



© Docrys & DC

### ¿Horno convencional o a vapor?

Desde Docrys & DC nos hacen esta comparativa: “el horno eléctrico es perfecto para muchas recetas, en cambio **la cocina al vapor es más saludable**, los alimentos conservan sus nutrientes, preserva mejor el sabor y las texturas, **el producto queda más jugoso...** Realmente son todo ventajas”. Y es que mientras los hornos convencionales envuelven a los alimentos en calor seco por convección, los de hornos a vapor retienen la humedad a través de una combinación de calor seco con vapor consiguiendo mejores resultados con nuestras recetas.

En la propuesta, una cocina diseño de Docrys & DC con mobiliario de Santos, se instala un horno de la firma Gaggenau en la isla central.