

Funzioni pentole Demeyere

Bollire - Cottura in Camicia

Far bollire significa immergere nell'acqua bollente, quindi a 100°. Si può dire che l'acqua bolle appena si forma una bolla di vapore sul fondo della pentola. Si parla di cottura in camicia quando l'acqua è appena sotto i 100°C. Il vantaggio di questo modo di cucinare è che non produce bolle d'aria che possono distruggere ad esempio il pesce o le verdure.

Friggere e Arrostire

Friggere ed arrostitire significa cucinare a temperature superiori a 180°C. La superficie si asciuga e l'acqua contenuta si riduce sistematicamente verso il centro. La ditta Demeyere è convinta che il miglior metodo per friggere si utilizzando una padella senza strato antiaderente. Con una buona padella per friggere ed i seguenti trucchi otterrete il miglior risultato:

Cottura a pressione

Cuocere a vapore e in tempi di cottura brevi, permette di conservare l'aroma, i minerali e le vitamine dei cibi. La cottura a pressione è ideale per l'alimento che normalmente ha bisogno di una lunga preparazione come la minestrina, la carne, le verdure, le patate, i prodotti asciutti, ecc.

Friggere e arrostitire

Friggere ed arrostitire significa cucinare a temperature superiori a 180°C. La superficie si asciuga e l'acqua contenuta si riduce sistematicamente verso il centro. La ditta Demeyere è convinta che il miglior metodo per friggere sia utilizzando una padella senza strato antiaderente. Con una buona padella per friggere ed i seguenti trucchi otterrete il miglior risultato:

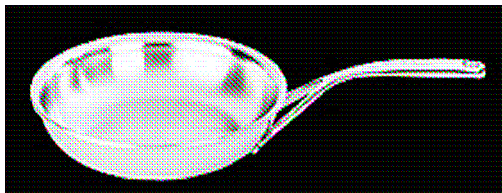
- Regolare il fuoco ad una temperatura elevata e lasciare sciogliere il burro.
- Quando il burro è leggermente cotto, diminuire il calore +/- 50%.
- Attendere ancora una decina di secondi. Depositare gli alimenti nella padella.
- Una volta passati a fuoco vivo (dopo +/- 1,5 minuto), gli alimenti si staccano e possono essere girati.

La gamma delle padelle per friggere Demeyere si distribuisce in 5, 4, 3+ e 3 stelle. Se la cucina è il vostro hobby, vi piace friggere ed arrostitire e con gli strumenti da cucina siete molto esigenti, Demeyere vi raccomanda le padelle 4 e 5 stelle. Le padelle 3 stelle + costituiscono la soluzione ideale per cominciare a cucinare. Le padelle 3 stelle compongono la serie 'budget' di Demeyere.

Padelle per friggere/crepière 5*

Le padelle per friggere 5 stelle rappresentano per gli appassionati il top. Sono costituite, fino al bordo, da un materiale di spessore 4,8 mm, composto da 7 strati. Permettono di friggere fino al bordo, e sono fatte in modo che non è più necessaria la presenza di uno strato antiaderente; quando la padella è abbastanza calda, basta ridurre il fuoco del 50 %, la padella stessa si occuperà del resto. Il trattamento della superficie (Silvinox o Brinox) e la forma la rendono facile da lavare. Questi prodotti di alta qualità sono forniti di manici in acciaio inossidabile; esistono due linee:

Proline: 5 stelle, trattamento della superficie Silvinox®, raccomandata con le serie Atlantis ed Apollo.



- Ø 20 cm - x14 cm - (cod. 55620)
- Ø 24 cm - x18 cm - (cod. 55624)
- Ø 28 cm - x22 cm - (cod. 55628)
- Ø 32 cm - x26 cm - (cod. 55632)