



TECNOLOGIA BREVETTATA

IRINOX

Freddy è l'abbattitore rapido di temperatura, da incasso, pensato specificatamente per la casa. Un apparecchio che unisce il freddo rapido al caldo lento attraverso 9 funzioni che permettono di abbattere rapidamente i prodotti dopo la cottura, di surgelare e scongelare in tempi contenuti e in modo controllato, di cuocere a bassa temperatura, di lievitare, di far trovare il piatto pronto e caldo da servire, di conservare alla temperatura ideale e di rinfrescare vino e bevande. Studiata per la combinazione con le colonne standard da 60 cm. Disponibile in due altezze diverse, 45 e 60 cm.

LA SFIDA DEL TEMPO

CONCILIARE LA CULTURA DEL CIBO CON LA VELOCITÀ
DI PREPARAZIONE OGGI È POSSIBILE GRAZIE ALLE MACCHINE
EVOLUTE PER CUOCERE E CONSERVARE. TRA I NUOVI
PROTAGONISTI, MICROONDE E ABBATTITORI DI TEMPERATURA

DI SABRINA PIACENZA

Secondo un recente studio commissionato da Moulinex a Human Highway, il 56% degli italiani sogna di realizzare un piatto pronto - e buono - in meno di 20 minuti. Cucinare in velocità, mantenendo inalterate le proprietà degli alimenti per dar vita a cibi gustosi, sembra la vera sfida della cucina contemporanea (e quotidiana).

Se il microonde è stato senza dubbio il primo elettrodomestico pensato e sviluppato in un'ottica di velocità d'utilizzo e oggi presenta interessanti funzioni aggiuntive, la grande novità è l'abbattitore di temperatura, che consente un diverso approccio al processo di preparazione, con la possibilità di anticipare e pianificare l'elaborazione dei pasti e dei diversi piatti. Un apparecchio ancora poco conosciuto nello spazio domestico, un sistema mutuato dal professionale che permette di ridurre in maniera consistente la temperatura di un alimento in pochissimo tempo preservandone tutte le qualità e il sapore. In altre parole, con l'ab-

battitore di può cucinare con largo anticipo, conservare al meglio per poi gustare i piatti già preparati scaldandoli con pochi e rapidi gesti. Grazie al tempo contenuto nella fase di raffreddamento avviene una micro-cristallizzazione dei cibi che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche degli alimenti, sia crudi sia cotti.

A questo proposito, è possibile portare rapidamente una pietanza appena cotta a una temperatura di 3 gradi, riducendo drasticamente la proliferazione batterica che comprometterebbe sapore, sicurezza, conservazione. Grazie alla velocità con la quale si raffreddano i cibi e alla temperatura di conservazione che può arrivare fino a -40 gradi, si stima che l'abbattitore allunghi la vita media degli alimenti fino al 70%. In alcune macchine, alla funzione di abbattimento e conservazione si unisce la funzione di cottura a bassa temperatura ideale per carni e pesce e per mantenere i piatti caldi alla temperatura preimpostata.