

# PLANCHA-GRILL VITROCERÁMICA

Nuevas formas de cocinar... nuevos sabores



Descubre las ventajas  
de cocinar  
sobre una superficie  
vitrocerámica



VITROCERÁMICA



GAS



LAVAVAJILLAS

**Vitragrill**<sup>®</sup>

**SASAC**

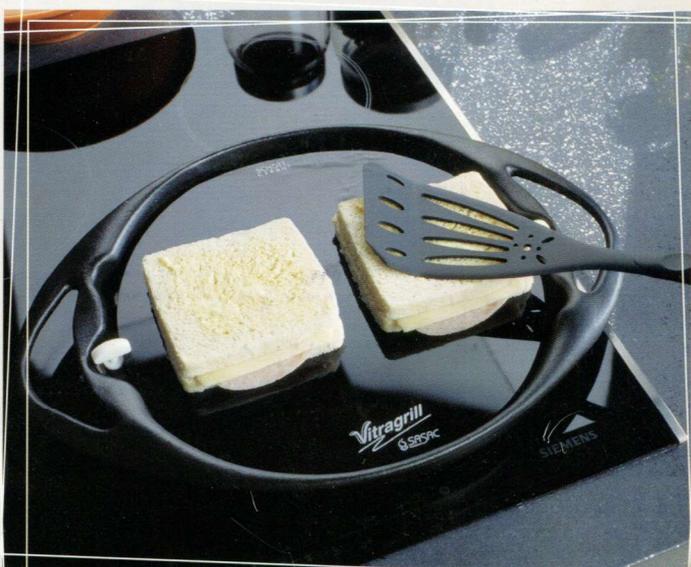
Pat. Pending

# Vitragrill®

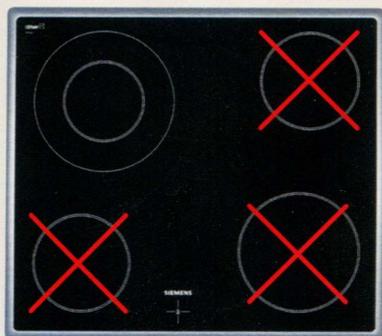
*Tiene un diseño ergonómico y,  
lo más importante,  
su práctica utilización.*

Cocinar a la plancha directamente sobre una superficie vitrocerámica, todo tipo de alimentos, de una forma sana y sin grasas. La diferencia de cocinar sobre vidrio vitrocerámico a la de las típicas superficies antiadherentes, es que la vitrocerámica no se desgasta con el paso del tiempo, aunque se utilicen instrumentos metálicos. El fuerte calor directo hace que los poros de los alimentos se cierren rápidamente conservando todas sus propiedades.

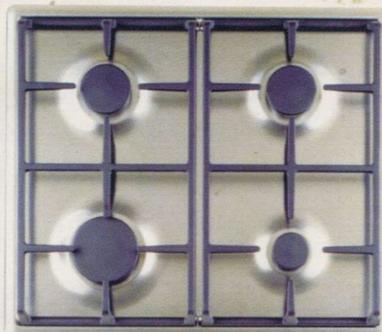
## Cocina sana



# Instrucciones de uso



VITROCERÁMICA



GAS



Soporte universal para cocinas de gas (OPCIONAL)

## Cocina vitrocerámica

Colocaremos la plancha Vitragrill directamente sobre la cocina vitrocerámica con el fuego grande (máx. 22 cm de diámetro) a la máxima potencia. Esperaremos el tiempo necesario para que esté bien caliente antes de empezar a cocinar.

## Cocina de gas

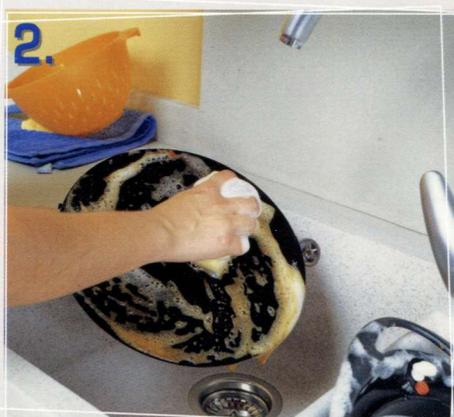
Para una correcta utilización de la plancha Vitragrill, debemos colocar el soporte universal adaptable a la parrilla de su cocina. Es muy importante que el fuego que utilizemos no tenga un diámetro superior a 8-9 cm. Esperaremos el tiempo necesario para que esté bien caliente antes de empezar a cocinar.

**Importante:** Si deseamos manipular o trasladar la plancha Vitragrill durante o después de su funcionamiento, deberemos usar manoplas de cocina o similares, pues existen zonas muy calientes, pudiendo producir quemaduras. Mantener alejado de los niños. Después de su utilización, es aconsejable dejarla enfriar sobre la misma cocina (de gas o vitrocerámica) y una vez esté fría, limpiarla cómodamente.

# Conservación y limpieza



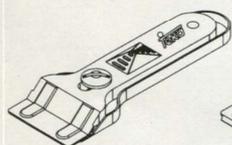
1. Rascar la superficie vitrocerámica utilizando la rasqueta con cuchilla de afeitar.



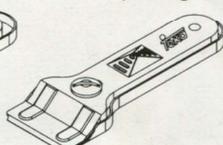
2. Lavar con agua y jabón utilizando un estropajo (sintéticos verdes, níquel o similares). También podemos limpiarla con productos apropiados para vitrocerámicas (por ejemplo Vitroclean, etc.)



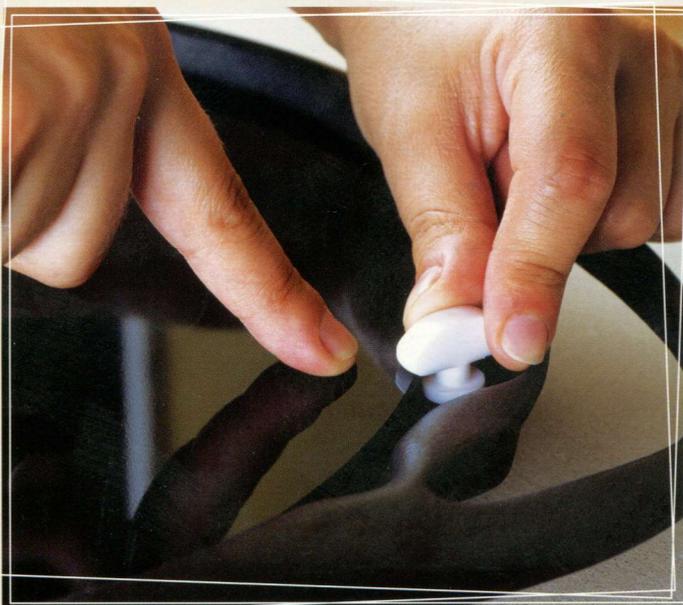
Rasqueta protegida



Rasqueta desprotegida



Al manejar la rasqueta debemos tener especial cuidado. Utilizar cuchillas en buen estado, reemplazándolas en caso de deterioro. Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.



SISTEMA DE FIJACIÓN  
DE LA LÁMINA VITROCERÁMICA



RECOGEGRASAS DE GRAN CAPACIDAD,  
DESMONTABLE Y DE FÁCIL LIMPIEZA



FÁCIL MANTENIMIENTO

CE

Cumple con las directivas  
para materiales destinados  
a uso alimentario.



EU 2004/1935/EC  
Directiva 2002/95/EC RoHS

## Garantía

**SASAC** S.A. garantiza el producto durante dos años contra cualquier defecto de fabricación, siempre que se cumplan las normas de utilización. **No** es objeto de garantía **la rotura del vidrio vitrocerámico**, pues dicho vidrio vitrocerámico sólo se rompe por un choque mecánico, **nunca** se rompe por temperatura.

La presente garantía será válida con la presentación de la factura de compra.

**SASAC**<sup>®</sup>

**ESTUFAS Y ACCESORIOS, S.A.**

Ctra. Manresa-Solsona (C-55), Km. 39'5 • 08250 Sant Martí de Torruella. Barcelona. Spain  
Tel. +34 93 836 11 86\* • Fax +34 93 836 10 86 • E-mail: estufas@sasac.com • www.sasac.com