

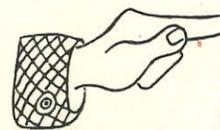
la cucina mista: elettrogas

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



2 parole sul forno

Il forno è la parte più impegnativa della cucina e dal suo funzionamento dipende il risultato di numerosi piatti di primaria importanza come per esempio tutta la serie degli arrostiti.

La Zoppas ha dedicato perciò le migliori cure tecniche a questo particolare della cucina. Lo speciale bruciatore per le cucine a gas e le resistenze blindate per le cucine elettriche sono state accuratamente studiate per ottenere la massima resa in calorie con il minimo consumo possibile.

La circolazione dell'aria calda all'interno del forno segue un preciso schema distributivo che consente di ottenere una cottura uniforme e perfetta.

Il « termo-regolatore » di cui più avanti diamo maggiori ragguagli ha lo scopo di mantenere costante la temperatura all'interno del forno.

Questo speciale dispositivo, inserito in quasi tutti i modelli Zoppas, valorizza ancor di più le caratteristiche tecniche di costruzione del forno, rendendolo un prezioso strumento che consente la riuscita anche dei piatti più difficili.

E' buona norma ricordarsi di accendere il forno dieci minuti prima dell'uso, tenendo la portina chiusa, in modo che possa riscaldarsi convenientemente, eliminando quella percentuale di umidità contenuta nell'aria.

Per maggiori dettagli sul suo uso, quali per esempio i ripiani che devono essere usati, a seconda del tipo di vivanda da cuocere, Vi preghiamo di consultare il libretto di istruzioni unito a tutte le cucine Zoppas.

Esaminiamo ora