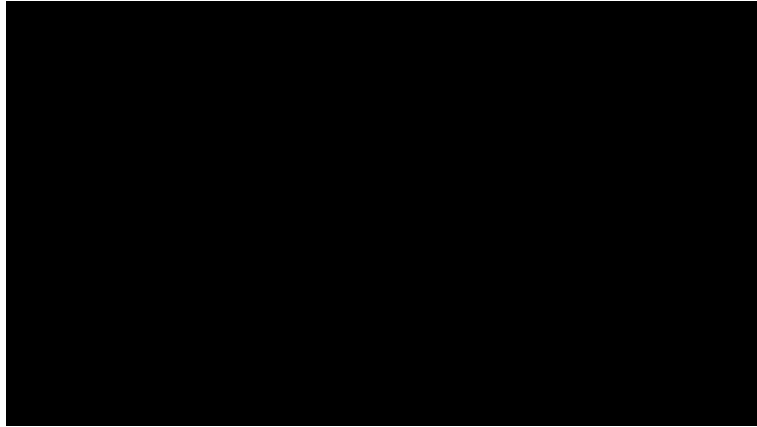




Domenech

chef Eduardo





CuCo

Veloci dad progresiva o ascendente

veloci dad progresiva 8-10-12



vel oci dad progresi va 8-12

Secu

SECU

pasan A a robot! e



Quando detecta que

Uso del tapón

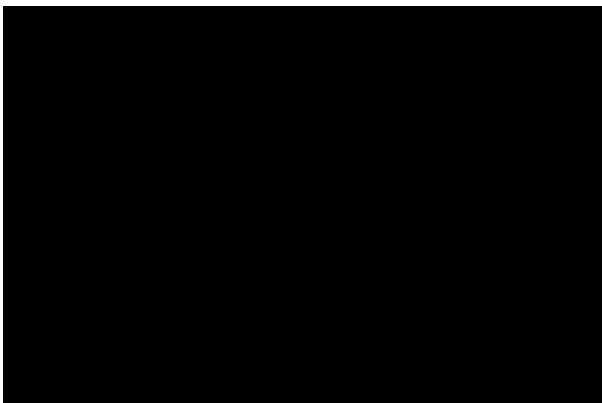
Si n tapón

sofri to

sal tear

montar claras o nata

Con tapón

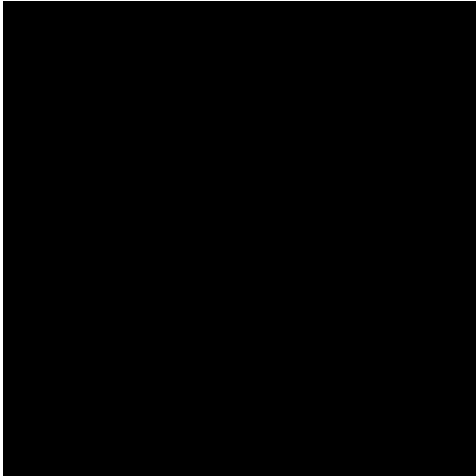


posi ci ón m i n i . vapor

danos unos golpes de turbo pul se

un par de golpes de

turbo



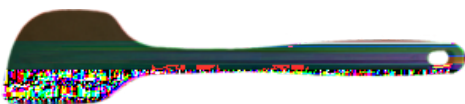
Bajamos los restos de las paredes

abrir la tapadera y

con la espátula

bajar los trocitos que estén

pegados a las paredes del bol



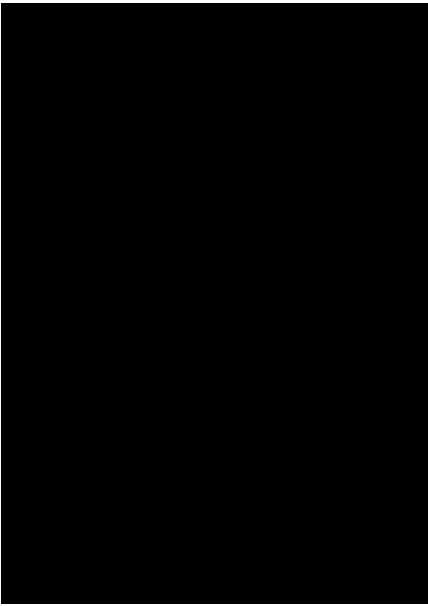
Aprovechar la energía del robot

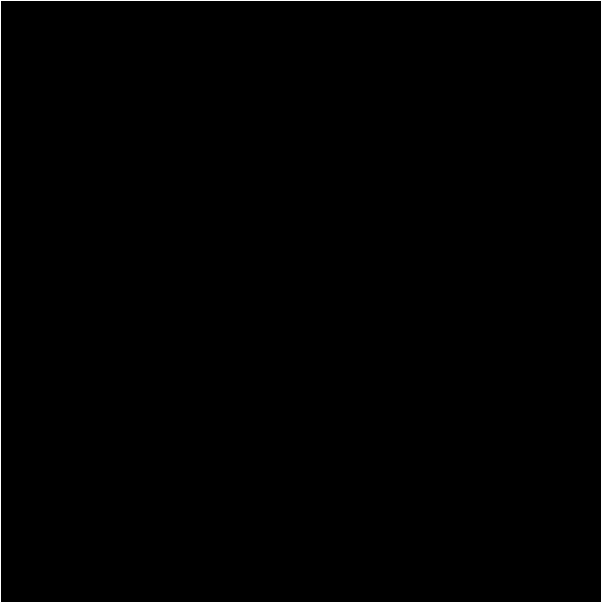
cocinar en 4 niveles

bol

cestillo

vaporera





Cocci ón de carnes

Cocción de verduras, hortalizas y legumbres

Cocción de fruta y postres

TABLA INDICADORA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS

| ALIMENTOS | TIEMPO DE COCCIÓN |
|----------------------|--------------------------|
| CARNES Y AVES | |
| CARNES Y AVES | |
| ALBÓNDIGAS | |

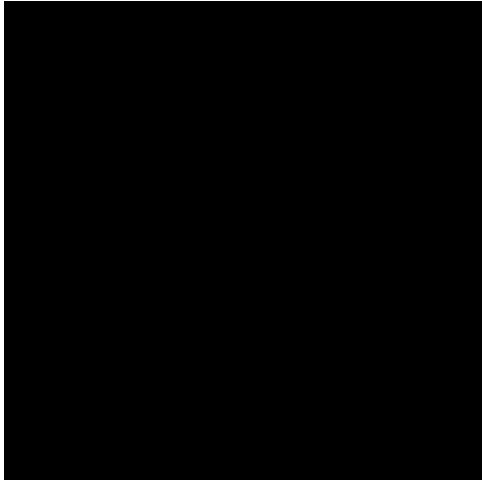
| | |
|--------------------------------------|--|
| PESCADOS MEDI ANOS Y PEQUEÑOS | |
| PESCADOS | |
| CRUSTÁCEOS | |
| MOLUSCOS | |
| MEJILLONES | |
| LEGUMBRES FRESCAS | |
| HORTALIZAS ENTERAS | |
| HORTALIZAS TROCEADAS | |
| VERDURA EN HOJAS | |
| FRUTA FRESCA | |
| FRUTA FRESCA | |

TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE BISTECOS Y COSTILLAS, DE ACUERDO CON EL GROSOR Y EL PUNTO DE COCCIÓN DESEADOS

| GROSOR | POCO HECHO | AL PUNTO | MUY HECHO |
|---------------|-------------------|-----------------|------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Nota:
al Vapor

La cocina



Qué hacer cuando nos quedan restos de comida pegados en el fondo del bol

Qué hacer cuando tenemos el bol y las cuchillas con restos de masas pegajosas, salsas, chocolate

Qué hacer si queremos eliminar los olores de la goma y la tapadera

Qué hacer si queremos eliminar los olores que han quedado de una comida de sabor intenso

