

MARÍA EUGENIA ANADÓN Trabajadora de Balay



Menaje

Por fin nuestras placas de inducción tienen un menaje que está a su altura y que permite sacarles todo el provecho. Porque el menaje Balay tiene los mejores acabados, todas las piezas que puedas necesitar, y además, muchas historias que contar.



- · Menaje Balay para placas de inducción
- · Menaje para placas Flex Inducción
- Menaje para placas con Control de Temperatura del Aceite

Conoce el menaje Balay para placas de inducción

Nuestras placas de inducción se lo merecían

Para sacar el máximo partido a una placa de inducción Balay, es importante utilizar el recipiente adecuado. Conoce el menaje Balay, una batería diseñada para disfrutar de la cocina sin problemas. Se obtiene toda la potencia que ofrece la zona de cocción y el recipiente distribuye de forma homogénea el calor en toda la superficie.

Además, el material de los recipientes es muy duradero y la placa no se daña por problemas con el cristal o la electrónica.

La importancia de elegir un buen menaje

El recipiente que se utilice con la placa de inducción es especialmente importante.

Para que el inductor genere el campo magnético necesita tener contacto con una base ferromagnética óptima.

Razones para elegir menaje Balay

- Los recipientes de marca Balay poseen una base gruesa y plana, de manera que hacen contacto completamente con la superficie de cocción.
- La base de todas las piezas Balay es de tipo sándwich, por lo que ofrecen una base totalmente ferromagnética.
- El diámetro de la base de los recipientes se ajusta al máximo a su diámetro de boca para aprovechar el calor al máximo.
- La base de los recipientes Balay se ajusta perfectamente a su forma.



Menaje Balay para placas de inducción



3ST0006X

Batería Balay de 6 piezas (cacerola, olla, cazo y tres sartenes) 4242006257415

Precio de referencia: 190 €



3CC0024X

Cacerola Balay con tapa de cristal. Diámetro de base 22 cm. Boca 24 cm. 4242006257125

Precio de referencia:



30L0018X

Olla Balay con tapa de cristal. Diámetro de base 15 cm. Boca 18 cm. 4242006257149

Precio de referencia:



3SA0021X

Sartén Balay. Diámetro de base 21 cm. Boca 26 cm. 4242006257309

Precio de referencia: 40 €



3SA0018X

Sartén Balay. Diámetro de base 18 cm. Boca 24 cm. 4242006257187

Precio de referencia: 35 €



3SA0015X

Sartén Balay. Diámetro de base 15 cm. Boca 20 cm. 4242006257163

Precio de referencia: 30 €



3CZ0015X

Cazo Balay. Diámetro de base 12 cm. Boca 15 cm.

4242006257323

Precio de referencia: 25 €



3PA0028X

Paellera Balay con asas metálicas que permiten su uso también en horno. Diámetro de base 28 cm. Boca 32 cm. 4242006269029

50 € Precio de referencia:



Una experiencia completa en Flex Inducción Balay

Balay dispone de más accesorios de menaje diseñados, entre otros, para las placas Flex Inducción.

Más cómodas, más sencillas y más flexibles. Así son las placas Flex Inducción de Balay. Una forma de cocinar en la que el tamaño del recipiente no importa pero sí su calidad.

Recipientes para distintas formas de cocinar

Balay ofrece la mejor forma de sacarle partido a las placas Flex Inducción. Una serie de recipientes con garantía de máxima calidad para aprovechar todas las prestaciones de la Flex Inducción: dos planchas Teppan Yaki, un grill y una fuente de asado con su respectivo accesorio para cocinar al vapor.



Menaje

Menaje para placas Flex Inducción



3AB39512

Plancha Teppan Yaki grande para zona Flex Inducción. 4242006255572

Precio de referencia: 200 €



3AB39511

Plancha Teppan Yaki pequeña para zona Flex Inducción. 4242006255596

Precio de referencia: 150 €



3AB39522

Grill grande para zona Flex Inducción.

4242006255718

Precio de referencia: 150 €



3AB39011

Fuente de asado especial para zona Flex Inducción. 4242006255534

Precio de referencia: 100 €



3AB39012

Accesorio rejilla para cocción al vapor con la fuente 3AB39011 4242006255558

Precio de referencia: 50 €

Con la temperatura del aceite no se juega

Cuando freímos un alimento, es necesario que el aceite se encuentre a una temperatura de entre 130 y 230°C.

En la mayoría de placas del mercado solo se puede modificar la temperatura a ojo, sin saber cuál es exactamente. Por eso, muchas veces el aceite está frío o se quema, y ya es demasiado tarde.

Con la función Control de Temperatura del Aceite Balay, la placa controla la temperatura y avisa cuando el aceite está listo para introducir el alimento.

Control de aceite, con control de calidad

Disfruta de todas las garantías de un menaje especial para las placas con Control de Temperatura del Aceite. Una serie de sartenes pensadas para sacar el máximo partido a las zonas con Control de Temperatura del Aceite.

De varios tamaños, están diseñadas para adaptarse a la placa y a tus mejores recetas, con todas las garantías y la calidad de Balay.



Menaje para placas con Control de Temperatura del Aceite







3AB39230

Sartén para placas con Control de Temperatura del Aceite. Diámetro de la base 21 cm. Boca 26 cm. 4242006255817

Precio de referencia:

3AB39220

Sartén para placas con Control de Temperatura del Aceite. Diámetro de la base 18 cm. Boca 24 cm. 4242006255794

Precio de referencia:

3AB39210

Sartén para placas con Control de Temperatura del Aceite. Diámetro de la base 15 cm. Boca 20 cm. 4242006255770

Precio de referencia:



3AB39250

Sartén para placas con Control de Temperatura del Aceite. Diámetro de la base 28 cm. Boca 34 cm. 4242006256265

Precio de referencia:

¡Más recipientes para completar nuestro menaje!



3AB39240

Paellera de acero inoxidable para zona extra gigante de 32 cm. Diámetro de la base 34 cm. Boca 40 cm. 4242006255756

Precio de referencia: