

Semplice e veloce

# PerfectFry Plus frying sensor



**BOSCH**  
Tecnologia per la vita

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.

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

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**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.

**Fusione**  
**70 °C**



Fondere cioccolato, burro, o formaggio, per esempio per la fonduta.

**Preparazione di salse**  
**110-120 °C**



Preparazione e sterilizzazione di salse, verdure stufate e cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.

**Cottura arrosto**  
**140 °C**



Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, ad es. omelette.

**Cottura arrosto**  
**160 °C**



Cottura di pesce, alimenti con uno spessore maggiore, come ad es. polpette o salsicce.

**Cottura arrosto**  
**180-200 °C**



Cottura media o ben cotta di bistecche, alimenti surgelati, impanati e sottili, ad es. fettine, ragù fresco o verdure.

**Cottura arrosto**  
**220 °C**



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.

	°C	min
<b>Carne</b>		
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
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
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
<b>Piatti a base di uova</b>		
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
<b>Verdura</b>		
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
<b>Pietanze surgelate</b>		
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
<b>Sughi</b>		
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
<b>Fusione</b>		
Glassa	70-80	5-15
Formaggio	70-80	3-10
Burro	70-80	3-5
Fonduta	70-80	5-15
<b>Altre pietanze</b>		
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

