PIOGGIA AROMATICA **STAUB**



PROGETTATE PER IL TUO PIACERE

Non è un caso che le cocotte STAUB siano così belle: la preparazione e il piacere di gustare piatti deliziosi sono esperienze molto emozionali, ma nella scelta dei materiali e del design la funzionalità è essenziale.

CHE COS'È LA PIOGGIA AROMATICA?

La pioggia aromatica è la continua circolazione di umidità nella cocotte o nella casseruola. L'umidità sale, si condensa e gocciola uniformemente sui cibi. In questo modo il sapore e la consistenza migliorano costantemente.

COME SI GENERA LA PIOGGIA AROMATICA?

Grazie al design speciale e al peso dei coperchi, le cocotte sono perfettamente a tenuta e trattengono tutta l'umidità. I "picot", piccole protuberanze nel coperchio, raccolgono l'umidità evaporata e la distribuiscono uniformemente all'interno della cocotte.

L'effetto può essere intensificato applicando cubetti di ghiaccio sul coperchio piatto. Le casseruole STAUB sono dotate di un coperchio bombato con elementi dal design unico che producono lo stesso effetto. La forma della "Chistera Drop Structure" è ispirata alla racchetta utilizzata per il gioco basco della pelota.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA PIOGGIA AROMATICA STAUB?

Questo efficiente processo di compensazione dell'umidità fa sì che i cibi diventino meravigliosamente succosi e teneri e che i loro aromi naturali risultino particolarmente intensi. Impedisce anche che il cibo bruci. In questo modo la cottura in umido risulta notevolmente semplificata.

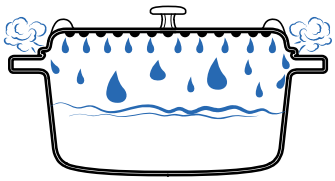
STAUB



Distribuzione dell'umidità fino a 20 volte più uniforme.

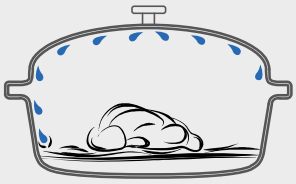


Ricircolo dell'acqua fino a 9 volte superiore rispetto ai prodotti concorrenti grazie all'apposita forma piatta del coperchio e dotata di piccole semisfere all'interno (picot).



Quantità di liquido ancora maggiore del 50% dopo 30 minuti di cottura grazie al peso ottimizzato del coperchio: riduce al minimo il rischio di bruciature e la necessità di controllo.

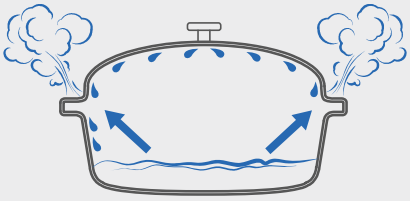
Concorrenti



Distribuzione non uniforme dell'umidità.



Ridotto ricircolo dell'acqua con coperchio curvo e senza semisfere.



Il liquido evapora più rapidamente rispetto alla modalità STAUB dopo 30 minuti di cottura.