

PHILIPS

Parrilla para interiores

Avance Collection

Sin humo

Tecnología de calor infrarrojo

Negro, 1660 W, rejilla fundida



HD6371/94



Deliciosa comida asada con prácticamente nada de humo gracias a la tecnología de calor infrarrojo

La parrilla sin humo para interiores de Philips es un artefacto exclusivo que le permite disfrutar de deliciosos platos a la parrilla con un tostado uniforme durante todo el año. La avanzada tecnología de calor infrarrojo garantiza hasta un 80 % menos de humo y una cantidad mínima de salpicaduras.

Cocinar al grill en interiores es ahora una experiencia cómoda

- Avanzada tecnología de calor infrarrojo para reducir el humo en hasta un 80 %
- Fácil de instalar, comience a asar en un 1 min
- Piezas desmontables fáciles de limpiar y aptas para el lavavajillas
- Mantén la comida caliente con la función de conservación del calor

Platos a la parrilla deliciosos e uniformes. Garantizado.

- Calor constante para un tostado perfecto, sin quemar
- El potente calor infrarrojo asa la carne y la conserva blanda
- Todos los lados se asan uniformemente gracias a los reflectores de calor especiales
- Rejilla de aluminio antiadherente que deja marcas de parrilla BBQ auténticas

Variedad de platos a la parrilla saludables

- Asado con menos grasa: el exceso de grasa se recoge en la bandeja de gran tamaño para grasa
- Libro de recetas gratuito con recetas inspiradoras para la parrilla



Destacados

Tecnología infrarroja sin humo



La avanzada tecnología infrarroja y los reflectores especiales guían el calor hacia la rejilla para conseguir que la comida se ase de manera uniforme y deliciosa, y para que la bandeja en la que se recolecta la grasa se enfríe a fin de disminuir la cantidad de humo desagradable y las salpicaduras de grasa. Como el contenido de agua y grasa varía según el tipo de alimento, asar algunos ingredientes (carne de vacuno y pollo) genera un poco de humo, mientras que con otros ingredientes (carne de cerdo o cordero) puede que se genere un poco más, aunque mucho menos que con las rejillas actuales.

Alimentos asados tiernos y jugosos

El potente calor por infrarrojos asa la carne sin quemarla, pero el interior se mantiene tierno y jugoso.

Rejilla de aluminio antiadherente



La sólida rejilla de aluminio fundido permite asar perfectamente los alimentos

Alimentos asados uniformemente y perfectamente dorados

Para conseguir un trozo de carne perfectamente dorado, debe cocinarlo a temperaturas sobre 149 °C (300 °F). La carne se puede quemar si se somete a temperaturas de 260 °C (500 °F) o más. La parrilla sin humo de Philips alcanza una temperatura de 232 °C (450 °F) que no experimenta disminuciones de temperatura como las parrillas convencionales.

Además, la parrilla de aluminio permite conseguir auténticas marcas de parrilla BBQ en la comida.

Exclusivo diseño de reflectores

Cuando se utilizan parrillas convencionales, se producen fluctuaciones de temperatura continuas que generan que la parrilla supere la temperatura ajustada y probablemente quemen su comida. Con la parrilla para interiores sin humo de Philips, no es necesario ajustar la temperatura. La parrilla se calienta rápidamente a una temperatura constante de 230 °C (446 °F), que es la temperatura perfecta para asar la carne, y mantiene esa temperatura durante todo el proceso de cocción. Con una temperatura perfecta, podrás asar diferentes tipos de alimentos a la vez y conseguir resultados sabrosos y jugosos, y un dorado uniforme con el mínimo esfuerzo.

Fácil de limpiar



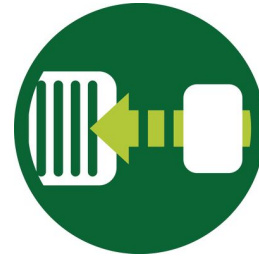
Las planchas y barbacoas son difíciles de limpiar. Sin embargo, gracias a la rejilla antiadherente, el artefacto se puede limpiar en menos de un minuto. Además, las piezas desmontables se pueden lavar en el lavavajillas. Nunca había sido tan fácil limpiar una parrilla.

Asado sin grasa



Los alimentos no se cocinan en su propia grasa y esta se separa en la bandeja para grasa a fin de que el asado sea más ligero.

Configuración sencilla



Fácil de usar e instalar. La parrilla para interiores sin humo de Philips se compone de dos piezas: una rejilla y una bandeja para la grasa, que tardan menos de un minuto en instalarse. Con tan pocas piezas que montar, pasará menos tiempo en la instalación y más disfrutando de las bondades de la comida asada.

Libro de recetas gratuito



Recetas deliciosas, consejos y trucos útiles: todo incluido en el libro de recetas gratuito.



PREMIO DE DISEÑO iF

Productos y proyectos galardonados por iF, conceptos y mucho más, seleccionados por los nombres más destacados en diseño. Todos los años, iF International Forum Design GmbH organiza una de las competencias de diseño más celebradas y apreciadas del mundo: el PREMIO DE DISEÑO iF. Reconocido como un símbolo de excelencia en diseño en todo el mundo, el PREMIO DE DISEÑO iF da la bienvenida a más de 5.000 propuestas que se envían desde 70 países todos los años.

Especificaciones

Especificaciones generales

Características del producto: Almacenamiento del cable, Apto para lavavajillas, Tecnología de calor infrarrojo, Soporte antideslizante, Interruptor de encendido/apagado

Especificaciones técnicas

Energía: 1660 W

Voltaje: 120 V

Peso y dimensiones

Peso con empaque incluido: 7,05 kg

Peso del producto: 5,6 kg

Diseño

Color: Negro

