

Freír de forma rápida y sencilla con la plancha Teppan Yaki

Accesorios

Gaggenau ofrece como accesorios dos tamaños de plancha Teppan Yaki, fabricados en un material multicapa y que pueden obtenerse a través de minoristas especializados.

- GN232110 tamaño grande
- GN232230 tamaño pequeño

Su placa de cocción no incluye estos accesorios.

Acerca de la cocina en plancha Teppan Yaki

- Cocina japonesa en la que se utiliza una plancha de hierro para cocinar los alimentos
- Cocina saludable (se necesita una pequeña cantidad de aceite)
- En la plancha Teppan Yaki es posible cocinar una gran variedad de alimentos: carne, pescado, verduras, setas, etc.

Método

- 1 Coloque la plancha Teppan Yaki sobre la placa de cocción
- 2 Encienda la placa de cocción. En el display TFT aparecerá la forma de la placa Teppan Yaki
- 3 Antes de aplicar calor, ponga un poco de aceite o grasa de freír sobre el fondo de la plancha Teppan Yaki
- 4 Seleccione el nivel de potencia para el precalentamiento (8 o 8.5)
- 5 Tras el precalentamiento, seleccione el nivel de potencia adecuado según el tipo de alimento (ver tabla a continuación)

Tabla

En la siguiente tabla se muestra qué nivel de potencia resulta adecuado para cada plato. El tiempo de fritura puede depender del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

		Nivel de potencia (17 niveles)	Nivel de potencia (9 niveles)	Tiempo de fritura (min)
Carne	Pechuga de pollo (2 cm de grosor)	5-6	4-5	10-20 min
	Brochetas de pollo (2 cm de grosor)	6-7	5-6	10-20 min
	Pechuga de pavo (2 cm de grosor)	5-6	4-5	10-20 min
	Lomo de cerdo/cuarto trasero	6-7	5-6	10-15 min
	Bistec de ternera/cuarto trasero (3 cm de grosor)	8-8.5	7-8	10-20 min
	Bistec de ternera/cuarto medio (3 cm de grosor)	7-8	6-7	10-20 min
	Chuletilas de cordero	6-7	5-6	10-15 min
	Hamburguesas	7.5-8	6-7	10-15 min
	Salchichas	6.5-7.5	6-7	10-20 min
Beicon	6.5-7.5	6-7	5-10 min	
Pescado	Gambas/langostinos	7.5-8.5	7-8	5-10 min
	Moluscos: Navajas, berberechos	7-8	6-7	5-10 min
	Sepias/calamares	7.5-8.5	7-8	10-15 min
	Rodajas de salmón	6-7	5-6	10-15 min
	Sardinas	7-8	6-7	10-20 min
	Pescado blanco (rodajas de rape, lenguado)	6-7	5-6	10-15 min
Platos con huevo	Huevos revueltos	4-5	4-5	10-15 min
	Huevos fritos	6-7	5-6	10-15 min
Verduras	Ajos tiernos/cebollas	5-6	4-5	10-15 min
	Calabacines, berenjenas	6.5-7.5	6-7	10-20 min
	Pimientos rojos	6-7	5-6	10-20 min
	Pimientos verdes	6-7	5-6	10-20 min
	Espárragos verdes	6.5-7.5	6-7	15-25 min
Otros	Setas	7-8	6-7	10-20 min
	Rebanadas de pan de molde	5-6	4-5	10-20 min

Cuidado y limpieza

- Para llevar a cabo una limpieza adecuada y sencilla, recomendamos limpiar siempre la placa vertiendo un poco de agua fría sobre la placa caliente una vez que se haya terminado de utilizarla. Deje que la placa se enfríe y límpiela con detergente líquido y una esponja suave, un cepillo o un paño. No utilice productos abrasivos.
- Para eliminar depósitos de minerales, cal, caliza o manchas con color, limpie la placa con un cepillo y un poco de vinagre de vino puro o zumo de limón. A continuación, lávela con agua y detergente.
- Para eliminar la grasa quemada, recomendamos limpiar la placa con un detergente especial para acero inoxidable. Las manchas persistentes pueden eliminarse con un producto quitagrasas no corrosivo, que deberá aplicarse únicamente sobre las manchas. Después de utilizar productos agresivos, asegúrese de limpiar la placa con un detergente líquido y abundante agua tibia.
- Si incluso después de utilizar estos métodos la superficie no vuelve a quedar limpia, lo más probable es que durante el proceso, el recipiente o parte del mismo, se haya sobrecalentado y presente pérdida de color. Esta decoloración (amarilla, marrón) es la oxidación del acero inoxidable de la superficie interior y/o exterior. No existe peligro (alimentario o de otro tipo) derivado de la utilización de un producto decolorado.
- Si selecciona niveles de potencia superiores a los recomendados, existe una elevada probabilidad de que el recipiente se deforme y que, con el tiempo, las capas de aluminio internas comiencen a fundirse localmente. El recipiente quedará dañado y no podrá repararse, lo cual, no se contempla en ningún tipo de garantía.

Consejo de seguridad

No retire la plancha Teppan Yaki de la placa de cocción sin utilizar manoplas de cocina.

Manual de instrucciones

En el manual de instrucciones encontrará información adicional acerca de la placa de cocción. Léalo atentamente.