GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

La gama Eccoline de Inoxibar crece con nuevas sartenes

Comunicados | 17/03/2023 | 00:00

Las sartenes Ecco y Style Ecco están diseñadas para aprovechar el calor, como el resto de la gama Eccoline

/COMUNICAE/

Las sartenes Ecco y Style Ecco están diseñadas para aprovechar el calor, como el resto de la gama Eccoline

El fabricante de utensilios de cocina Inoxibar ha incorporado dos nuevas sartenes a la familia Eccoline, diseñada para cocinar aprovechando el calor al máximo.

Las dos nuevas sartenes Ecco y Style Ecco son de acero inoxidable y se fabrican en la planta de producción de Inoxibar en Bizkaia, en cinco tamaños diferentes: desde 20 a 28 cm de diámetro, cubriendo un amplio rango. Son sartenes aptas para el horno y resisten temperaturas de hasta 220 grados centígrados. Además, la Style Ecco tiene una triple capa antiadherente de revestimiento interior.

Como el resto de la gama, estas sartenes se caracterizan porque se calientan rápidamente, así que requieren menos tiempo al fuego y menos consumo energético.

La gama de ollas y cazuelas Eccoline se caracteriza por un sistema exclusivo de cocción de la marca que se llama "sello de agua", aunque todas las ollas y cazuelas Ecco se pueden usar también en una cocción tradicional.

El "sello de agua" se genera gracias a la particular geometría de las piezas. Cuando se inicia la cocción, el vapor se dirige a la unión entre la tapa y la olla, formando así una película fina de agua, que "sella" el interior. Para cocinar con esta técnica Inoxibar recomienda seguir unas sencillas pautas para asegurar que se realiza correctamente.

Este sistema ofrece la ventaja de poder cocinar con un mínimo de agua, sin utilizar aceites ni grasas, ni someter a los alimentos a altas temperaturas. De esta forma, conservan todo su sabor natural y sus nutrientes.

Toda la gama Ecco está realizada en acero inoxidable 18/10, con un fondo de acero inoxidable 18%. La batería de cocina se compone de una amplia variedad de piezas. Cuenta con ollas, cacerolas, tarteras y conjuntos para cocinar al vapor, todas ellas en opciones con tapas de acero y tapas de cristal. Además, incluye potes, cazos, freidoras de cazo, escurridores y sartenes.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/200410-la-gama-eccoline-de-inoxibar-crece-con-nuevas-sartenes.htm