

## BAÑO MARIA CHOCOLATE



Baño maría para chocolate

Calificación: Sin calificación

**Precio**

PVP Final sin descuentos:41,27 €

Precio con descuento34,11 €

PVP Final:41,27 €

PVP sin IVA:34,11 €

7,16 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

# BAÑO MARÍA PARA CHOCOLATE

La **máquina para baño maría** de chocolate es el producto ideal para los amantes de la repostería.

## CARACTERÍSTICAS DE BAÑO MARÍA

- Olla fabricada en acero inoxidable 18/10
- Olla apta para lavavajillas
- Tensión: 230-240 V/ 50-60 Hz
- Potencia: 50 W
- Temperatura: 40-50°C
- Capacidad: 1 litro
- Dimensiones: 29 x 22 x 12 cm
- Peso: 0.875 Kg

## Funcionamiento del baño maría para chocolate

Para poner el baño maría en funcionamiento, pon primero el cazo de acero dentro de la base. Añade el chocolate picado o en trocitos asegurándote de no superar el peso recomendado. Si pones demasiado, cuando se funda se saldrá todo el chocolate del cazo.

Acciona el calentador del baño María MELTING para que se derrita el chocolate. Puedes usar algún utensilio de silicona para removerlo mientras se derrite. Pon la posición WARM para mantener caliente el chocolate. Para apagar el **baño maría** gire el botón a la posición OFF.

## Limpieza del baño maría para chocolate

El baño maría no se puede meter en el lavavajillas porque dañaría el motor. Desenchufa el aparato antes de limpiarlo o manipularlo y recuerda esperar a que esté frío.

No utilices productos abrasivos para limpiar el baño maría y evita que se mojen sus componentes electricos.

## Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.