

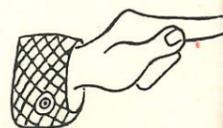
cucina mista: elettrogas

, una tra le più recenti e indovinate creazioni della
 li questa cucina è formato da piastre elettriche e
 l che permette di avere a disposizione, riuniti in
 le più diffusi metodi di cottura: quello elettrico e

i di questa unione sono molti ed evidenti, primo
 egliere per un piatto il modo di cottura che assi-
 uscita; infatti, facendo delle prove, potrete stabi-
 tura ideale per ciascuno dei cibi che costituiscono
 quotidiano.

che avere il forno che preferite perchè la cucina
 ta con forno elettrico o con forno a gas e in più
 gegnosio 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 tempe-
 ratura, 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 semplicis-
 simo, ed il suo scopo è quello di mantenere nel forno la temperatura esat-
 tamente 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 sor-
 gente di calore come in una comune casseruola, ma vengono cotti « a di-
 stanza » per mezzo dei raggi infrarossi emanati dalle apposite piastre surri-
 scaldate dal gas o dalle resistenze elettriche blindate.

I cibi cotti con tale sistema, oltre a mantenere inalterate le loro carat-
 teristiche 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 per-
 fetto uso come per quello del termoregolatore Vi rimandiamo alla tabella dei
 « Tempi e Temperature » allegata alle istruzioni sull'uso della cucina.

tabella

In queste tabelle troverete tutte le indicazioni sulle temperatura del
 forno e sulle posizioni del termoregolatore, sia delle cucine elettriche che di
 quelle a gas.

Per chi ha il termometro e per chi non l'ha.

| forno | temperatura gradi centigradi | con le prove della carta ● |
|------------|---------------------------------|-------------------------------|
| caldissimo | 230° - 260° C | 1/2 minuto |
| caldo | 205° - 230° C | 1 minuto |
| moderato | 175° - 200° C | 1 1/2 minuti |
| basso | 160° C | 3 minuti |

Per chi ha il termoregolatore della cucina a gas.

| posizione | gradi | posizione | gradi | posizione | gradi |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 130°/135° | 4 | 175°/235° | 7 | 270°/300° |
| 2 | 135°/165° | 5 | 205°/265° | 8 | 285°/505° |
| 3 | 155°/205° | 6 | 235°/290° | | |

Per chi ha il termoregolatore della cucina elettrica.

| posizione | gradi | posizione | gradi | posizione | gradi |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 80°/90° | 4 | 155°/175° | 7 | 230°/250° |
| 2 | 115°/125° | 5 | 180°/195° | 8 | 280°/300° |
| 3 | 130°/150° | 6 | 200°/220° | | |

● Fate riscaldare il forno per 10 minuti, poi mettete sul piano di mezzo
 un pezzetto di carta bianca comune: la temperatura è giusta quando la carta
 diviene di colore dorato nel tempo indicato nella tabella seguente:

| | |
|------------|---------------------|
| caldissimo | in 1/2 minuto |
| caldo | in 1 minuto |
| moderato | in 1 minuto e mezzo |
| basso | in 3 minuti |