

BBQInox presenta la Caja China para cocinar carnes asadas

Los amantes de las carnes asadas están de enhorabuena tras la llegada a España de una de las mejores herramientas para cocinar carnes asadas. BBQInox, líderes del sector, presentan su producto estrella: la Caja China, un asador con el que conseguir el mejor sabor

BBQInox LaCajaChina.es presenta su producto estrella: la Caja China, un objeto de deseo para los amantes de las barbacoas, para los más sibaritas y para todas aquellas personas que quieran llevar sus carnes asadas a otro nivel.

La Caja China Asadora permite obtener una carne super jugosa y tierna de una forma muy simple y rápida. Durante los últimos años, la Caja China ha ganado bastante popularidad, gracias al increíble sabor y textura que transfiere a las comidas.

La Caja China, principalmente es un horno, pero se puede usar a la vez como parrilla, para preparar desde choricillos, panceta o cualquier otro alimento mientras dentro de la caja se hace la magia de este proceso de cocción tan especial.

Funcionamiento de la Caja China

Es tan sencillo como llamativo, pues este sistema, simplemente consiste en una caja de acero inoxidable doble forrada en su interior con placas aislantes para el calor y con una tapa encima donde se deposita el carbón.

De esta manera que el calor llega de forma indirecta a la caja convirtiéndola en un horno portátil, con la peculiaridad de que en este caso, el calor viene de arriba y la carne se cocina sin entrar en contacto directo con el carbón, por lo que el calor es uniforme y cocina la carne de forma muy saludable. Además, se puede incorporar encima del carbón una parrilla y cocinar cualquier alimento para ir picoteando mientras se prepara el asado dentro de la caja.

Uno de los mayores beneficios de la Caja China, es que se puede cocinar en ella cualquier tipo de alimento, desde un calabacín relleno hasta una pizza al horno, pero se usa principalmente para asar carnes. Estas se cocinan lentamente durante varias horas, dando como resultado una carne extremadamente suave y jugosa, capaz de ser cortada con un plato. Los expertos de BBQInox recomiendan usar la Caja China para extraer al máximo la esencia y sabor de la carne asada o del alimento que se quiera cocinar: 'empleándose la Caja China junto a productos de calidad, el resultado será espectacular, satisfaciendo al paladar más exigente'.

Modelos de Caja China disponibles

La Caja China ha revolucionado por completo la forma de cocinar a la brasa con este sorprendente

invento, que puede llegar a convertirse en un elemento indispensable en todos los jardines, terrazas y restaurantes de cualquier zona de España.

BBQInox ha hecho posible que la Caja China de asar ya esté disponible en España, siendo sus principales compradores usuarios particulares, aunque cada vez más restaurantes están adquiriendo la Caja China para poder ofrecer platos donde la textura y el sabor de la carne alcancen el máximo nivel de calidad, por encima de la típica barbacoa de carbón, gas o eléctrica de terraza o jardín.

Para poder hacer frente a las necesidades específicas de los distintos tipos de usuario y usos, BBQInox ofrece a sus clientes una gran variedad de tamaños, que van desde las versiones más pequeñas, que resultan más manejables y económicas, hasta las cajas chinas grandes.

Existen varios tamaños del cajón asador portátil, desde la mini (perfecta para ser llevada a donde se quiera: al monte o de camping) hasta la XL, ideal para asadores y banquetes.

Todas las cajas chinas de BBQInox están fabricadas artesanalmente en España, empleándose exclusivamente acero inoxidable 304, garantizando la calidad del cocinado de los alimentos.

Ideal para cocinar todo tipo de carne y alimentos

Ninguna carne o alimento se resiste a la Caja China, pudiéndose asar desde cabrito, cordero, pollo y por supuesto cerdo y cochinitillo al horno. La Caja China no sólo cocina carne, sino que también es perfecta para cualquier asado vegano.

Resulta una forma ideal para cocinar sin tener que estar pendiente constantemente, puesto que, tras colocarse la carne, sólo habrá que darle una vuelta transcurrida una hora.

Consejos desde BBQInox

A la hora de elegir los carbones se recomienda utilizar los más grandes y pesados, pues estos tardan más en consumirse. Pueden aprovecharse las brasas de la Caja China colocando una parrilla por encima.

Las cajas chinas fabricadas completamente en acero inoxidable, son más costosas, pero tienen mayor durabilidad, son muy prácticas para limpiar y hacen que un patio, jardín o terraza luzcan más.

En la web de La Caja China España se muestran todos los tamaños disponibles, además como son fabricantes, ofrecen la posibilidad de personalizar la Caja China fabricándola en las medidas que desee el cliente, algo perfecto para poder integrar la Caja China en cualquier terraza o jardín.

Datos de contacto:

La Caja China

<https://www.lacajachina.es>
644 10 47 23

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Jardín/Terraza](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>