00

French Design

Contenido

	Pag.
¿Quiénes somos?	4-5
Qualidade RS PGQP	6-7
Cocinas 5&6 Hornillas	8-27
Cocinas 4 Hornillas	28-47
Hornos	48-53
Cocinillas	54-63
Extractoras	64-71
Cocinas empotrables	72-79
Mi cocina (recetario)	80-83
TIPS uso del espetó	84-85
¿Cómo mantener tu cocina?	86-87

Qr.
Ubicación

¿Quiénes somos?

Somos una empresa con trayectoria e innovación tecnológica ecoeficiente en todos nuestros productos para satisfacer a toda la familia.

Nuestra tecnología y eficiencia en nuestros productos demuestra la indiscutible calidad internacional en que son realizados.

Garantía

Garantía real con tecnología avanzada. Producto testeado con la mayor exigencia del mercado.

Con el paso de los años, las prioridades a la hora de diseñar una cocina, han cambiado en función de los usos y costumbres de las nuevas generaciones.

Eficiencia · Diseño · Durabilidad · Seguridad · Calidad

El más avanzado diseño francés, llega a tu cocina de la mano de General Lux. Innovadores modelos, cuya superficie exterior se consigue mediante la aplicación de tecnología avanzada, y caracterizado por el acabado seguro de cada uno de sus diseños.

La tecnología aplicada a tú cocina.

Bandeja esmaltada anti-adherente

Son bandejas planas de metal, diseñadas para lograr que el calor se distribuya de forma homogénea. Lo ideal es que están esmaltadas y cuenten con una capa anti-adherente que facilitá su limpieza. Así, no es necesario cubrirla con papel para horno. Se utilizan para realizar cocción de carnes, pollo, pasteles o pastas, galletas tradicionales, magdalenas y pan.

Con estilo vintage o retro,
en color verde y plomo. Dispone de un borde elevado, es apta para horno.

Plancha
anti-adherente
de aluminio

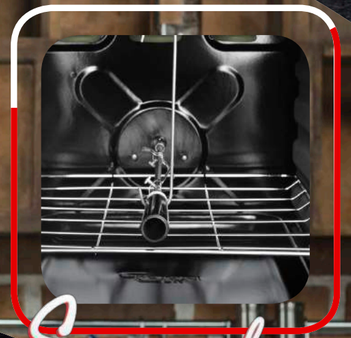
Plancha plana de metal, diseñadas para lograr que el calor se distribuya de forma homogénea. Lo ideal es que están esmaltadas y cuenten con una capa anti-adherente que facilitá su limpieza. Se utilizan para realizar cocción de carnes y pollo a la plancha.

Acero Esmaltado Vitrificado

Con estilo vintage o retro,
en color verde y plomo. Dispone de un borde elevado, es apta para horno.

Funciones y características

Combinaciones de complementos y accesorios, en donde podrás elegir según sus características de cada cocina.



Espiadera

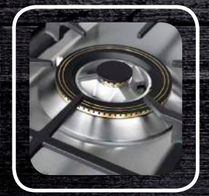
QUEMADORES DE BRONCE

Resistente a altas gamas de temperaturas.

VIDRIO TEMPLADO RESISTENTE

Soporta altas temperaturas y golpes, protegiéndola del polvo y brindando seguridad.

TRIPLE FLAMA



Flama central, permitiendo mayor rapidez de cocción de alimentos.

TERMÓMETRO

Sistema que permite mantener la temperatura constante dentro del horno.

MANGO INOXIDABLE

Los mangos soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.

QUEMADORES DE CARBONO

Resistente a altas gamas de temperaturas.
PARRILLA ESMALTADA DE 8 PUNTAS

PROTECTOR TRASERO

Protección segura, resistente a golpes para la cocina con material inoxidable.

QUEMADOR DE HORNO EN U

Sirve para calentar mucho mas rápido el horno.

DOBLE PARRILLA DESLIZANTE

Parrillas de material inox y un diseño adecuado para su mejor uso ademas de ser deslizante.

AUTOLIMPIANTE DE HORNO

Facilita la limpieza del horno evitando el uso de agua y detergente.

Termómetro con sonda larga de Ø6x25mm.
Acero inoxidable

La belleza del diseño y pureza del brillo, perdurable a pesar del paso del tiempo, toma una nueva dimensión con ideas que innovan, y que armonizan a la perfección en el ambiente de tu cocina.

FRENCH DESIGN
INTERNATIONAL QUALITY

4h • 5h Cocinas

Efecto visual que te envuelve

5 Cocina de hornillas

French Design

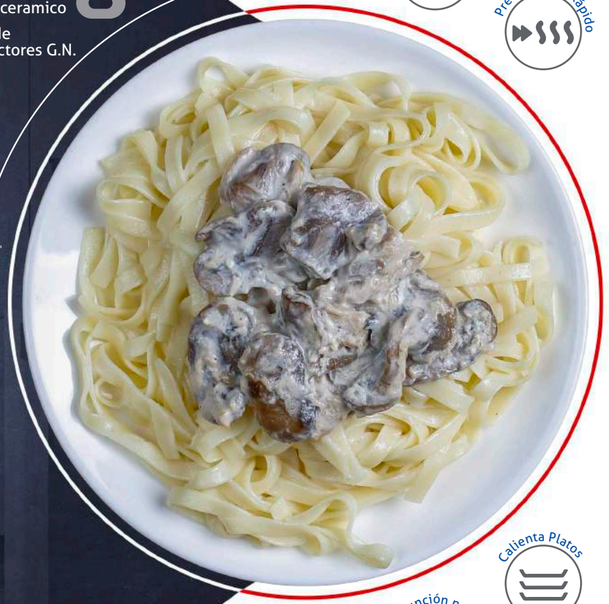
Representa el concepto más recomendado a la hora de tener en tu cocina. La introducción de un gran diseño moderno, permiten mantener una línea que combina con el interior de tu hogar.

Una expresión única

Vidrios templados
Mesa vitroceramico
KIT de inyectores G.N.

French Design

5 Cocina de hornillos



Iluminación interior

Precalentado Rápido

Calienta Platos

Grill función perfecta

La tecnología avanzada aplicada a tú cocina...

MODELO
GLUX- 808 G

Francis

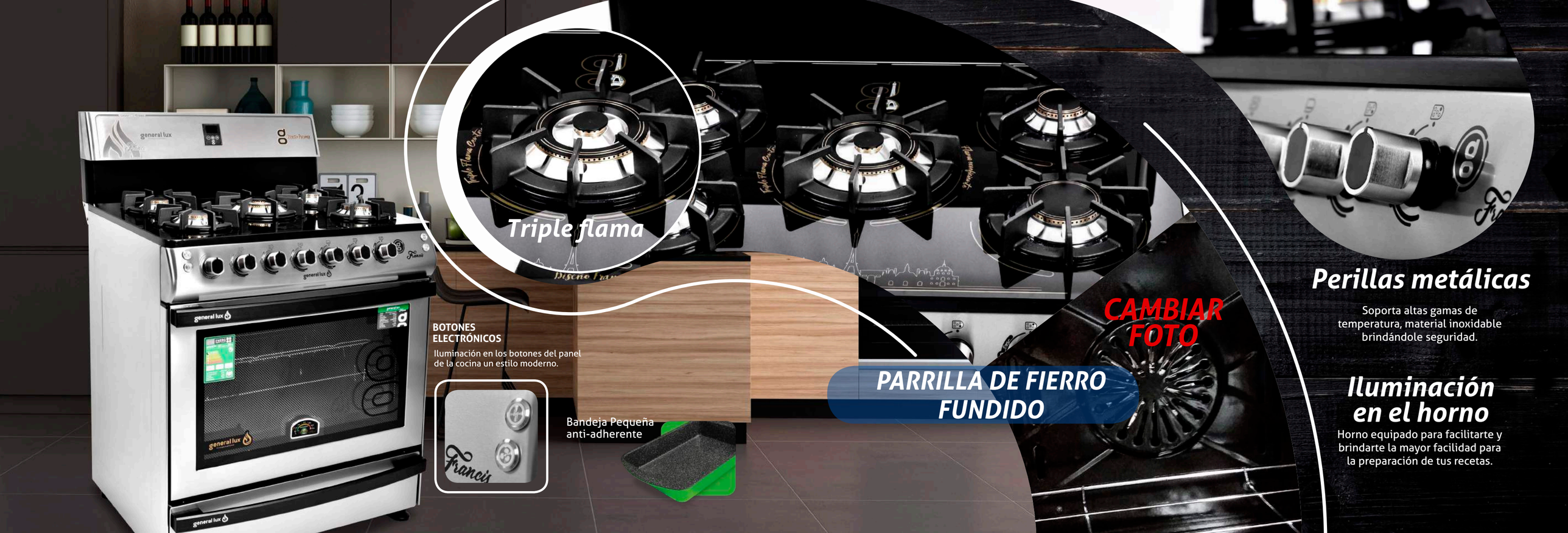
Total Inox

- Luz en el horno.
- Encendido electrico.
- Un Espetó.
- GrilL.
- Quemadores de bronce.
- Turbo ventilador en el horno.
- 1 Quemador triple flama.
- Válvula de seguridad en el H.
- Horno autolimpiante.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Perillas removibles metálicos.
- Parillas de F.F.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Ventilador Turbo

Con parrilla inoxidable.

Dimensiones: Ancho: 76 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm


Triple flama
BOTONES ELECTRÓNICOS
Iluminación en los botones del panel de la cocina un estilo moderno.
Bandeja Pequeña anti-adherente
CAMBIAR FOTO
PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

COCINA DE 5 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

French Design

5 Cocina de hornillos

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Calienta Platos

Grill función perfecta

Amplios espacios, ofrecen múltiples opciones...

MODELO

GLUX- T805 DF

Lion

Total Inox

- Luz en el horno.
- Encendido eléctrico.
- Grill eléctrico.
- Horno autolimpiante.
- Doble bandeja.
- Tubo ventilador en el horno.
- Termómetro en el horno.
- Válvula de segurida en el H.
- Un espetó para 2 pollos.
- Plancha anti-adherente glux.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Perillas removibles metálicos.
- Quemadores de bronce.
- Quemador central triple flama.
- Parillas de 5 puntas de F.F.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 76 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

Con
Espiadera
general lux
BOTONES
ELECTRÓNICOS
Iluminación en los botones del panel
de la cocina un estilo moderno.
PARRILLA DE FIERRO
FUNDIDO, 8 PUNTAS
Bandeja Grande
anti-adherente
Plancha
anti-adherente
TEMPERATURE
45°C
90°C
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de
temperatura, material inoxidable
brindándole seguridad.
Iluminación
en el horno
Horno equipado para facilitarte y
brindarte la mayor facilidad para
la preparación de tus recetas.

COCINA DE 4 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 60x60cm

La tecnología avanzada aplicada a tú cocina...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Calienta Platos

Grill función perfecta

MODELO

GLUX- T605 DF

Gianna

Total Inox

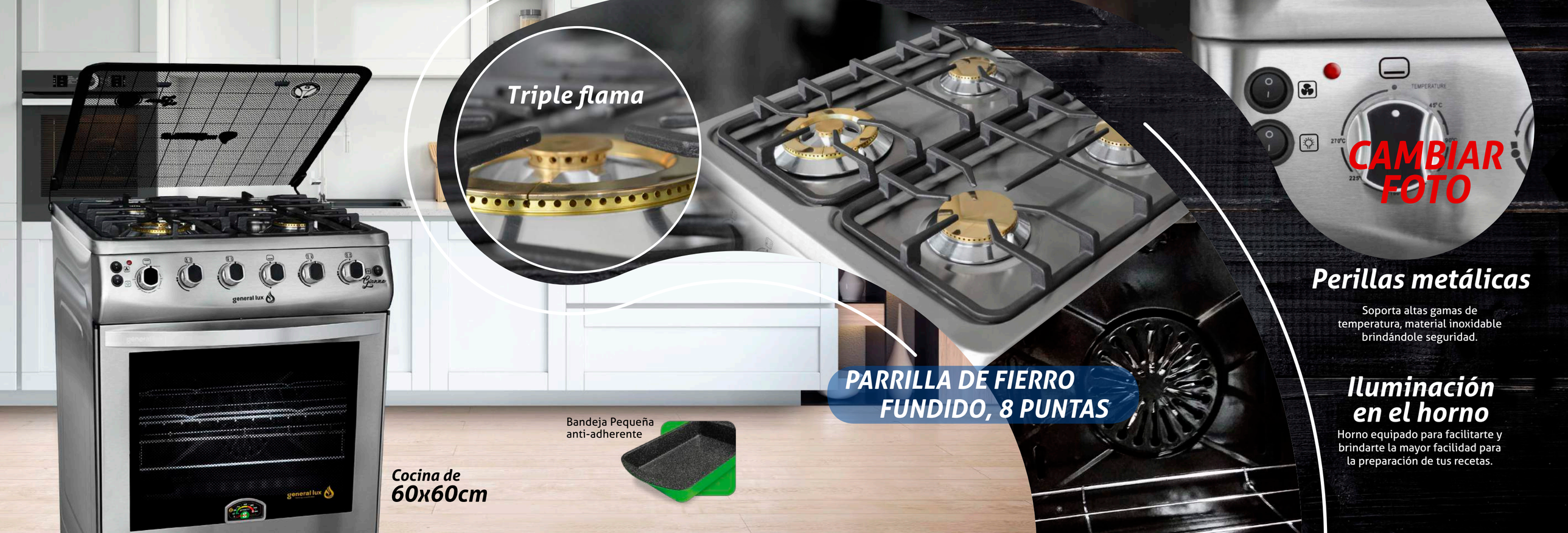
- Luz en el horno.
- Encendido electrico.
- Grill.
- Quemadores de bronce.
- Turbo ventilador en el horno.
- 1 Quemador triple flama.
- Válvula de seguridad en el H.
- Horno autolimpiante.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Perillas removibles metalicos.
- Parillas de 8 puntas F.F.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

CAMBIAR FOTO

VentiladorTurbo

Con parrilla inoxidable.

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm


Triple flama
PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO, 8 PUNTAS
Bandeja Pequeña anti-adherente
Cocina de 60x60cm
CAMBIAR FOTO
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

French
Design

COCINA DE 4 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 60x60cm

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador fundido

Safety glass

MODELO

GLUX- T600 ECO

Gisselle

Total Inox

- Luz en el horno.
- Encendido eléctrico.
- Un espetó.
- Horno autolimpiante.
- Protector posterior.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Quemadores de bronce.
- Perillas removibles metálicos.
- Parillas de 8 puntas F.F.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

general lux
Gisèlle
Con
Espiadera
Cocina de
60x60cm
Bandeja Pequeña
anti-adherente
PARRILLA FIERRO
FUNDIDO
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.
Espacio en el horno amplio
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

COCINA DE 4 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

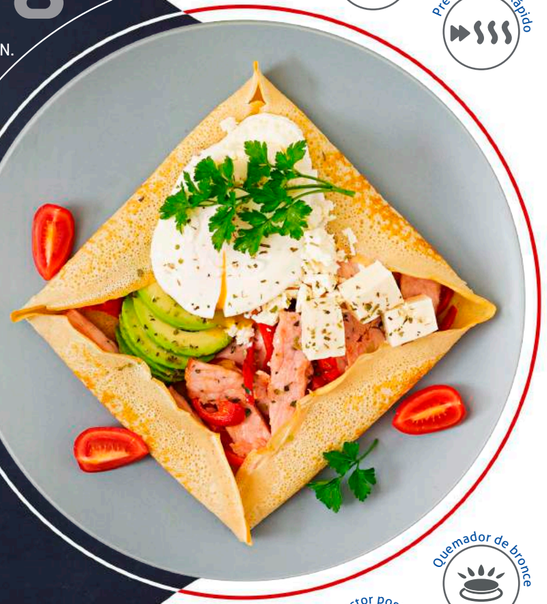
French Design

4 Cocina de hornillas

Cocina de 60x60cm

CAMBIAR FOTO

Diseño, cuidado y exclusivo, la tecnología...



Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Protector posterior

MODELO

GLUX- T607 ECO2

Adela

Total Inox

- Luz en el horno.
- Un espetó.
- Horno autolimpiante.
- Termómetro.
- Perillas metálicos.
- Parrillas reforzada.
- Quemadores de fierro fundido.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

13
SUN VII
general lux
Con
Espiadera
Bandeja Pequeña
anti-adherente
PARRILLA DE
FORMA DE PEZ
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

French
Design

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

6 Cocina de hornillos

Diseño, cuidado y exclusivo, la tecnología...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Protector posterior

MODELO
GLUX- T800 DF

Gigi
Total Inox

- Luz en el horno.
- Horno autolimpiante.
- Termómetro.
- Perillas extraibles.
- Parrillas reforzada f.f.
- Quemadores de fierro fundido.
- Doble entrada de gas.
- Un espetó para 2 pollos.
- Protector posterior.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 76 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

Con
Espiadera
Bandeja Grande
anti-adherente
PARRILLA REFORZADA
DE FIERRO FUNDIDO
Perillas extraibles
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

4 Cocina de hornillas

French Design

Resultando siempre perfectas para cualquier ambiente. La sensación de naturaleza, de tradición, de realidad, que aportan, se fusiona a la perfección con elementos de carácter más moderno, creando una irresistible combinación en tu hogar.

Perfectamente equipada.

COCINA DE 5 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

COCINA DE 5 HORNILLAS TOTAL INOX

Vidrios templados
Mesa vitroceramico
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 60x60cm

Amplios espacios, ofrecen múltiples opciones...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Calienta Platos

Grill función perfecta

MODELO
GLUX- T630 DF-G

Versailles

Total Inox

- Luz en el horno.
- Encendido eléctrico.
- Grill eléctrico.
- Horno autolimpiante.
- Doble bandeja.
- Tubo ventilador en el horno.
- Termómetro en el horno.
- Válvula de segurida en el H.
- Plancha anti-adherente glux.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Perillas removibles metálicos.
- Quemadores de bronce.
- Quemador triple flama.
- Parillas de F.F.
- Sistema multigas.

CAMBIAR FOTO

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

Con
Espiadera
BOTONES ELECTRÓNICOS
Iluminación en los botones del panel de la cocina un estilo moderno.
Versailles
CAMBIAR FOTO
PARRILLA DE FIERRO FUNDIDO
Bandeja Grande anti-adherente
Plancha anti-adherente
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Sensaciones de la calidez de los acabados inox...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Calienta Platos

Grill función perfecta

MODELO
GLUX- T85 DF

Brigitte
Total Inox

- Luz en el horno.
- encendido eléctrico.
- Grill eléctrico.
- Doble entrada.
- Protector posterior.
- Válvula de seguridad en el H.
- Quemadores de bronce.
- Un Quemador Trlple FLAMA.
- Horno autolimpiante.
- Un espetó.
- Perillas removibles metálicos.
- Parillas de 8 puntas F.F.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Espetó Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 87 cm Profundidad: 50 cm

Con
Espiadera
Bandeja Pequeña
anti-adherente
PARRILLA DE FIERRO
FUNDIDO, 8 PUNTAS
Perillas metálicas
Soporta altas gamas de temperatura, material inoxidable brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.
TEMPERATURE
Brigitte

COCINA DE 4 HORNILLAS TOTAL INOX

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 60x60cm

Perfectamente diseñada y combinada...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador fundido

Protector posterior

MODELO

GLUX- T600 DF

Zara

Total Inox

- Luz en el horno.
- Encendido eléctrico.
- Un espetó.
- Quemadores de bronce.
- Horno autolimpiante.
- Perillas removibles.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Parrillas de 8 puntas F.F.
- Quemadores triple flama.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 87 cm Profundidad: 60 cm

Perillas reforzadas

Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.

Iluminación en el horno

Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Perfectamente diseñada y combinada...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador fundido

Protector posterior

MODELO
GLUX- T56 DF

Shantal

Total Inox

- Luz en el horno.
- Quemadores de F.F.
- Horno autolimpiante.
- Perillas removibles.
- Doble entrada de gas.
- Un espetó.
- Protector posterior.
- Parrillas de 8 puntas F.Normal.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Espiadera Inox

Inoxidable con parrilla deslizante.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 87 cm Profundidad: 50 cm

Shantal
PARRILLA
FIERRO FUNDIDO
Bandeja Pequeña
anti-adherente
Perillas reforzadas
Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Perfectamente diseñada y combinada...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador fundido

Protector posterior

MODELO
GLUX- T52 SS

Zoe
Total Inox

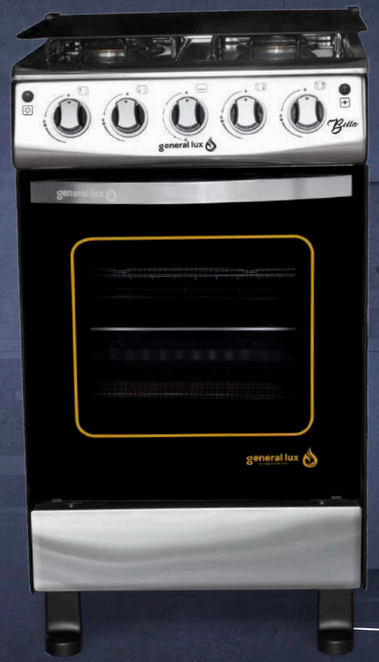
- Luz en el horno.
- Quemadores de F.F.
- Horno autolimpiante.
- Perillas removibles.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Parrillas con forma de pez.
- Calienta platos.
- Termómetro.
- Sistema multigas.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 87 cm Profundidad: 50 cm

general lux
PARRILLA CON FORMA DE PEZ
Perillas reforzadas
Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

COCINA DE 4 HORNILLAS TOTAL INOX



Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Iluminación interior

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Safety glass

MODELO
GLUX- T510 SS

Bella
Total Inox

- Luz en el horno
- Encendido eléctrico
- Parillas reforzado.
- Quemadores de bronce.
- Protector posterior.
- Parrillas con forma de pez.
- Válvula de seguridad en el horno.
- Perillas removibles.
- Sistema multigas.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 87 cm Profundidad: 50 cm

PARRILLA CON FORMA DE PEZ

Perillas reforzadas

Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.

Espacio en el horno amplio

Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

COCINA DE GAMA TOTAL INOX

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Perfección con elementos de carácter más moderno...

Safety glass

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Protector posterior

MODELO
GLUX- T51 SS

Vittoria

Total Inox

- Quemadores de bronce.
- Doble entrada de gas.
- Protector posterior.
- Perillas removibles.
- Parrillas de forma de pez.
- Sistema multigas.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 87 cm Profundidad: 50 cm

general lux
Vittoria
PARRILLA CON FORMA DE PEZ
Perillas reforzadas
Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.
Iluminación en el horno
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

4 Cocina de hornillas

French Design

Resultando siempre perfectas para cualquier ambiente. La sensación de naturaleza, de tradición, de realidad, que aportan, se fusiona a la perfección con elementos de carácter más moderno, creando una irresistible combinación en tu hogar.

Tendencias que ofrece.

Vidrios templados
Mesa inoxidable
KIT de inyectores G.N.

French Design

4 Cocina de hornillos

Cocina de 50x50cm

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Mango inox

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Safety glass

MODELO
GLUX- T53 SS

Mimi
Total Inox

- Quemadores de bronce.
- Doble entrada de gas.
- Perillas removibles.
- Parrillas reforzada.
- Horno con amplio espacio.
- Sistema multigas.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 74 cm Profundidad: 50 cm

general lux
PARRILLA METÁLICAS REFORZADA
Perillas reforzadas
Soporta altas gamas de temperatura, material reforzado brindándole seguridad.
Espacio en el horno amplio
Horno equipado para facilitarte y brindarte la mayor facilidad para la preparación de tus recetas.

Cocina de Mesa

French Design

Resultando siempre perfectas para cualquier ambiente. La sensación de naturaleza, de tradición, de realidad, que aportan, se fusiona a la perfección con elementos de carácter más moderno, creando una irresistible combinación en tu hogar.

COCINA DE MESA TOTAL INOX

Vidrios templados

Mesa inoxidable

French Design

4 Cocina de hornillas

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Mango inox

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Safety glass

MODELO

GLUX- E4

Charlott

Total Inox

- Tapa de vidrio templado.
- Botones extraibles.
- Total inox.
- Un quemador grande.
- Dos quemador medianos.
- Un quemador chico.
- Fácil limpieza.
- Quemador de bronce.
- Bases de aluminio.
- Parrilla reforzada.
- Entrada de gas (lado izquierda).
- Mesa inox.

Dimensiones: Ancho: 50 cm Alto: 74 cm Profundidad: 50 cm

COCINA DE MESA TOTAL INOX

Vidrios templados
Mesa inoxidable

French Design

2 Cocina de hornillas

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Mango inox

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Safety glass

MODELO
GLUX- E2 INOX

Total Inox

- Tapa de vidrio templado.
- Botones extraibles.
- Total inox.
- Dos quemador medianos.
- Fácil limpieza.
- Quemador de bronce.
- Bases de aluminio.
- Parrilla reforzada.
- Mesa losa sobrepuesta inox.
- Entrada de gas (lado izquierdo).

Dimensiones: Ancho: 60 cm Alto: 15 cm Profundidad: 35 cm

COCINA DE MESA TOTAL INOX

2 Cocina de hornillos

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

Vidrios templados

Mesa inoxidable

French Design

Mango inox

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

Safety glass

MODELOS

GLUX- E2R-TSS
Total Inox

GLUX- E2R-SL
Total Silver

GLUX- E2R-BL
Total White

Betania

- Tapa metálica.
- Botones extraibles.
- Total inox.
- Dos quemador medianos.
- Fácil limpieza.
- Quemador de bronce.
- Bases de aluminio.
- Parrilla reforzada.
- Mesa losa sobrepuesta inox.
- Entrada de gas (lado izquierdo).

Dimensiones: Ancho: 55 cm Alto: 15 cm Profundidad: 30 cm

2 Cocina de hornillos

Vidrios templados
Mesa inoxidable

French Design

Mango inox

Precalentado Rápido

Quemador de bronce

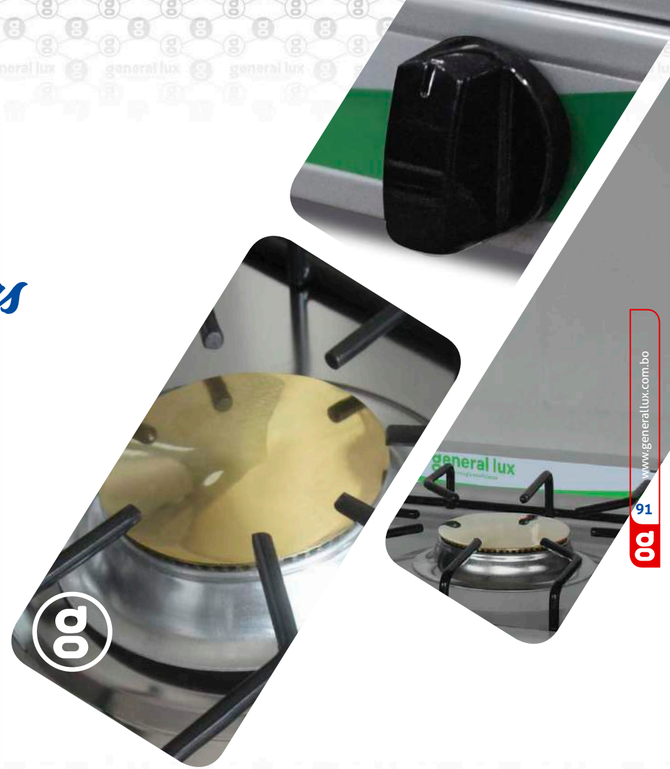
Safety glass

MODELO
GLUX- E2 ECO

Color:
Silver • Blanco

Amazonas

- Tapa metálica.
- Tipo de gas GLP.
- Botones extraibles.
- Fácil limpieza.
- Quemador de bronce.
- Mesa losa sobrepuesta.
- Entrada de gas (lado izquierda).



Dimensiones: Ancho: 55 cm Alto: 10 cm Profundidad: 30 cm

Siempre perfectas para cualquier ambiente...

La gastronomía francesa está considerada una de las mejores del mundo debido a la gran variedad de elaboraciones que ofrecen cada una de las regiones.

Recetas

Su técnica, sus sabores y los productos característicos ofrecen una amplia selección de recetas.

Ratatouille

La forma de elaborar y los ingredientes de este plato suelen varias, pero lo que siempre se mantiene es la verdura como protagonista principal de esta receta francesa.

Ingredientes

- 1 berenjena
- 1 calabacin
- 1 tomate
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajos
- 1 pizca de perejil
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Elaboración

Lo primero, y casi lo único, que tienes que hacer es cortar las verduras en rodajas. Ya que es algo muy fácil puedes prestar más atención en que todas tengan un grosor parecido, siguiendo con la idea de que la presentación del plato sea bonita y similar. Puedes escoger un grosor de entre 3 y 5 milímetros, es decir, casi medio centímetro. Puedes empezar a cortar la berenjena. Primero lávala y quítala la parte de arriba, pero no quites la piel, ya que se puede comer. Una vez que tengas todo cortado puedes meterlo en agua un cuarto de hora, para quitar así algo de amargor. Sin embargo, no es necesario y tampoco se notará mucho si no lo haces. Repite el proceso con el tomate, teniendo cuidado para que no se aplaste y se salga todo el líquido.

A continuación tienes que realizar lo mismo con el calabacín. Primero quita la parte de los extremos y después córtalo en rodajas. Sigue haciendo el mismo proceso con los pimientos, previamente limpiados bien todas las semillas que llevan por dentro. Para este ingrediente tendrás que tener algo más de cuidado, ya que al ser hueco es más complicado y se puede romper. Para evitarlo utiliza un cuchillo que corte muy bien.

Una vez que lo tenemos cortado pon el horno a precalentar a 180 grados, para que cuando tengas todas las verduras preparadas las puedas meter en ese momento. Ahora es el momento de comenzar a montar el plato, lo que se puede considerar como la parte más divertida o entretenida. Lo primero de todo es elegir el recipiente en el que vas a montar el plato. Puedes optar por la propia bandeja del horno, por una fuente de cristal, o por lo que tú prefieras, siempre y cuando sea un material apto para el horno.

Recuerde

Cuando tengas el recipiente ponte a mano todas las verduras para ir colocándolas una a una. Eso sí, antes también debes pensar en cómo las vas a distribuir. Como te hemos dicho, tienes la opción de hacerlo en forma de espiral, haciendo círculos o simplemente montando una capa sobre otra. También es importante que añadas un chorrito de aceite de oliva en el fondo para evitar que se peguen.

La presentación del ratatouille también depende un poco de nuestros gustos, ya que podemos ir jugando con los colores de la forma que más nos guste. Es decir, combina los ingredientes a tu manera, siempre siguiendo el mismo orden para que no se pierda el hilo. Nosotros te proponemos que coloques en primer lugar la berenjena, seguida del pimiento rojo, del calabacín, del pimiento verde, de la cebolla y del tomate en último lugar. Aunque como hemos dicho, esto es algo libre. Si eliges la forma de espiral recuerda que cada verdura debe ir superpuesta en la anterior.

Esta receta la puedes utilizar como plato principal o también guarnición.

Es un plato ligero pero seguro que con la cantidad de verduras que lleva no te quedas con hambre.

Canelés

Este postre tradicional francés, de origen en la ciudad de Burdeos, es como una especie de bizcocho con una textura crujiente por fuera y blando por dentro.

Ingredientes

- 1 litro de leche entera fresca
- 2 huevos enteros
- 4 yemas
- 280 gramos de harina
- 330 gramos de azúcar blanco
- 145 gramos de azúcar moreno de caña
- 50 gramos de mantequilla sin sal
- 100 mililitros de ron añejo
- 2 cucharadas de vainilla natural en líquido
- 2 vainas de vainilla
- Mantequilla fundida

Elaboración

1. Hervir en un cazo la leche, la mantequilla, las vainas de vainilla con un corte a lo largo, el extracto de vainilla y el ron.
2. Batir las yemas, los huevos y los azúcares.
3. Sacar las semillas de las vinas de vainilla para introducirlas a la mezcla de los huevos.
4. Calentar la mezcla de la leche y mezclarla poco a poco junto con la harina a la mezcla de los huevos.
5. Dejar reposar la masa durante 24 horas en la nevera.
6. Reposar 2 horas a temperatura ambiente, sacar las vainas de vainilla y remover.
7. Engrasar los moldes y verter en ellos la masa.
8. Hornear a 250º durante 13 minutos.
9. Seguir horneado a 180º durante una hora.
10. Desmoldar, servir y disfrutar.

Para comenzar a preparar la masa de los canelés hay que poner a hervir en un cazo la leche, la mantequilla, el extracto y las vainas de vainilla con un corte a lo largo y el ron. Una vez que haya hervido se deja reposar la mezcla 15 minutos en el fuego. Mientras la mezcla reposa, se pueden ir batiendo las yemas y los huevos con el azúcar blanco y el azúcar moreno. Para batirlos nos podemos ayudar de un robot de cocina, una batidora o a mano con una varilla.

Para que el sabor a vainilla esté más presente saca las vainas de vainilla de la mezcla de la leche y extrae las semillas con la punta de un cuchillo. Añade las semillas en la mezcla de los huevos y vuelve a introducir las vainas en la mezcla de la leche. Hay que poner a calentar de nuevo la mezcla de la leche sin llegar a hervir hasta que se formen burbujas. Se va añadiendo a la mezcla del huevo poco a poco y alternándolo con la harina tamizada mientras se bate a baja velocidad. Si se quedan grumos se puede utilizar una batidora para eliminar los grumos, eso sí, recuerda quitar las vainas de vainilla para no triturarlas. Vierte la mezcla completa en una botella grande o una jarra que se pueda cubrir con una tapa y deja reposar la masa durante 24 horas en la nevera.

Una vez hayan transcurrido el tiempo se deja reposar durante dos horas a temperatura ambiente y posteriormente se retiran las vainas de vainilla y se remueve bien la masa. Para hornear los canelés es recomendable utilizar moldes de cobre individuales. Antes de echar la masa en los moldes es conveniente engrasarlos, o bien con un spray antiadherente de repostería o con un poco de mantequilla fundida. se vierte la masa y se precalienta el horno a 250 grados.

Recuerde

Los canelés necesitan mucho tiempo de cocción, primero se hornean a 250 grados durante 13 minutos aproximadamente y después hay que dejarlos a 180 grados durante una hora. Como cada horno es diferente,

el cambio de temperatura se debe hacer cuando la masa hacer burbujas y cambiar un poco de color. Ahora solo queda sacarlos del horno, desmoldarlos y disfrutar de estos riquísimos pastelitos.

Para conservar los canelés, es mejor dejarlos a temperatura ambiente dentro de una caja hermética. Si lo que se quiere es conservarlos durante mucho tiempo es recomendable meterlos en la nevera o el congelador y cuando se quieran consumir, calentarlos unos minutos en el horno ya que los canelés se suelen degustar calientes y a ser posible recién horneados para poder disfrutar del contraste que ofrecen sus texturas, crujiente por fuera y blando por dentro.

Los canelés son un bizcochos típicos de la ciudad Francesa de Burdeos.

Con un sabor a ron y vainilla, los canalés son una masa horneada que finalmente queda con una textura crujiente.

Cassoulet

Este delicioso guiso es la mejor manera de adentrarse en la gastronomía francesa disfrutando de un plato tradicional para los días más fríos.

Ingredientes

- 300 gramos de alubias blancas
- 4 patas de magret de pato
- 700 gramos de costillares de cerdo o
- Salchicha Toulousse
- 1 corteza de pollo campero
- 2 trozos de jamón serrano serrano huesos
- 4 zanahorias
- 2 puerros parte verde
- 2 apios ramas
- 1 pizca de sal

Elaboración

1.Poner en remojo las alubias en agua fría durante la noche anterior.

2.Preparar el caldo de pollo mediante la cocción de la zanahorias, los puerros, el apio, los huesos de jamón y la carcasa de pollo junto con una cucharadita de sal.

3.Cocer las alubias en una olla.

4.Dorar los confits de pato en una sartén.

5.Dorar las costillas de cerdo o las salchichas en una sartén.

6.Cocer las alubias, las costillas los confits de pato junto con el caldo de pollo.

7.Hornear repartido en cuatro cazuelas de barro a 180º durante unos 30 o 40 minutos.

8.Dejar reposar 10 minutos a temperatura ambiente y servir.

Para comenzar, dejar en remojo las alubias blancas durante la noche anterior a temperatura ambiente. Preparamos un litro y medio de caldo de pollo. Para ello, lo primero que hay que hacer es limpiar los huesos de jamón utilizando una olla pequeña con la suficiente agua como para cubrir los huesos y dejándolos hervir durante 10 minutos. Una vez haya transcurrido el tiempo, los sacamos de al olla y los limpiamos con agua fría. A continuación pelamos las zanahorias con un pelapatatas, lavamos la parte verde de los puerros por si tienen tierra y limpiamos el apio. Una vez tengamos todos los ingredientes listos (huesos de jamón, zanahorias, apio y los puerros) los introducimos junto con la carcasa de pollo y un poco de sal en una olla y lo cubrimos todo con agua y lo ponemos a hervir a fuego alto. El tiempo de cocción del caldo dependerá del tipo de olla que se utilice, si se utiliza una olla a presión en tan solo 15 minutos estará listo mientras que si se utiliza una olla normal habrá que dejar que se cueza durante una hora y habrá que ir espumándolo. Una vez esté listo, lo dejamos enfriar y lo colamos para separar el caldo de las verduras y la carne.Este guiso es muy nutritivo y, además, tiene un sabor exquisito

A continuación, cuando el agua esté hirviendo vertemos las alubias en un escurridor y tiramos el agua. Limpiamos la olla para seguir utilizándola. Ahora, ponemos los confits de pato en una sartén y los cocinamos a temperatura alta durante 3-4 minutos por cada lado para que se doren. Una vez que estén dorados por ambos lado, lo retiramos y en esa misma sartén cocinamos las costillas de cerdo o las salchichas (depende de lo que estés utilizando) utilizando la grasa que ha quedado de los confits de pato para dorarlas.

Una vez que tengamos todos los ingredientes cocinados, introducimos en una olla las alubias cocidas, los confits de pato y las costillas (o salchichas) junto con el caldo de pollo. Ponemos la olla al fuego y calentamos a la máxima temperatura.

Recuerde

En este caso, al igual que con el caldo, si utilizamos una olla a presión el tiempo de cocción será menor, unos 10 min, que si utilizamos una olla normal, 1 hora. Cuando esté listo, dejamos que se enfríe un poco y repartimos todo en cuatro cazuelas de barro. Por último, precalentamos el horno a 180º con calor arriba y abajo y con ventilador, introducimos las cazuelas en el horno a altura media y las horneamos durante 30 o 40 minutos. Cuando el caldo haya reducido a la mitad y la parte de arriba esté dorada sacamos las cazuelas de horno. Las dejamos reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente y ya estaría listo el cassoulet para servir.

Si por algún casual te ha sobrado algo de este delicioso guiso francés, se puede conservar perfectamente en la nevera durante 2 o 3 días y también podemos congelarlo para consumirlo cuando queramos, eso sí, hay que tener en cuenta que si se congela, el cassoulet perderá propiedades y sobre todo sabor.

El cassoulet es un plato típico de la gastronomía francesa.

Es un guiso tan popular y tradicional en Francia que incluso se puede encontrar en las tiendas ya preparado en latas listo para calentar y servir.

Quenelle

La quenelle es un plato típico de Francia que consiste en una masa hecha de harina, agua y mantequilla que se cuece antes de servirla acompañada de una salsa.

Ingredientes

- 250 mililitros de agua
- 200 gramos de harina de trigo
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de carnes picada o 50 gramos de pescado picado
- 3 huevos
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de sal

Elaboración

1. Vierte los 250 mililitros de agua en una cazuela y ponla a calentar a fuego lento. Al hervir incorpora los 50 gramos de mantequilla, una pizca de sal y nuez moscada. Remueve con una cuchara de palo.

2. Incorpora los 200 gramos de harina poco a poco y sin dejar de remover.

3. Deja que la masa repose a fuego lento durante 5 minutos hasta que adquiera una textura espesa.

4. Retira la masa del fuego y ve incorporando uno a uno los 3 huevos, removiendo detrás de cada uno hasta que se integren con el resto de la pasta.

5. Incorpora los 50 gramos de carne o de pescado y remueve.

6. Deja que la masa se temple y luego comienza a dividirla en porciones, dándoles forma redondeada con la ayuda de 2 cucharas.

7. Reboza las quenelles en harina y luego pon a calentar un poco de agua con sal. Cuando rompa a hervir incorpora las quenelle hasta que floten, momento en el que ya estarán listas.

8. Sírvelas acompañadas de tu salsa favorita.

Para empezar a preparar este tradicional plato francés, lo primero que hay que hacer es poner los 250 mililitros de agua en una cazuela y ponerla a hervir a fuego lento. Si lo prefieres puedes sustituir el agua por leche. Cuando llegue a ebullición incorpora los 50 gramos de mantequilla, una pizca de sal y nuez moscada al gusto. Remueve con una cuchara de palo y, a continuación, ve incorporando los 200 gramos de harina de trigo poco a poco y sin dejar de revolver.

Cuando hayas incorporado toda la harina, deja que la masa repose durante 5 minutos a fuego bajo removiendo cada poco tiempo. Pasado ese tiempo y cuando la masa haya adquirido una textura espesa, retira del fuego y ve incorporando uno a uno los 3 huevos, removiendo para que se integren con el resto de la pasta. Por último, agrega los 50 gramos de carne o de pescado ya troceado y vuelve a remover.

Tras eso deja que la masa se temple a temperatura ambiente y luego divide la masa en pequeñas porciones a la que tendrás que darle la famosa forma ovalada utilizando 2 cucharas. A continuación, rebózalas en un poco de harina. Cuando tengas todas las quenelles hechas, pon a calentar un poco de agua con una pizca de sal. En el momento en el que rompa a hervir mete las quenelles en el agua y espera hasta el momento en el que floten, señal de que ya están listas. Sácalas del agua con la ayuda de una espumadera y deja que se enfríen un poco antes de servirlas acompañadas de un poco de salsa de tomate.

Recuerde

La quenelle de hoy en día es una pasta hecha con sémola de trigo o con harina que se mezcla con otros ingredientes como mantequilla, huevos o leche y a la que se le da una forma ovalada.

Es precisamente esta presentación la que ha dado lugar a otro uso de la palabra 'quenelle' dentro de la cocina actual y que se refiere a la forma redondeada que se le da a ciertos helados, purés o pastas con la ayuda de una cuchara. Actualmente también se pueden ver otras variantes de la quenelle francesa, como es su versión dulce que surgió en el siglo XX y en la que el chocolate tiene un especial protagonismo. Sin embargo, si lo que quieres es sorprender a tus invitados con una auténtica quenelle lyonesa tan solo tienes que seguir la receta que te mostramos a continuación. ¡Se chuparán los dedos!

La quenelle es un plato que se prepara tradicionalmente en la región de Lyon.

Actualmente también se pueden ver otras variantes de la quenelle francesa, como es su versión dulce.

Merluza al beurre blanc

Receta originaria de Francia, la salsa beurre blanc es el acompañamiento perfecto para pescados, mariscos y verduras.

Ingredientes

- 4 lomos de merluzas fresca
- 2 cebollas dulces
- 2 cucharadas de mantequilla
- 20 vinagre blanco
- 100 mililitros de vinagre blanco
- 250 mililitros de cremas de leche
- 12 patatas
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Pelar y cortar las cebollas.

2. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio.

3. Pochar la cebolla picada en la sartén junto con el vinagre y el vino.

4. Cuando se evapore añadimos la crema de leche, reduciendo la mezcla hasta que tenga una textura de salsa.

5. Salpimentar la merluza y cocinarla a fuego medio en otra sartén con aceite de oliva hasta que esté hecha.

6. Preparar las patatas para la guarnición al gusto (hervidas o asadas en el horno).

7. Servir la merluza con la salsa y las patatas.

Como lo más importante de este plato es la salsa, va a ser lo primero que vamos a elaborar. Para comenzar a preparar la beurre blanc hay que pelar las cebollas y cortarlas en trocitos muy pequeños. A continuación ponemos una sartén al fuego medio y derretimos la mantequilla, cuando la mantequilla esté derretida incorporamos la cebolla picada para pocharla junto con el vinagre y el vino blanco. Removemos de vez en cuando hasta que el líquido se evapore y en ese punto se añade la crema de leche y movemos la mezcla hasta que reduzca y tenga una textura de salsa. Una vez que la salsa esté terminada es conveniente probarla para comprobar si le falta sal, en ese caso, añadimos un poco de sal y removemos bien.

Cuando la salsa esté lista hay que prepara la merluza y para ello simplemente hay que salpimentar los lomos y los cocinamos a fuego lento en una sartén con aceite de oliva hasta que estén bien hechos. Mientras la merluza se va haciendo podemos ir preparando la guarnición que en este caso serán patatas, asadas o cocidas, como se prefiera:

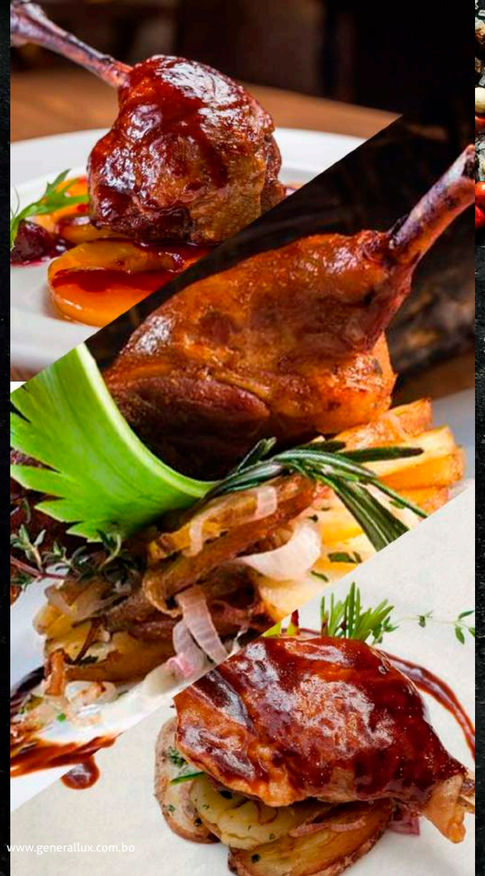
Si se prefiere acompañar la merluza al beurre blanc con patatas cocidas simplemente hacen falta las patatas, aceite de oliva, sal y agua. Lavamos las patatas y las ponemos enteras y sin pelar en un cacerola y echamos agua hasta que cubra las patatas. Calentamos la cacerola a fue alto hasta que empiece a hervir y dejamos las patatas durante 15 o 20 minutos. Es conveniente ir pinchando las patatas con un tenedor para comprobar si están blandas o no. Cuando las patatas estén cocidas, es decir, estén blandas, se sacan de la cacerola, las dejamos enfrías y las abrimos por la mitad. Añadimos sal y aceite del oliva al gusto encima de cada mitad y la colocamos junto a la merluza.

Recuerde

Por otro lado, si se prefiere acompañar la merluza al beurre blanc con patatas asadas al horno simplemente hay que lavar muy bien las patatas y cortarlas por la mitad. Hacemos unos cortes en cada mitad sin llegar a cortar del todo, para que se hagan bien por dentro. Colocamos las mitades en una rejilla para horno y les echamos por encima aceite de oliva, sal, pimienta y las especias que se prefiera, nosotros optamos por el orégano y el romero. Precalentamos el horno a 200º y cuando esté listo introducimos las patatas y las horneamos a 180º durante 25 o 30 minutos. Para saber si las patatas están hechas podemos ir pinchando con un palillo. Cuando estén listas se sirven junto a la merluza y la salsa.

La estrella de este plato es sin duda su salsa francesa de la región de Bretaña.

La beurre blanc es el acompañamiento perfecto para pescados, mariscos y verduras.



Confit de pato

Aunque es un plato muy consumido en toda Francia, el confit es realmente un proceso de conservación de la carne que se lleva acabo desde hace siglos..

Ingredientes

- 3 muslos de pato
- 1 chalota
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 vaso de coñac
- 1 vaso de vino tinto
- Perejil fresco
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- 2 manzanas reinetas
- 3 patatas medianas
- 30 gramos de azúcar moreno
- 30 mililitros de ron
- 20 gramos de mantequilla
- Agua
- Aceite de girasol
- Sal

Elaboración

1.Cortar la chalota en juliana.

2.En una sartén con una cucharada de aceite mezclar a fuego lento la chalota y el azúcar moreno.

3.Añadir el coñac cuando la chalota esté brillante. Cuando la chalota esté bien pochada, apagamos el fuego y reservamos la chalota caramelizada.

4.Precalentar el horno durante 5 minutos a 180º.

5.Introducir los muslos de pato en el horno bajando la temperatura a 150º durante 1 hora.

6.Cuando lleven 30 minutos le damos la vuelta a los muslos y le echamos un chorrito de vino tinto.

7.Cuando el pato esté cocinado lo sacamos del horno y le echamos por encima la chalota caramelizada.

8.Para el acompañamiento realizamos patatas fritas y compota de manzana.

9.Pelar, lavar y cortar las patatas en daditos.

10.Dejar 15 minutos en remojo las patatas y secarlas muy bien.

11.Freír las patatas en abundante aceite y reservar.

12.Para preparar la compota de manzana comenzamos pelando y descorazonando las manzanas.

13.Cortar las manzanas en trozos pequeños.

14.Cocinar durante 20 minutos en un cazo los trozos de manzana junto con el azúcar moreno, la mantequilla, el ron y una cucharada de agua.

15.Triturar la mezcla hasta que se quede con una textura de puré espeso.

16.Emplatar el pato con las patatas fritas y la compota.

17.Servir y disfrutar.

Por otro lado, vamos a preparar la compota de manzana y para ello comenzamos pelando y descorazonando las manzanas reineta. Después cortamos las manzanas en trozos pequeños y las introducimos en un cazo junto con el azúcar moreno, la mantequilla, el ron y una cucharada sopera de agua. Cocinamos todo a fuego lento durante 20 minutos, cuando la manzana esté blandita retiramos del fuego. Por último trituramos la mezcla hasta que quede una textura similar a la de un puré espeso. Cuando tengamos emplatar los muslos de pato con un poco de cebolla caramelizada por encima, un poco de compota de manzana y unas patatas fritas.

Recuerde

Para adornar un poco el plato y darle más sabor vamos a acompañar el pato confitado con unas patatas fritas y una compota de manzana. Mientras se hornean los muslos de pato en el horno podemos preparar el acompañamiento de nuestro plato. Comenzamos pelando, lavando y cortando en daditos las patatas. Colocamos los dados de patata en un bol con agua y los dejamos durante 15 minutos (es conveniente cambiar el agua al menos dos veces durante ese tiempo) para eliminar gran parte del almidón que contienen las patatas y estas queden más crujientes al freírlas. Cuando haya pasado el tiempo de remojo, escurrimos los dados de patata con ayuda de un colador y los secamos bien con papel de cocina. Para freír las patatas ponemos abundante aceite de girasol o de aceite de oliva en una sartén y calentamos a fuego medio. Una vez que el aceite esté caliente añadimos las patatas y las cocinamos durante 10 a 12 minutos removiéndolas poco a poco, cuando las patatas estén doradas las sacamos de la sartén y las colocamos sobre un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

El confit de pato es un plato típico de las gastronomía francesa.

El confit de pato es tan popular que se puede encontrar en el mercado enlatadodos, mariscos y verduras.

Representa el concepto más recomendado a la hora de tener en tu cocina. La introducción de un gran diseño moderno, permiten mantener una línea que combina con el interior de tu hogar.

French Design

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

general lux

Envia un mensaje para ser atendido en la brevedad posible.

8:30 a 12:30
14:30 a 18:30
Lunes a viernes

8:30 a 13:00
Sábados

SANTA CRUZ 721 40006
COCHABAMBA 677 07563
LA PAZ-EL ALTO 777 77027
ORURO-POTOSI 777 77027
SUCRE 77777027

SANTA CRUZ

COCHABAMBA

LA PAZ | EL ALTO | SUCRE
ORURO | POTOSI