

## Dos soluciones para cocinas pequeñas



*Desde Teka son perfectamente conscientes de que no todo el mundo cuenta con una cocina de grandes dimensiones. Por ello, apuesta por soluciones versátiles pensadas para cocinar todo tipo de alimentos en el mínimo espacio: la parrilla eléctrica multifunción EliteGrill y el horno de sobremesa GrandChef son sus últimos lanzamientos en el terreno del pequeño electrodoméstico, dos opciones compactas que ofrecen múltiples posibilidades culinarias.*

**E**n muchas ocasiones, menos es más. Y cuando se trata de crear un hogar, o varios, no siempre podemos escoger las dimensiones de nuestra cocina. De hecho, lo habitual es que el espacio que tenemos sea inversamente proporcional en el tiempo a las necesidades que nos van surgiendo. Los electrodomésticos compactos vienen al rescate para mimarnos y hacer que la vida sea un poquito más fácil. Consciente de ello, la marca alemana Teka apuesta por innovar en los pequeños aparatos electrodomésticos de diseño compacto para aquellas cocinas en las que el espacio es reducido, con la garantía de ofrecer la misma calidad que un electrodoméstico convencional y una gran potencia. Ejemplo de ello es la parrilla eléctrica multifunción EliteGrill y el horno de sobremesa GrandChef, que detallamos a continuación:

## UN NUEVO Y MEJORADO CONCEPTO DE GRILL

La parrilla eléctrica multifunción EliteGrill convierte los cocinados simples en extraordinarios gracias a sus cinco programas automáticos para carnes, salchichas, pescados, sándwiches y hamburguesas, que permiten preparar platos para todos los gustos y con diferentes elaboraciones: desde carne sellada, pescados a la plancha o parrillada de verduras hasta sándwiches, hamburguesas completas o perritos calientes. Cuando estos estén correctamente preparados, EliteGrill lo notificará avisando con una pequeña señal luminosa. Asimismo, cada una de estas opciones está representada con un símbolo para que resulte sencillo diferenciarlas y seleccionarlas.

Este compacto grill cuenta con un panel táctil multifunción, a través del cual es posible regular por mando la temperatura del cocinado entre 150 y 230°C y también seleccionar las diferentes opciones y programas con solo un toque. Mediante su piloto indicativo de calentamiento, EliteGrill señala el momento óptimo para comenzar a cocinar.

Asimismo, cuenta con un selector de acabado con tres niveles distintos entre los que poder escoger: acabado medio, hecho o muy hecho y, con una potencia que alcanza los 2.000W, estarán garantizados los resultados más espectaculares de la manera más rápida. Además, a través del panel táctil, es posible ajustar el tiempo de preparación de cada uno de los platos que se quieran cocinar.

### Una gran parrilla en un pequeño espacio

EliteGrill tiene el tamaño idóneo para adaptarse a cualquier cocina: grandes o pequeñas e incluso exteriores, teniendo en cuenta, en este caso, que esté bien protegido para su seguridad. Sus parrillas son tan compactas como versátiles: cada una de las planchas tiene una dimensión de 28,5x22,5cm y cuentan con una tapa superior ajustable. Gracias a su apertura total de 180°, el grill se puede convertir en una plancha, logrando así una zona amplia de cocinado con la cual preparar varias elaboraciones al mismo tiempo. De igual forma, si lo que se desea es cocinar por ambos

**EliteGrill convierte los cocinados simples en extraordinarios gracias a sus cinco programas automáticos para carnes, salchichas, pescados, sándwiches y hamburguesas**

lados al mismo tiempo y de manera uniforme, simplemente se deberán plegar las planchas e introducir los alimentos entre ellas.

### EasyClean: limpieza cómoda y eficaz

El práctico diseño de EliteGrill está pensado para que también su limpieza resulte lo más sencilla posible: cuenta cuenta con el sistema EasyClean, un revestimiento antiadherente que impide la acumulación de restos de comida, que, junto a las bandejas recoge grasas que incorpora, proporcionan un cocinado más saludable y una mejor limpieza posterior. Sus planchas son extraíbles y desmontables de manera rápida y cómoda, siendo además aptas para el lavavajillas, lo que garantiza una limpieza completa.

Teka continúa facilitando la vida de las personas que eligen sus productos para que disfruten de momentos significativos alrededor de la cocina, por lo que sigue adaptándose continuamente a las necesidades de los consumidores, demostrando así una firme apuesta por la innovación y la mejora continua. Teka incorpora este pequeño electrodoméstico de última generación a su catálogo, ya que puede ser la mejor opción tanto para ahorrar sitio en casa, como tiempo de cocinado.

**El horno de sobremesa GrandChef se puede colocar en cualquier espacio y moverlo de lugar siempre que se necesite**

## UN HORNO ESPECIAL

Un horno de sobremesa es uno de los electrodomésticos compactos que más te puede ofrecer. Puede ser la solución perfecta si en tu cocina has tenido que decidir entre armarios o dejar espacio para un horno convencional. También es una opción estupenda para segundas viviendas. Dependiendo de tus necesidades puedes encontrar hornos de hasta 46 litros, aptos para familias con pasión por el horneado y para comidas de amigos domingueras. Incluso existen modelos con autolimpieza. Unas características que se reúnen en el horno de sobremesa GrandChef, que se puede colocar en cualquier espacio y moverlo de lugar siempre que se necesite. De acero inoxidable y diseño compacto, cuenta con una capacidad XL de 46 litros, superior a la media de hornos de este tipo, perfecta para elaborar cualquier tipo de receta para toda la familia.

### Cuatro funciones de cocción

GrandChef nos permite escoger entre sus cuatro funciones de cocción (calor superior+inferior, calor superior, grill y calor inferior), así como la temperatura que prefiramos entre los 40° y los 220° e, incluso, programar el temporizador hasta 90 minutos. Su función Grill de 1300W proporciona acabados más crujientes al gratinar y tostar, y la luz interior LED nos facilita el control del cocinado de los alimentos. Incluye, asimismo, una bandeja de hornear y una parrilla estándar.

### Fácil limpieza

Además, el horno GrandChef cuenta con HydroClean, un sistema de limpieza que actúa por aquálisis, mediante el cual el agua alcanza altas temperaturas hasta convertirse en vapor. Con esta tecnología es posible diluir la grasa que se adhiere al interior del horno logrando así una limpieza más eficaz, sin esfuerzo y con un consumo mínimo. ■