

TEKA

STEAKMASTER



STEAKMASTER BK

El primer y único horno
para preparar el corte
perfecto en casa con calidad
de restaurante



Descubre más



STEAK MASTERS

El primer y único horno para preparar el corte perfecto en casa con calidad de restaurante



STEAKMASTER BK

¿Para quién es ideal este horno?

Este horno es perfecto para:

- Te gusta preparar carnes al término exacto, jugoso, medio o bien cocido.
- Quieres resultados profesionales sin depender de una parrilla exterior.
- Cocinas para tu familia o invitados y buscas mantener el sabor de tus cortes.

Tips: Antes del primer uso, precalienta el horno con el programa SteakMaster vacío para estabilizar la temperatura máxima y obtener resultados consistentes desde el primer corte.



Tecnología SteakMaster: ¿Por qué cocina diferente?

El diferenciador está en su capacidad de alcanzar hasta **700 °C** en la superficie de cocción, algo que un horno convencional no logra. Esto permite un sellado inmediato que conserva jugos y sabor.

Tecnologías clave:

- Superficie especial SteakMaster: concentra calor directo.
- Programas automáticos según tipo y punto de la carne.
- Distribución homogénea del calor.

Tips: Usa los programas automáticos para carnes gruesas y el modo manual para cortes delgados o vegetales asados.



¿Qué puedes cocinar además de carne?

Aunque su especialidad es la carne, SteakMaster es un horno versátil para el día a día.

- Verduras asadas con sellado rápido.
- Pescados con exterior crujiente.
- Pan artesanal.
- Platillos al horno de alta temperatura.

Tips: Reduce tiempos de cocción tradicionales hasta en un **30 %** usando temperaturas altas con menor exposición.

Seguridad y facilidad de uso.

Cocinar a altas temperaturas no significa menor seguridad. SteakMaster integra sistemas diseñados para proteger al usuario..

- Puerta con aislamiento térmico.
- Cristal especial resistente al calor extremo.
- Ventilación controlada.
- Bloqueo de seguridad.

Limpieza y mantenimiento.

Uno de los principales miedos al cocinar carne es la limpieza. SteakMaster está diseñado para minimizar residuos.

- Componentes desmontables para su limpieza.
- Programas de apoyo a la limpieza

Preguntas frecuentes:

• ¿Qué hace diferente a SteakMaster frente a un horno convencional?

SteakMaster combina calor extremo con una superficie de contacto especial que sella la carne al instante, logrando la reacción Maillard sin resecer el interior.

• ¿Por qué el sellado rápido mejora el sabor?

Crea una costra que conserva los jugos y aromas naturales, mejorando textura, sabor y reduciendo la pérdida de humedad.

• ¿Qué pasa si no se respeta el punto de cocción?

Como cualquier método, el exceso de calor puede arruinar el corte. Por eso SteakMaster incluye programas automáticos que evitan sobrecocción.

• ¿Se necesita experiencia para usarlo?

No. Cuenta con programas inteligentes que ajustan tiempo y temperatura según el alimento y el punto deseado.

• ¿Es seguro cocinar hasta 700 °C?

Sí. Está diseñado para trabajar a temperaturas extremas con materiales resistentes, aislamiento avanzado y ventilación controlada.