

¿CÓMO FUNCIONA? HORNO Y PARRILLA

Cocina compacta
tanto en caravanas como en autocaravanas y cámpers



Horno y parrilla

Los hornos aportan una sensación de lujo a la cocina doméstica multifuncional. Permiten preparar cruasanes y tostadas por la mañana, y pizza por la tarde.

Los hornos de gas presentan distintas capacidades según el modelo seleccionado; así, dispone de la opción de parrilla integrada o, si tiene espacio suficiente, puede optar por una cocina con cavidad de horno y parrilla independientes con placa.

Que el espacio sea pequeño no implica que deba hacer concesiones con la cocina en vacaciones.



Horno y parrilla combinados en una cocina



Horno y parrilla integrada

Consejos

- El horno y la parrilla serán de menor tamaño que los domésticos, por lo que debe asegurarse de disponer de moldes del tamaño adecuado y de planificar debidamente el horneado de sus alimentos.
- Los hornos de vehículos recreativos se calientan por llama. Para absorber y distribuir el calor por el horno puede utilizar una piedra o chapa refractaria situada en el centro del horno o encima de la rejilla del horno.
- Utilice una bandeja del horno o el estante inferior de este, el cual no bloquea el quemador del horno, para recoger los alimentos y las grasas que caigan durante la cocción. De ese modo, mantendrá limpio el horno.



¿Desea recibir más consejos y trucos de Thetford?
No espere más y hágase Thetford Friend.



www.thetford.com

1 HORNO



Cocina doméstica en movimiento

Los hornos de gas para caravanas y cámpers funcionan de un modo muy parecido a los domésticos. A diferencia de los hornos con ventilador eléctrico, los hornos de gas suelen presentar variaciones de la temperatura de la parte inferior a la superior de la cavidad, ya que no hay ningún ventilador que haga circular el calor.



No obstante, se le puede sacar partido a la variación de temperatura de las distintas posiciones de los estantes, ya que permite cocinar al mismo tiempo varios platos que requieran diferentes temperaturas. De esta manera, puede aprovecharse al máximo el gas utilizado para calentar el horno.

1. ¿Cómo cocinar en el horno?

- El encendido debe realizarse siempre con la puerta del horno abierta.
- Método de encendido:  
- La temperatura del horno se controla mediante un paso termostático variable de gas que permite un intervalo de 120 °C a 240 °C.
- Debe procurarse no sobrecargar el horno, de modo que se permita un espacio adecuado entre bandejas y platos para garantizar un flujo de aire óptimo. Thetford también ofrece hornos con ventilador (integrados en la cocina) para garantizar que dicho flujo sea óptimo.

2. Precalentamiento




Los hornos precalentados cocinan de forma más eficiente.



Se recomienda un precalentamiento de 10 minutos. Lo mejor es que el precalentamiento dure entre 15 y 20 minutos, que es cuando se alcanza la plena temperatura.

3. Cocina

Guía rápida de cocina en el horno.

Marca de gas				Plato
1/4-1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Merengues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotas
2	120 °C	140 °C	160 °C	Pastel de fruta, arroz con leche
3	130 °C	150 °C	170 °C	Flan al horno, pastas de mantequilla
4	140 °C	160 °C	185 °C	Tarta rellena
5	155 °C	180 °C	200 °C	Bizcocho batido, galletas de jengibre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Masa quebrada
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pan, bollos, hojaldre
8	200 °C	220 °C	245 °C	Masa de hojaldre
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dorar rápidamente



2 PARRILLA

Para lograr un acabado perfecto

Cocinar a la parrilla es un proceso que requiere temperaturas muy elevadas durante muy poco tiempo. Consiste en exponer los alimentos directamente al calor irradiado por el quemador de la parrilla situado encima. Así, resulta idóneo para tostar pan y cocinar cortes de carne y pescado más finos.



1. ¿Cómo cocinar a la parrilla?

- La parrilla se debe encender siempre con la puerta abierta.
- Método de encendido:  
- La puerta de la parrilla debe permanecer abierta al encender y usar la parrilla. El quemador de la parrilla funciona mejor si el gas y el aire ambiente circulan correctamente. Esto se evita cerrando la puerta.

2. Precalentamiento

Las parrillas precalentadas cocinan con más eficiencia.



Se recomienda un precalentamiento de entre 3 y 5 minutos para lograr un asado óptimo.

3. Cocinar a la parrilla



- Puede seleccionar distintas alturas para el soporte del recipiente según los requisitos de preparación.
- Es posible que deba recolocar o dar la vuelta a los alimentos mientras los cocina a la parrilla para asegurarse de que se hagan y se doren de modo uniforme.
- Los recipientes de parrilla son multifuncionales y se pueden utilizar tanto en parrillas como en hornos. El recipiente de parrilla de Thetford presenta un diseño de asas que permite retirarlo y colocarlo con facilidad. Retire siempre el asa cuando el recipiente esté situado debajo de la parrilla, ya que se puede calentar mucho si se deja colocado.