



ALAMBIQUE

---

## **Instrucciones de uso y de mantenimiento para sartenes SKK**

Apreciado cliente,

¡Nos complace darle la bienvenida como cliente de SKK! SKK se encuentra entre los principales productores mundiales de baterías de cocina coladas a mano. Nuestros productos son el resultado de una simbiosis perfecta entre tradiciones artesanales, un trabajo todavía auténticamente manual en las más diversas etapas de la producción, así como los más avanzados métodos de alta tecnología. Esto es lo que distingue a su nueva batería de cocina colada SKK profesional y la convierte en un producto de primer nivel que destaca entre las baterías de cocina de aluminio. Con los productos de SKK obtendrá unos resultados óptimos en su cocina. Ahorrará energía y, por consiguiente, dinero, y al mismo tiempo, contribuirá a respetar el medio ambiente. A su vez, los productos SKK posibilitan una cocina sana y baja en grasas, convirtiéndose en un aliado esencial en el cuidado de su salud. Además, garantizamos que nuestros productos se limpian muy rápidamente y con suma facilidad. En un santiamén, su batería de cocina estará nuevamente limpia y lista para ser utilizada de nuevo.

**A continuación le ofrecemos algunos consejos y sugerencias útiles que le permitirán disfrutar aún más cocinando con su batería de cocina SKK.**

### **Consejo 1 Limpieza:**

Antes de utilizarla por primera vez y después de cada uso posterior, limpie su batería de cocina simplemente con agua caliente. En caso de suciedad persistente, puede utilizar también un poco de detergente lavavajillas o hervir un poco de agua en la batería de cocina sucia, lo cual permite eliminar fácilmente los residuos de fritura y la grasa. Puede prescindirse con toda confianza y sin problemas del uso del aparato lavavajillas, en el que a menudo se dispone de un espacio limitado. A fin de no dañar el tratamiento antiadherente de la superficie, debería evitarse el uso de estropajos abrasivos y de acero, o de instrumentos de limpieza bastos similares. De este modo, podrá limpiar fácil y correctamente su batería de cocina SKK. ¡Su batería de cocina volverá a estar de inmediato higiénicamente limpia y lista para utilizar! Su batería de cocina colada SKK está pensada para cocinar, no para conservar alimentos y, por consiguiente, debería limpiarse inmediatamente después de su uso.

### **Consejo 2 Tratamiento antiadherente de la superficie y utilización de utensilios de cocina:**

La batería de cocina SKK cuenta con un robusto tratamiento antiadherente de la superficie, altamente avanzado y extremadamente resistente a arañazos y cortes. Naturalmente, la aplicación de una fuerza excesiva o el uso de objetos muy afilados y puntiagudos pueden provocar daños en la superficie. Si bien las huellas de uso pueden constituir una cierta merma estética, no afectan a las excelentes propiedades de cocción. Su uso continuado tampoco representa absolutamente ningún riesgo desde el



**ALAMBIQUE**

---

punto de vista sanitario, puesto que todos los productos SKK están libres de ácido perfluorooctanoico (PFOA) y han sido fabricados conforme a las recomendaciones del Departamento de Sanidad Federal alemán. Le recomendamos utilizar con su batería de cocina SKK utensilios de cocina de materiales blandos, como por ej. plástico resistente al calor o madera.

### **Consejo 3 Cocinar ahorrando energía:**

Ante el aumento continuo de los costes, el ahorro energético es un tema importante en casi todos los hogares. La batería de cocina SKK posee una conductividad térmica muy elevada y una enorme capacidad de acumulación de calor; ambas propiedades resultan muy ventajosas y son extremadamente importantes de cara al ahorro de energía.

- Después de calentar brevemente la batería de cocina SKK en vacío, tras añadir los alimentos, debería continuar su cocción a un nivel de calor bajo. La excelente base térmica Micro garantiza una distribución uniforme del calor y una temperatura de cocción óptima. De este modo, ahorrará una tercera parte de la energía, por ej. en comparación con las sartenes convencionales y evitará el sobrecalentamiento.
- Es aconsejable utilizar una placa de cocina o una llama de gas cuyo diámetro sea menor o igual al de la superficie de base de su batería de cocina SKK. La energía se desperdicia sobre todo cuando la superficie de la placa de cocina o de la llama de gas sobresale de la superficie de base.
- Escoja un tamaño de batería de cocina adecuado al contenido; la batería de cocina debería llenarse siempre en aprox. dos tercios. Es aconsejable cocer la verdura con poco líquido en la olla cerrada. Esto no solo reduce entre un 30 y un 40% el tiempo de cocción, sino que además contribuye a mejorar el sabor y a reducir la pérdida de nutrientes valiosos y saludables.
- Asegúrese de que las bases de la batería de cocina y las placas de cocina estén limpias, dado que la suciedad obstaculiza la conducción del calor y resulta en un desperdicio innecesario de energía.
- La base térmica sumamente eficiente de su batería de cocina SKK mantiene los alimentos calientes durante mucho tiempo, incluso después de apagar la placa de cocina.

### **¡La temperatura de cocción adecuada es determinante para una comida sana!**

Según la fundación Warentest (instituto alemán de control de calidad), las sartenes de aluminio colado a mano alcanzan una temperatura aproximada de 300 °C al cabo de tan solo tres minutos en vacío y al máximo nivel de potencia. Esto puede conducir a una combustión muy rápida de grasas y aceites. Durante este proceso de combustión pueden formarse las denominadas resinas de alquitrán, las cuales pueden fijarse sobre la superficie antiadherente. Si se llega a este punto, ya no es posible eliminar las resinas de alquitrán, con la consiguiente merma de las propiedades antiadherentes de la superficie. Por lo tanto, como norma general, al cocinar no deberían calentarse las grasas y los aceites hasta el punto de que humeen. En este caso se libera acroleína, una sustancia nociva para la salud.

Plaza de la Encarnación 2, 28013 Madrid

91 559 7858

[www.alambique.com](http://www.alambique.com)



ALAMBIQUE

---

#### **Consejo 4 Calentamiento correcto de la batería colada SKK profesional:**

Caliente brevemente su batería de cocina SKK. La base térmica facilitará entonces un calentamiento rápido y uniforme. Reduzca el calor en un tercio e introduzca los alimentos en la batería de cocina. Si utiliza aceite o grasa para freír, la prueba del cucharón le indicará si ha alcanzado la temperatura adecuada para cocinar. Para ello, introduzca una cuchara de madera seca en el aceite o la grasa: si se forman pequeñas burbujas, se ha alcanzado el momento óptimo y puede añadir los alimentos. ¡No caliente nunca la batería de cocina hasta el punto de que se forme humo y el aceite o la grasa se quemen!

#### **Consejo 5 Utilización sobre placas vitrocerámicas:**

Levante siempre las sartenes y ollas para moverlas sobre placas vitrocerámicas y de inducción. Estas placas de cocina están sujetas a tolerancias de fabricación reducidas. Incluso un ligero ensuciamiento entre la placa y la base de la sartén (por ejemplo por sal, azúcar, etc.) puede provocar arañazos en la base de aluminio o en la placa vitrocerámica o de inducción al desplazar sartenes y ollas. Por tales daños no asumimos la responsabilidad.

#### **Consejo 6 Para un disfrute saludable de grasas y aceites:**

Dependiendo de la preparación, escoja un aceite o una grasa que tolere la temperatura de cocción deseada, puesto que grasas y aceites poseen niveles de estabilidad al calor distintos. A este respecto se habla del punto de humeo, esto es, la temperatura a la que se inicia la combustión de la grasa con la formación de humo visible.

#### **La siguiente tabla indica el punto de humeo (a partir de esta temperatura empiezan a quemarse las grasas) de distintas grasas:**

Producto	Punto de humeo °C
Aceite de cacahuete (refinado = prensado en caliente)	230
Aceite de cacahuete (sin refinar = prensado en frío)	170
Grasa de palmiste	220
Grasa de coco	185 - 205
Manteca de cerdo	121 - 218
Mantequilla derretida	205
Mantequilla	175
La mayoría de aceites refinados	> 200
Aceite de colza prensado en frío	130 - 190
Aceite de oliva prensado en frío	130 - 175
Aceite de soja	213
Aceite de girasol (refinado)	210 - 225
Aceite de girasol (sin refinar)	107
Aceite de sésamo (sin refinar)	177



ALAMBIQUE

---

Aceite de cardo

150

Atención: ¡Las grasas y las margarinas dietéticas, así como la mayoría de aceites nativos o prensados en frío (p. ej. aceite de cardo o de girasol nativo) no suelen ser adecuadas para freír! Aténgase siempre a las indicaciones de los fabricantes en los envases.

### **Consejo 7 Inducción – La nueva generación:**

Todos los productos profesionales de colado de SKK pueden fabricarse también en versión apta para inducción. Para ello, SKK ha desarrollado una innovadora tecnología que permite magnetizar productos de fundición de aluminio. Durante el proceso de producción se aplica una capa adicional de material magnético de alta tecnología sobre la superficie exterior de cada producto antes de proceder al tratamiento definitivo. Este material magnético se aplica sobre las bases mediante un proceso muy complejo técnicamente. De este modo, los productos para inducción de SKK alcanzan una eficiencia sensiblemente superior a la de productos comparables.

Además, la base perfectamente plana está indicada para todos los demás tipos de fuego o placa. Esta nueva tecnología de inducción fue desarrollada para una nueva generación de baterías de cocina de aluminio colado a mano y adopta la tendencia futura de las placas de inducción modernas.

### **VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN**

La cocina por inducción ofrece un calentamiento extremadamente rápido, una eficiencia energética sustancialmente mejorada, un calor absolutamente constante y, al mismo tiempo, una dosificación del calor equiparable o incluso mejor que la cocina con gas. El tiempo necesario para llevar a ebullición una olla de agua depende de la potencia de la placa de inducción, pero en cualquier caso es mucho más corto que el necesario en las cocinas de gas o eléctricas.

Según la EGC Electric Glass Company, «puede alcanzarse perfectamente un ahorro energético de entre el 40 y el 70 % en comparación con las placas de cocina convencionales». Las placas de inducción son más seguras en cuanto a su utilización, ya que precinden de llamas abiertas, y las placas de cocción alcanzan como máximo únicamente la temperatura de la batería de cocina, ya que tan solo esta se calienta. Las placas de inducción son muy planas y, por lo tanto, muy fáciles de limpiar. Ni tan siquiera los alimentos derramados pueden ya incrustarse por combustión, dado que las placas de cocción no se calientan.

### **NOTAS DE GARANTÍA GENERALES:**

Se otorga una garantía de por vida sobre la plenitud de las bases para todas las series. La garantía sobre el tratamiento antiadherente es de:

Para las series 3, 5, 7 y CeraPro: 2 años.

Para las series 9, 11, 13 y 15: 5 años.

Por lo demás, se aplican las disposiciones de garantía legales del país correspondiente.