

## Funzioni pentole Demeyere

### Cottura del Pesce

#### Casseruola Ovale

La casseruola ovale Demeyere non deve essere soltanto considerata come un'eccellente pentola per il pesce, ma grazie agli accessori, dà altre innumerevoli possibilità. E' una\_casseruola grande, per grandi porzioni di carne, per un tacchino, per la cottura a fuoco lento, per la cucina a vapore, ecc. E' fornita di due coperchi, un cestello ed un coperchio alto. Può essere messa in forno. È in acciaio inossidabile 18/10 ed ha il trattamento della superficie Silvinox per una protezione migliore.

### Preparazione delle Salse

Le salse delicate devono essere fatte con molta pazienza. Durante la loro preparazione, è molto importante controllare bene il calore. La salsa deve essere riscaldata in modo omogeneo ad una temperatura costante. Le sauteuse coniche Demeyere sono state concepite in particolare per la preparazione delle salse più fini. Hanno un materiale multistrato fino al bordo, lo speciale materiale a 7 strati 7PlyMaterial che ha uno spessore da 3 a 3,3 mm e garantisce una distribuzione omogenea del calore. Demeyere ha prodotto la prima sauteuse al mondo in acciaio inossidabile 18/10 con trattamento della superficie Brinox o Silvinox (a seconda della serie), concepita per l'uso frequente della lavastoviglie. Le impugnature, in acciaio inossidabile, sono più igieniche, perché essendo saldate impediscono allo sporco ed ai resti di accumularsi.

La sua forma conica è ideale per la preparazione delle salse; perfettamente arrotondata all'interno è ideale per mescolare e per le preparazioni con la frusta. Non è soltanto funzionale ma è anche molto estetica. Demeyere commercializza e progetta articoli eleganti e lavora a questo scopo con stilisti conosciuti a livello nazionale ed internazionale. Tutte le sauteuse Demeyere possono essere utilizzate su tutti i tipi di cucine, induzione compresa. Grazie allo speciale fondo Triplinduc, si può passare da una fonte all'altra di calore, in qualsiasi momento, senza perdere efficacia.

### Cottura a Vapore

Scegliere la cucina a vapore è l'espressione della volontà di raggiungere i vertici assoluti del piacere culinario. Il vapore garantisce la conservazione degli aromi più fini, del gusto specifico, del colore naturale dei prodotti, dei minerali e delle vitamine. Questo metodo di preparazione garantisce una digestione facile. I forni a vapore, che si trovano sul mercato, spesso sono costosi e complicati da utilizzare. È per questo che Demeyere ha messo a punto un cestello adatto alle attuali pentole Demeyere. Si possono sovrapporre molti piatti ed ogni articolo è consegnato con un anello di gomma destinato a migliorare la conservazione dell'energia e ad utilizzare tutto il vapore disponibile. Esaminiamo qui di seguito la cucina a vapore in 4 tappe:

### Cottura Multifunzionale

La semplicità, la rapidità e la polivalenza sono, nel mondo culinario, elementi importanti. La batteria da cucina a più usi risponde bene a queste nozioni, ma spesso è sottovalutata. La padella multifunzionale Demeyere è probabilmente padella più versatile sul mercato. Generalmente, è adatta a tutti i tipi di cottura. Può essere utilizzata con o senza olio e burro. Combinata al coperchio a campana, è adatta per arrostitire rosbif, pollo o grandi pezzi di carne. La versione più grande (32 cm) è spesso utilizzata come padella per la paella. E' raccomandata con la serie Apollo. Scoprite l'utilità della padella multifunzionale.

### Affumicare

Per dare più sapore agli alimenti, senza l'utilizzo di grassi, sale ed olio, li si può affumicare. E' un metodo sano e povero di calorie. Distinguiamo due modi di affumicare, a caldo e a freddo. L'affumicatura a freddo è realizzata ad una temperatura inferiore a 30°C e può durare molto a lungo (da 3 a 20 ore). L'affumicatura a caldo è realizzata ad una temperatura compresa tra 60°C e 80°C e permette un'affumicatura lenta che dà un prodotto molto saporito. Set\_per affumicare (cod. 80828S) La pentola per affumicare Demeyere permette di affumicare a caldo. E' perfetta per ogni tipo di pesce, di carne e di verdura. Grazie alla sua versatilità, questo set per affumicare può anche essere utilizzato come cuoci-vapore per le verdure ed altri prodotti. Può essere messo in lavastoviglie, è pratico ed è adatto a tutti i tipi di cucine, induzione inclusa.