MATERIALES QUE HACEN LA DIFERENCIA

LÍNEA SILVER

Acero que resiste.
Diseño que se disfruta.



ACERO INOXIDABLE 304

El acero inoxidable 304 combina resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y un acabado metálico que se destaca. Una elección duradera para disfrutar el arte de ahumar.

La diferencia está en el acero 304.

01 Resistencia a la corrosión

Su aleación con cromo y níquel forma una capa protectora que ayuda a resistir la humedad y la corrosión. El cuidado regular conserva esta protección.

02 Preparado para el calor

El acero 304 es apto para aplicaciones de cocción. Respeta las indicaciones de uso del ahumador para cuidar su estructura y acabado.

03 Higiene en cada preparación

Su superficie lisa facilita retirar grasa y restos de alimentos. Una limpieza adecuada ayuda a mantener las piezas listas para el siguiente asado.

04 Limpieza sencilla

Usa agua, jabón suave y una esponja no abrasiva. Enjuaga y seca después de limpiar para conservar el acabado metálico.

05 Cocción con control

El acero forma parte de un conjunto diseñado para ahumar. La estabilidad del calor y el consumo dependen también del espesor, el aire y el combustible.

06 Estética que permanece

Su acabado metálico aporta una apariencia limpia e industrial, sin depender de pintura para proteger el acero frente a la corrosión.

ELIGE LA LÍNEA SILVER

Consulta los modelos disponibles en la página y encuentra el tamaño ideal para tus asados.