

PerfectFry Plus frying sensor



Il frying sensor mantiene costante la temperatura della stoviglia e garantisce una cottura perfetta. Inoltre il sensore di cottura presenta frying sensor i seguenti vantaggi:

- ▶ impedisce che le pietanze brucino monitorando la temperatura della padella;
- ▶ protegge dal surriscaldamento l'olio o il grasso così non vengono rilasciate sostanze nocive per la salute;
- ▶ si preoccupa dell'efficienza energetica impiegando soltanto la potenza necessaria.

Procedura

- ▶ Mettere la padella vuota sull'area di cottura.
- ▶ Selezionare l'area di cottura e toccare .
- ▶ Selezionare la temperatura desiderata:
 - Durante il tempo di riscaldamento, sull'indicatore del timer vengono visualizzati, in modo alternato, la temperatura da raggiungere e l'avanzamento del riscaldamento.
 - Una volta raggiunta la temperatura di cottura, viene emesso un segnale acustico.
- ▶ Mettere l'olio o il burro nella padella e iniziare la cottura.



Home Connect L'app Home Connect permette di accedere in modo rapido e semplice a ricette e tecniche di cottura tramite lo smartphone o il tablet.

Le nostre padelle Pro Induction sono appositamente ottimizzate per la cottura arrosto sul piano cottura.

Per la zona flessibile è disponibile un accessorio speciale incluso alla piastra grill.

I nostri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet: www.bosch-home.com

Fusione 70 °C	Preparazione di salse 110-120 °C	Cottura arrosto 140 °C	Cottura arrosto 160 °C	Cottura arrosto 180-200 °C	Cottura arrosto 220 °C
Fondere cioccolato, burro, o formaggio, per esempio per la fonduta.	Preparazione e sterilizzazione di salse, verdure stufate e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.	Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.	Cottura di pesce, alimenti con uno spessore maggiore, come ad es. polpette o salsicce.	Cottura media o ben cotta di bistecche, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù fresco o verdure.	Cottura arrosto di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche al sangue, frittelle di patate o patate fritte surgelate.

La temperatura visualizzata sul display dopo il segnale è un valore approssimativo e può differire dalla temperatura effettiva della padella.

Istruzioni per l'uso Per maggiori informazioni consultare le istruzioni per l'uso del piano cottura nella sezione "Frying sensor". Leggere scrupolosamente quanto riportato nella sezione.

Consigli per la cottura con il PerfectFry Plus frying sensor

La seguente tabella indica qual è la temperatura adatta per ogni alimento. Il tempo di cottura e la temperatura possono variare a seconda del tipo, del peso, della dimensione, della quantità e della qualità degli alimenti. La temperatura impostata varia a seconda della padella utilizzata.

- Preriscaldare la padella vuota.
- Una volta emesso il segnale acustico, aggiungere l'olio e l'alimento.

-  Padella
-  Teppanyaki
-  Piastra grill

		°C	min
Carne			
Fettina, semplice	  	160-180	4-10
Fettina, impanata		180	6-10
Filetto	  	180-200	6-10
Costoletta	  	160-180	10-15
Cordon bleu, bistecca alla milanese		180	10-15
Bistecca, al sangue, spessore 3 cm	  	220	8-10
Bistecca, cottura media, spessore 3 cm	  	200	6-10
Bistecca, ben cotta, spessore 3 cm	  	180	6-12
Bistecca T bone, al sangue, spessore 4,5 cm	  	200-220	10-15
Bistecca T bone, cottura media, spessore 4,5 cm	  	180-200	20-30
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm	  	160	10-20
Pancetta	  	160-180	2-6
Carne tritata	  	180-200	6-10
Hamburger, spessore 1,5 cm	  	160-200	6-15
Polpette		160-180	10-20
Salsicce scottate	  	160-180	8-20
Chorizo, salsicce crude	  	160-180	10-20
Spiedini	  	160-180	10-20
Gyros	  	180-200	6-10
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce, al naturale	  	180	10-20
Filetto di pesce, impanato		180	10-20
Pesce arrosto, intero	  	160	10-20
Sardine	  	180	6-12
Gamberi	  	180	4-8
Calamaro, seppia	  	180-200	6-12
Cozze, vongole, cardidi	  	110-120	4-8
Piatti a base di uova			
Uova al tegamino con burro	  	140	2-6
Uovo al tegamino con olio	  	180-200	2-6
Uovo strapazzato	 	140	4-9
Omelette		140	3-6
Toast alla francese		160	4-8
Crêpes, blini, frittelle, tacos		180-200	1-3

		°C	min
Verdura			
Patate arrosto da patate lesse	  	180-200	6-12
Patatine fritte	  	180-200	15-25
Frittelle di patate	  	200	2-4
Cipolle, aglio, appassiti	  	140	4-12
Anelli di cipolla	  	180-200	4-12
Zucchine, melanzane, peperoni	  	160-180	4-12
Asparagi verdi arrostiti	  	160-180	10-20
Funghi	  	180	10-15
Verdura glassata	  	120	10-20
Verdure in tempura	  	180-200	5-10
Pietanze surgelate			
Nugget di pollo	  	180-200	8-12
Bastoncini di pesce	  	180	8-12
Patatine fritte	  	200-220	4-8
Piatti saltati in padella	  	160-180	6-10
Involtini primavera	  	180-200	8-15
Pasticci, crocchette	  	200-220	6-8
Sushi			
Sugo di pomodoro	  	120	20-30
Salsa a base di panna	  	110-120	10-20
Besciamella	  	110-120	10-20
Salsa a base di formaggio	  	110-120	3-8
Sughi dolci	  	110-120	10-20
Riduzione di salse	  	110-120	5-10
Fusione			
Glassa	  	70-80	5-15
Formaggio	  	70-80	3-10
Burro	  	70-80	3-5
Fonduta	  	70-80	5-15
Altre pietanze			
Formaggio arrosto	  	180-200	5-15
Crostini	  	160-180	6-10
Pane per toast	  	200-220	8-12
Piatti pronti di alimenti asciutti	  	110-120	5-10
Mandorle, noci, pinoli, tostati	  	180-200	3-15
Popcorn	  	220	10-20

