

# Onfalòs

## ECCELLENZA, BELLEZZA E FUNZIONALITA'

Immagina di poter cucinare in terrazza, in giardino, a bordo piscina, tutti i giorni tutto l'anno, all'esterno come all'interno senza problemi di fumi e odori

con un risultato che vi sorprenderà.

Di grigliare alla piastra carne, pesce, crostacei, verdure, formaggi, caramellare frutta e molto altro esaltando i sapori naturali, senza condimenti, senza bruciature,

con la certezza di un risultato perfetto.

**con Onfalòs questo è possibile**

Risultato della lunga esperienza di Smartech Italia (PN) nel settore delle piastre professionali, Onfalòs racchiude tecnologia e funzionalità, uno strumento di design Pensato, Studiato e Progettato per una cucina naturale, per regalare ai Gourmet casalinghi e agli Chef professionisti un modo di cucinare semplice, salutare, veloce ma non trascurata.

**Tanti sono gli elementi di Onfalòs che, differenziandolo dagli strumenti di cottura in commercio, lo rendono una classe di prodotto a sè:**

**Onfalòs è uno strumento speciale per cuocere perché :**

- È Alimentato con bombola Twiny da 5 kg , l'accensione è semplice si scalda ed è pronto in pochi minuti, è su ruote e si sposta con facilità.
- Il controllo della temperatura permette cotture perfette senza bruciature
- La piastra al crono permette una cottura senza grassi e senza perdita dei liquidi e dei sapori naturali del cibo
- La fumosità e gli odori sono praticamente inesistenti permettendo di utilizzarlo ovunque all'interno o all'esterno
- La superficie al cromo duro riduce l'effetto memoria permettendo passaggio da un cibo all'altro
- Le caratteristiche esclusive lo rendono uno strumento perfetto per momenti di allegra e romantica convivialità
- Una volta raffreddato si pulisce in pochi minuti, con acqua e poche gocce di detergente
- Il design Mario Bellini, la tecnologia e la produzione Italiana, Smartech Italia, **Pordenone lo rendono** un prodotto amato dai professionisti e **da un pubblico esigente.**

**pratmar**  
MILANO

specialisti ambiente cucina + design

Stefano Bizziccheri     335 84 75 700

[www.pratmarmilano.it](http://www.pratmarmilano.it) [info@pratmarmilano.it](mailto:info@pratmarmilano.it)

Via C. Ascanio Sforza, 87 Milano 02 89 40 62 29



onfajlos



## ONFALÓS, IL SEGRETO DELLA SUA FORZA

### QUALE È IL SEGRETO DELL'ECCELLENZA NELLA COTTURA DI ONFALÓS?

#### OTTIMA TRASMISSIONE DEL CALORE AI CIBI

Innanzitutto va ricercato nella piastra, spesso dai 12 ai 15 millimetri a seconda dei modelli, realizzata in acciaio S355 (ottimo conduttore di calore) e sottoposta al trattamento di cromatura con cromo duro. Un vero e proprio volano termico in grado di trasmettere velocemente il calore ai cibi, senza dispersione nell'ambiente per irraggiamento, con grande beneficio per il cuoco.

#### PERFETTA REGOLAZIONE DEL CALORE

E poi ci sono i bruciatori, autentici cuori pulsanti, potenti e razionali per ottimizzare il riscaldamento della piastra circolare, capaci di mantenere costante la temperatura selezionata, senza il rischio di repentini abbassamenti che pregiudicherebbero la qualità della cottura.

L'opera congiunta della piastra e dei bruciatori provoca l'istantanea sigillatura della superficie del cibo a contatto. In questo modo l'umidità, le sostanze nutritive e gli aromi naturali vengono trattenuti all'interno, rendendo inutile

l'aggiunta di grassi durante la cottura.

Ne risultano cibi morbidi e leggeri, cotti alla perfezione, senza bruciacchiature, ottimi per il palato e per la salute. Con l'ulteriore vantaggio di una ridottissima fumosità, data dal mancato impiego di grassi (responsabili dei cattivi odori) e dalla limitata perdita di umidità dell'alimento. La temperatura (da 120 °C a 300 °C), viene impostata semplicemente ruotando una manopola. Il sistema di termoregolazione sfrutta un efficiente meccanismo di feedback: la valvola termostatica, collegata tramite un tubo capillare al sensore sulla piastra, regola lo spegnimento del bruciatore al raggiungimento della temperatura desiderata e la sua successiva ri-accensione, (grazie ad una fiamma pilota perennemente accesa) ogni qualvolta si verifici un abbassamento di soli 10 °C. Questo intelligente funzionamento ciclico, oltre a garantire la costanza di temperatura fondamentale per la bontà della cottura, porta anche ad un significativo risparmio del consumo di combustibile.

#### BASSA ADESIONE E RIDOTTO "EFFETTO MEMORIA"

Inoltre lo speciale trattamento di cromatura (al cromo duro, spessore medio 50 micron) e la levigatezza della piastra, frutto di complesse lavorazioni, (rugosità inferiore a 0,1 micron), limita l'adesione del cibo alla

superficie e riduce drasticamente l' "effetto memoria". Onfalós infatti "dimentica" subito il sapore della pietanza cotta in precedenza, senza strascichi di spiacevoli retrogusti: mai più bistecche al gusto di salmone!

#### SALUBRITÀ ED IGIENE

L'elevata levigatezza della piastra comporta una cottura omogenea del cibo, senza le parti bruciate (responsabili della formazione di sostanze nocive, quali gli IPA, nelle striature tipiche della griglia) e facilita la rimozione dei residui. La cromatura è anche la ragione della straordinaria resistenza all'usura e alla ruggine della superficie, che rimane inalterata nel tempo: la massima garanzia quindi in termini di salubrità e igiene.

# onfalos



## ONFALÓS. UN AUTENTICO FUORICLASSE

Frutto di anni di prove e ricerche, interamente "made in Italy", Onfalós di Smartech Italia è l'evoluzione del fry-top, lo strumento per la cottura a contatto più apprezzato nella ristorazione, ora anche a disposizione del consumatore domestico.

Caratterizzato da una originale piastra cromata circolare, lucida come uno specchio, Onfalós è un apparecchio innovativo, che racchiude in sé molte peculiarità:

- ☞ l'eccellenza delle prestazioni di una cucina professionale;
- ☞ la bellezza di un esclusivo oggetto di arredo, capace di valorizzare ogni ambiente;
- ☞ la mobilità e indipendenza di un barbecue;
- ☞ la semplicità, il comfort e la sicurezza di utilizzo di un elettrodomestico "intelligente", per rendere possibile l'impiego ovunque, all'interno o all'esterno.

## ONFALÓS. LA BUONA CUCINA TUTTI I GIORNI

In una bagarre continua di proposte, che suggeriscono bisogni effimeri, finalmente la tranquillità di un punto fermo: un prodotto che migliora realmente la qualità della vita, partendo da una sana alimentazione. Carne, pesce, crostacei, verdure, frutta: Onfalós consente di preparare tutto con gusto e leggerezza, in perfetta sintonia con le tendenze più attuali della cucina.

Basta impostare la temperatura e, al raggiungimento della stessa, appoggiare l'alimento sulla piastra cromata, avendo cura di girarlo con delicatezza da un lato all'altro, senza bisogno di aggiungere oli o grassi. Onfalós concilia piacere e benessere, con una cucina all'insegna del gusto, della salute e della convivialità:

- ☞ una cucina naturale, che esalta il sapore originale dell'alimento, la sua freschezza e qualità;
- ☞ una cucina leggera, perché non necessita di aggiunta di grassi durante la cottura;
- ☞ una cottura rapida, che preserva i valori nutritivi del cibo;
- ☞ una cucina versatile, senza limiti di tipologia e pezzatura;
- ☞ una cucina bella da vedere nella presentazione finale (da mangiare anche con gli occhi);
- ☞ una cucina divertente e confortevole, sia per chi la fa e per chi assiste, perché sicura, senza fiamme libere, con un ridotto irraggiamento di calore e limitatissima generazione di fumi;
- ☞ una cucina che si fa apprezzare anche per la velocità di esecuzione e la semplicità della pulizia.



# ONFALÓS, FORMA E SOSTANZA



Onfalós è stato disegnato dall'Atelier Bellini, il cui fondatore, Mario Bellini, è architetto e designer di fama mondiale. Grazie all'intuizione e allo slancio creativo di Atelier Bellini, Onfalós ha una forma essenziale e, allo stesso tempo, suggestiva come un'opera d'arte.

In Onfalós, soluzioni progettuali inedite riescono a trasformare in elementi decorativi anche i componenti strutturali, di solito penalizzanti per l'estetica:

- ✎ la piastra, non più rettangolare come nella consuetudine dei fry-top, è rotonda e lucida, simile a un grande specchio. La forma rotonda ottimizza la distribuzione del calore in ogni punto della superficie e l'assenza di spigoli ne facilita la pulizia;
- ✎ la camera di combustione e il camino sono celati all'interno dell'elegante struttura a tronco di cono in cui è contenuta la piastra: un braciere contemporaneo, che rendendo inaccessibile la fiamma, aumenta la sicurezza durante l'uso;
- ✎ le aperture del camino sono state risolte con una raffinata composizione geometrica di forellini sul bordo: un elemento inedito che ottimizza le prestazioni della combustione;
- ✎ il corpo cilindrico, in acciaio inossidabile di ben 4 millimetri di spessore, materiale estremamente resistente, ospita la bombola di gas e il contenitore per la raccolta dei liquidi di cottura e di pulizia della piastra.



## GLI ACCESSORI

Atelier Bellini ha studiato una serie di accessori che arricchiscono Onfalós e aiutano il cuoco: dalla *Pinza* alla *Paletta* per cucinare fino al pratico *Coperchio* che si trasforma in vassoio e al *Raschietto* per la pulizia. Infine per far sbocciare Onfalós, sono stati creati i *Petali*, speciali basi di appoggio modulari realizzati in corian che arricchiscono il corpo di Onfalós con un tocco di colore e praticità.

# UNA MISURA PER OGNI ESIGENZA: DAL TÊTE-À-TÊTE AL GRANDE CATERING



## ONFALÓS PICCOLO

Ideale per ambienti raccolti, *Onfalós Piccolo*, una vera cucina mobile, ha il suo punto di forza nell'ingombro contenuto e nell'agilità. Con la sua piastra da 46,5 cm di diametro è perfetto per il single e la coppia e può soddisfare le esigenze di un piccolo gruppo di gourmand (fino a 8 coperti).



## ONFALÓS MEDIO

Pensato per la famiglia e la convivialità, *Onfalós Medio*, con una capace piastra da cm 58,5 di diametro, consente di preparare sino ad 16 coperti. Dotato di doppia regolazione della temperatura, permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi e, nel caso in cui i commensali siano pochi, di utilizzare solo metà piastra.



## ONFALÓS GRANDE

*Onfalós Grande*, grazie alla piastra di cm 79,5 di diametro e mm 15 di spessore, può cuocere sino a 24 coperti. Prevede la gestione della doppia temperatura e la possibilità di riscaldare solo metà piastra. Nato per lo chef, è il massimo per un'ambientazione d'effetto in una cucina innovativa e per chi ama circondarsi di tanti amici.



## MOBILE E INDIPENDENTE

Benché dotato di una robusta struttura in acciaio inossidabile, spessa 4 mm, *Onfalós* è facile da spostare, grazie alla comoda guida e alle tre ruote piroettanti. Fondamentale per la mobilità è l'indipendenza di alimentazione: basta collocare una bombola di gas GPL da 5 Kg nell'apposito alloggiamento all'interno del cilindro di sostegno. Così *Onfalós* può essere utilizzato dovunque: in terrazzo, in giardino, sul bordo piscina, in cucina...

# onfalos

## SMARTECH ITALIA

SMARTECH ITALIA SPA | VIA SENECA, 3  
33083 VILLOTTA DI CHIONS (PN) ITALY  
TEL +39 0434 423111 | FAX +39 0434 423191  
info@smartechitalia.com  
www.smartechitalia.com  
www.onfalos.com

ONFALÓS È COPERTO DA BREVETTI INTERNAZIONALI.  
© 2006-2013 SMARTECH ITALIA SPA - ALL RIGHTS RESERVED.

onfalos

SMARTECH ITALIA

SONO MARCHI PROTETTI.



# onfalos

PROGETTATO DA SMARTECH ITALIA, ONFALÓS È IL FRY-TOP MOBILE ED INDIPENDENTE. ECCELLENTE NELLE PRESTAZIONI ED ELEGANTE NELLA FORMA. UN'APPARECCHIATURA PER LA COTTURA SU PIASTRA ESTREMAMENTE VERSATILE DESTINATA SIA ALL'UTENZA DOMESTICA CHE QUELLA PROFESSIONALE.



## UNO STRUMENTO CERTIFICATO

Certificato per uso professionale e domestico.

Dotato di certificazione di idoneità ad uso alimentare e di regolare marcatura CE.



## CALDO MA CONTROLLATO

Le valvole termostatiche consentono di impostare e mantenere la temperatura ideale di cottura. Nei modelli Medio e Grande è possibile gestire due temperature diverse contemporaneamente.



## FORTE DI NATURA

L'impiego dell'acciaio inossidabile ad alto spessore (4 mm) oltre a garantire il massimo in termini di igiene, rende Onfalós robusto, in grado di resistere anche agli agenti atmosferici.



## SICURO

I bruciatori sono collocati all'interno di Onfalós, sotto la piastra. Assenza di fiamme libere per la sicurezza e tranquillità. Il bassissimo irraggiamento di calore della piastra rende confortevole l'operatività del cuoco anche d'estate.



## AGILE E MANEGGEVOLE

Grazie all'impiego di tre ruote ad alta portata, Onfalós è maneggevole e può essere spostato con facilità da un ambiente all'altro: dal terrazzo al giardino alla cucina.



## UN TIPO ACQUA E SAPONE

Con Onfalós la pulizia non è un problema ed è velocissima: è sufficiente dell'acqua e un po' di sapone comune da piatti, per far scivolare via lo sporco senza fatica.



## ALTE PRESTAZIONI ANCHE PER L'AMBIENTE

Onfalós è alimentato a gas, fonte di energia pulita ed economica. Basta una bombola da 5 kg per usare Onfalós dove si desidera cucinare.



## UNA MISURA PER OGNI TAVOLA

Che si tratti di un tête à tête, di una cena tra amici o di un ristorante alla page, oppure un servizio di catering c'è sempre l'Onfalós ideale. Sono disponibili tre modelli.

**SMARTECH ITALIA**

SMARTECH ITALIA SPA  
VIA SENECA, 3  
33083 VILLOTTA DI CHIONS(PN) ITALY  
TEL +39 0434 423111  
FAX +39 0434 423191  
E-MAIL: [info@smartechnitalia.com](mailto:info@smartechnitalia.com)  
SITO: [www.smartechnitalia.com](http://www.smartechnitalia.com)  
SITO: [www.onfalos.com](http://www.onfalos.com)

ONFALÓS È COPERTO DA BREVETTI INTERNAZIONALI  
© 2005 - 2013 SMARTECH ITALIA SpA - ALL RIGHTS RESERVED

onfalos

SMARTECH ITALIA

SONO MARCHI PROTETTI.

Collaudato, certificato, sicuro - Tutti i prodotti vengono collaudati singolarmente da Smartech Italia SpA. Sono dotati di regolare marcatura CE e di certificato di esame CE di tipo, rilasciato da un Organismo Notificato e, sono periodicamente soggetti all'attività di ispezione da parte di tale istituto, conformemente a quanto previsto dalla Direttiva Europea apparecchi a gas (90/396/CEE) e alle seguenti norme: per Onfalós uso domestico: EN 30 e successivi aggiornamenti; per Onfalós uso professionale: EN203 e successivi aggiornamenti. Certificazione di idoneità ad uso alimentare, secondo quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti. L'idoneità ad uso alimentare della piastra in acciaio trattata al cromo duro è attestata da prove analitiche effettuate presso laboratorio accreditato S.I.N.A.L. in accordo alle indicazioni del DM 21.03.1973.



## ONFALÓS PICCOLO



coperti contemporanei	1 ÷ 8
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	600 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	465 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	1698 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	64 kg
peso con imballo	87,5 kg

## ONFALÓS MEDIO



coperti contemporanei	1 ÷ 16
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	725 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	585 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	2688 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	89,5 kg
peso con imballo	112 kg

## ONFALÓS GRANDE



coperti contemporanei	1 ÷ 24
<b>dimensioni</b>	
altezza massima	1075 mm
diametro esterno tronco di cono	960 mm
diametro interasse ruote	880 mm
ingombro con imballo	1050 x 1050 x H1250
<b>dimensioni piastra</b>	
diametro	795 mm
spessore	15 mm
superficie di cottura	4962 cm <sup>2</sup>
<b>peso</b>	
peso	160 kg
peso con imballo	192 kg

# DATI TECNICI

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
Coperti contemporanei	1 ÷ 8	1 ÷ 16	1 ÷ 24	n

## Dimensioni

Diametro esterno tronco di cono	600	725	960	mm
Altezza massima	1035	1035	1075	mm
Diametro interasse ruote	660	660	880	mm
Diametro massimo con Petali	1230	1360	1580	mm
Ingombro con imballo	800x800xH1220	800x800xH1220	1050x1050xH1250	mm

## Peso

Peso	64	90	160	kg
Peso con imballo	87,5	112	192	kg

## Piastra cottura

Materiale e finitura	acciaio S355 con deposito di cromo duro di spessore 50 micron e durezza superficiale 850 Vickers			
Diametro	465	585	795	mm
Spessore	12		15	mm
Tipo	liscia	liscia	liscia	
Superficie di cottura	1698	2688	4942	cm <sup>2</sup>
Altezza superficie di cottura	940	940	940	mm

## Corpo cilindrico

Materiale e spessore	acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm			
Capienza bacinella	3		5	l
dimensioni apertura antina HxL	365 x 340		365 x 490	mm

## Ruote

Diametro ruote		125		mm
Portata singola ruota		100		kg

## Dati termici

Numero bruciatori in acciaio <sup>(1)</sup>	1		2	n
Portata termica per singolo bruciatore	5,7	6	8,5	kW
Portata termica totale <sup>(2)</sup>	5,7	12	17	kW
Temperatura minima di cottura		120		°C
Temperatura massima di cottura		300		°C
Tempo di riscaldamento per temperatura min		4	5	minuti
Tempo di riscaldamento per temperatura max		15		minuti

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
--	--------------------	------------------	-------------------	----

## Zona comando

Zona di cottura indipendenti <sup>(3)</sup>	1		2	
Manopole temperatura <sup>(4)</sup>	1		2	
Valvole termostatiche	1		2	
Accensione piezoelettrica	1		2	

## Alimentazione GPL G30/G31

Categoria gas	ll2H3+			ll2H3+
Classi di installazione	1 e A1			
Numero di bombole da 5 kg c/u <sup>(5)</sup>	1		2	n
Pressione nominale	28-30/37			mbar
Portata minima del riduttore di pressione <sup>(6)</sup>	1000			g/h
Diametro iniettore principale	120	125	155	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	35			1/100 mm
Consumo di gas con la massima portata termica <sup>(7)</sup>	0,45	0,95	1,42	kg/h
Cicli di cottura da 1/h	24	12	14	n

## Alimentazione Metano G20 <sup>(8)</sup>

Categoria gas	ll2H3+			
Classi di installazione	1 e A1			
Pressione nominale	20			mbar
Diametro iniettore principale	175	180	200	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	51			1/100 mm
Consumo di gas con la massima portata termica <sup>(7)</sup>	0,60	1,27	1,63	m <sup>3</sup> /h

<sup>(1)</sup> Nei modelli Medio e Grande sono installati due bruciatori indipendenti.

<sup>(2)</sup> Calcolo della portata termica secondo EN 203-1.

<sup>(3)</sup> Sui modelli Medio e Grande, due zone di cottura indipendenti per l'utilizzo anche parziale della piastra, senza spreco di energia.

<sup>(4)</sup> La possibilità di impostare due diverse temperature, nei modelli Medio e Grande, consente la preparazione contemporanea di cibi con esigenze differenti di cottura, un plus per risparmiare tempo e accontentare tutti i commensali.

<sup>(5)</sup> Per il funzionamento di Onfalós Piccolo e Medio è necessaria una bombola da 5 kg max; per il funzionamento di Onfalós Grande alla massima portata termica, sono necessarie due bombole da 5 kg max cadauna.

<sup>(6)</sup> Portate del riduttore di pressione inferiori a 1000 g/h provocano il congelamento della valvola.

<sup>(7)</sup> Consumo gas calcolato considerando potere calorifico inferiore

<sup>(8)</sup> Onfalós è predisposto per il funzionamento a GPL G30/31; adattamento ad altro gas a richiesta.

# ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

## I PETALI

Per fare sbocciare Onfalós sono stati creati i Petali, speciali basi di appoggio modulari che arricchiscono il corpo di Onfalós con un tocco di colore e praticità. I Petali si agganciano facilmente attorno al corpo cilindrico. Realizzati in Corian®, possono essere acquistati singolarmente scegliendo nella gamma di sei colori, per personalizzare Onfalós trasformandolo nel vero "fiore all'occhiello" della tua cucina. Sono disponibili tre formati diversi, uno per modello.



Pearl Grey



Glacier White



Chic Aubergine



Citrus Orange



Imperial Yellow



Royal Red

### Petalo per Onfalós Piccolo

### Petalo per Onfalós Medio

### Petalo per Onfalós Grande

materiale	Corian®	Corian®	Corian®
dimensione LxPxsp	440 x 410 x 13 mm	440 x 480 x 13 mm	440 x 600 x 13 mm
peso	3,1 kg	3,8 kg	5,1 kg
diametro massimo con petali	1230 cm	1360 cm	1580 cm





# ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

## COPERCHIO

Il Coperchio è nato per proteggere Onfalós quando non viene utilizzato, ma è anche un elegante vassoio per servire le pietanze. Sono disponibili in tre dimensioni.



Coperchio per Onfalós Piccolo



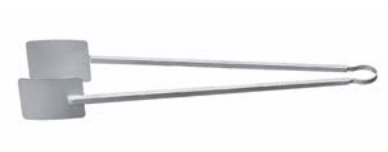
Coperchio per Onfalós Medio



Coperchio per Onfalós Grande

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
diametro	620 mm (spessore 1,2 mm)	760 mm (spessore 1,2 mm)	1000 mm (spessore 1,5 mm)
peso	2,5 kg	4,4 kg	9,9 kg

# SET ACCESSORI COTTURA E PULIZIA



Pinza



Paletta



Raschietto

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
peso	180 g	220 g	265 g
descrizione	La Pinza rappresenta un valido ed efficace aiuto durante la cottura per prendere, spostare o girare le pietanze piccole e delicate. Le branche hanno le seguenti misure 50x60 mm.	La Paletta è stata progettata per raccogliere e movimentare agevolmente le pietanze, di grandi o piccole dimensioni, durante la cottura. La base ha le seguenti misure 120X150 mm.	Il Raschietto è un attrezzo utilissimo per staccare i residui di cibo dalla piastra sia durante la cottura che per la pulizia finale della piastra. Ha una lama intercambiabile in acciaio armonico per aderire perfettamente alla superficie da pulire.

# MODALITÀ DI COTTURA

BASTA DARE UN'OCCHIATA A QUESTA TABELLA PER FARSI UN'IDEA DELLA  
VERSATILITÀ DI ONFALÓS E DELLA FACILITÀ DI COTTURA.

	PREPARAZIONE	MODALITÀ	TEMPERATURA	TEMPI PARZIALI	TEMPO TOTALE	SUGGERIMENTI
	Accendere Onfalós e, impostare la temperatura suggerita.	Adagiare il cibo direttamente sulla piastra calda.		Durante la cottura girare il cibo una o più volte		
PESCE (circa 200 g) es. sogliola	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Girare con delicatezza il pesce a metà cottura.	210 °C	8' + 8'	16'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 500 g) es. orata	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	210 °C	5' + 5' + 6' + 6' + 4' + 4'	30'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 1 kg) es. branzino	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	210 °C	8' + 8' + 8' + 8' + 7' + 7'	46'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
TRANCIO (circa 2 cm) es. pesce spada	Asciugare il pesce con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	200 °C	3' + 2'	5'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
CROSTACEI (medi) es. gamberoni	Lavare rapidamente i crostacei e asciugarli bene.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	210 °C	3' + 3'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i crostacei.
MOLLUSCHI con conchiglia es. canestrelli	Lavare i molluschi con delicatezza e asciugarli con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, direttamente con la conchiglia.	220 °C	2' + 2'	4'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare le conchiglie.
CARNE (fettine sottili spessore 1-2 mm) es. carpaccio		Girare velocemente le fettine di carne dall'altro lato. In un tempo brevissimo saranno pronte per essere raccolte.	180 °C	15" + 15"	30"	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare e raccogliere le singole fettine di carne.
STRACCETTI DI CARNE (spessore 3-4 mm) es. struzzo	Tagliare la carne a straccetti	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	200 °C	1' + 1'	2'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare gli straccetti di carne.
FILETTO DI CARNE (pezzo intero)	Asciugare la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario nei quattro lati.	200 °C	3' + 3' + 3' + 3'	12'	Servendosi della <i>Paletta</i> e della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il filetto.
HAMBURGER		Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	200 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare l' hamburger.
BISTECCA (spessore 4 cm) es. costata di manzo	Asciugare la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare la carne più volte.	200 °C	4' + 4' + 1' + 1'	10'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la bistecca.
VERDURA fettine sottili, (spessore 3-4 mm) es. zucchina.	Mondare ed affettare finemente la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le fettine di tanto in tanto.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA fette (spessore 7 mm) es. melanzane o funghi.	Mondare ed affettare la verdura.	Cuocere per il tempo necessario, Girare le fette di tanto in tanto.	180 °C	3' + 3' + 2'	8'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA (a julienne spessore 3-4 mm) es. zucchina, melanzana, carota, peperone.	Mondare e tagliare a listarelle la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le verdure spesso.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura a julienne.
VERDURA a cespi es. radicchio rosso, cipollotti freschi	Mondare e dividere in più parti la verdura.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	180 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i cespi.
FORMAGGIO (spessore 1 cm) es. scamorza	Tagliare il formaggio a fette.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati. Il formaggio deve appena fondersi.	190 °C	2' + 1'	3'	Servendosi della <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare le fette di formaggio
UOVA frittata	Romperle e sbattere le uova ed aggiungere gli ingredienti che la fantasia vi suggerisce.	Appoggiare una formina in metallo sulla piastra calda e versare il preparato. Lasciare cuocere fino a quando il contenuto si sia ben rappreso. Togliere la formina e ribaltare la frittata.	180 °C	3' + 1'	4'	Servendosi della <i>Pinza</i> , togliere la formina e, con la <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare la frittata.