

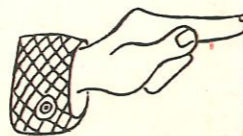
la cucina mista: elettrogas

E', questa, una tra le più recenti e indovinate creazioni della Zoppas: il piano di questa cucina è formato da piastre elettriche e da fornelli a gas, il che permette di avere a disposizione, riuniti in un solo blocco, i due più diffusi metodi di cottura: quello elettrico e quello a gas.

I vantaggi di questa unione sono molti ed evidenti, primo fra tutti il poter scegliere per un piatto il modo di cottura che assicuri la migliore riuscita; infatti, facendo delle prove, potrete stabilire quale sia la cottura ideale per ciascuno dei cibi che costituiscono il vostro menù quotidiano.

Potete anche avere il forno che preferite perchè la cucina mista viene costruita con forno elettrico o con forno a gas e in più con il « grill », l'ingegnoso dispositivo per cuocere « ai ferri ».

Eccovi ora



il termoregolatore

Anche la più abile delle cuoche può vedere compromessa, nella fase di cottura, la riuscita di un piatto al quale ha dedicato le sue migliori cure.

E ciò non per colpa sua!

Un improvviso abbassamento di pressione del gas, o di tensione della corrente elettrica, può diminuire improvvisamente la temperatura del forno compromettendo in modo irreparabile la giusta cottura.

Ed ecco il « termoregolatore » (regolatore automatico della temperatura, dal greco *thermos* = calore) un prezioso alleato che automaticamente lavora per Voi e che la Zoppas ha applicato sulle sue cucine.

Il suo uso, attraverso l'apposita manopola di comando, è semplicissimo, ed il suo scopo è quello di mantenere nel forno la temperatura esattamente prestabilita per la giusta cottura del piatto da Voi desiderato. Questa perfetta dosatura del calore, senza inutili sprechi, si traduce in definitiva in una sensibile economia di gas o elettricità.

Per chi, invece, desidera preparare rapidamente piatti gustosi, la Zoppas consiglia

il « grill »,

Questo speciale dispositivo è di una utilità pratica ineguagliabile e Vi consente la preparazione di piatti che, una volta, erano prerogativa solo delle attrezzate cucine dei ristoranti o specialità di alcune regioni italiane.

Dalla carne ai ferri, al pesce arrosto, tutta una vasta gamma di piatti può essere preparata molto rapidamente con l'accorto uso del « grill » il cui funzionamento, attraverso l'apposita manopola di comando, è di estrema facilità.

Con questo speciale dispositivo i cibi non sono a contatto della sorgente di calore come in una comune casseruola, ma vengono cotti « a distanza » per mezzo dei raggi infrarossi emanati dalle apposite piastre surriscaldate dal gas o dalle resistenze elettriche blindate.

I cibi cotti con tale sistema, oltre a mantenere inalterate le loro caratteristiche di gusto e di aroma, conservano il loro contenuto vitaminico e sono perciò considerati come i più sani e gustosi.

Secondo i tipi di cucine la Zoppas monta il « grill » nel sottoforno, dove c'è anche lo scaldapiatti, o nella parte superiore, all'interno del forno: in tal caso, per essere usato occorre tenere la porta costantemente aperta.

Nelle ricette che seguono troverete interessanti piatti di facile e rapida preparazione che potranno essere cotti con il « grill », mentre per il suo perfetto uso come per quello del termoregolatore Vi rimandiamo alla tabella dei « Tempi e Temperature » allegata alle istruzioni sull'uso della cucina.