

Sartenes de cocina

Utencilio básico de cocina de bordes bajos y abiertos, con un mango largo para poder sostenerlo. Existe gran variedad de antiadherentes como teflón, cerámica, titanio y eléctrica.

Tipos de estufa



Gas

Llama visible y amplia variedad de configuraciones para ajustar la temperatura.



Eléctrica

Tiene luces que indica cuando está caliente. Calor uniforme y constante



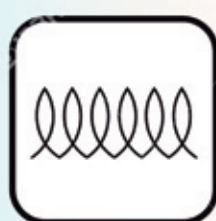
Vitrocerámica

Los sistemas de cocción, con un vidrio en la fuente de calor y el recipiente



Halógeno

Los quemadores brillan cuando se están usando, el calor es por medio de focos de halógeno



Inducción

La comida se calienta más rápido porque se mantiene en un recipiente. Superficie fría para evitar quemaduras

Tipos de sartén

Teflón



Son los más comunes, están cubiertos por material sintético para evitar que se peguen los alimentos

Precio: MXN \$428.00 - \$977.00

Desventajas

Con el tiempo se elimina la capa antiadherente. No se recomienda usar utensilios metálicos para no rayar la superficie



1

Cerámica



Cubiertos por una capa de cerámica, la cocción de alimentos es uniforme sin aceite o grasa.

Precio: MXN \$139.00 - \$1,572.62

Desventajas

La limpieza debe de ser a mano, son muy frágiles y pesados.



2

Hierro fundido



Recomendado por los cocineros profesionales, no se necesita de aceite para cocinar.

Precio: MXN \$200.00 - \$3,281.88

Desventajas

Se debe secar rápidamente para evitar que se oxiden. Los alimentos preparados si se quedan mucho tiempo pueden tomar sabor a hierro.



3

Titanio



La duración es muy alta, permite que los alimentos no se peguen.

Precio: MXN \$1,199.00 - \$5,609.00

Desventajas

Precio elevado, de mayores cuidados para limpiar, debe esperar a que se enfríen para poder lavarlas. Usar paños suaves.



4