

La Cocotte

"EFFETTO PIOGGIA" BY STAUB



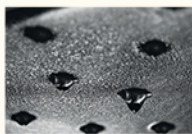
WWW.STAUB-ITALIA.IT

L'EFFETTO PIOGGIA È IL CICLO DI VAPORE CONTINUO CHE SI CREA ALL'INTERNO DELLA COCOTTE. L'UMIDITÀ SALE E SI RIVERSA NUOVAMENTE SULLA PIETANZA. IN QUESTO MODO, L'ACQUA DI CONDENZA VIENE DISTRIBUITA UNIFORMEMENTE E GARANTISCE IL GUSTO E LA CONSISTENZA DEGLI ALIMENTI.



CARATTERISTICHE:

- Coperchio piatto con piccole semisfere.
- Bordo rialzato del coperchio, ideale per accogliere i cubetti di ghiaccio che accelerano il processo di condensazione all'interno della Cocotte.
- Pomolo resistente alle cotture in forno.



COME SI CREA L'EFFETTO PIOGGIA?

Il coperchio della cocotte Staub svolge in questo caso un compito particolarmente importante: chiude ermeticamente la cocotte grazie al suo peso elevato. In questa maniera, l'acqua evaporata con la cottura resta nella pentola con tutti gli aromi meravigliosi della pietanza e dei condimenti: si condensa sulla parte interna del coperchio e si riversa su tutto il contenuto della cocotte per la presenza di semisfere distribuite omogeneamente. L'effetto può essere potenziato depositando cubetti di ghiaccio sul coperchio.

QUALI SONO I VANTAGGI DELL'"AROMA RAIN" DI STAUB?

L'efficiente equilibrio di umidità consente agli alimenti di rimanere teneri e succosi e di conservare il loro sapore particolarmente intenso. Inoltre, le pietanze non si bruciano e la brasatura richiede poca attenzione.

STAUB

Coperchio con piccole semisfere: aggiungendo cubetti di ghiaccio sul coperchio piatto si potenzia l'effetto pioggia



CONCORRENTE

Coperchio convesso con superficie liscia senza semisfere

