# Sous Vide Slow Cooker: la cottura sottovuoto alla portata di tutti

25630-56-sous-vide-slow-cooker-carousel-395613-a06b87fd

La cottura sottovuoto è molto apprezzata e utilizzata dagli chef di tutto il mondo perché permette di cuocere gli alimenti mantenendone le proprietà nutritive grazie alla bassa temperatura che ne preserva la struttura organica. Questo metodo di cottura che ha rivoluzionato le cucine dei grandi ristoranti di tutto il mondo, non sarà più un'esclusiva degli chef.

**QUALI SONO I VANTAGGI**

• mantenimento delle proprietà nutritive come le vitamine e i sali minerali
• conservazione prolungata degli alimenti e rallentamento dell'ossidazione grazie all'assenza di aria
• cottura senza l'aggiunta di grassi per piatti salutari
• aspetto esteriore e colori intatti per piatti gradevoli anche alla vista

**COME FUNZIONA LA COTTURA SOTTOVUOTO**

La cottura sottovuoto ha origini molto lontane, si parla addirittura del 1974, quando lo chef George Pralus applicò per primo questa tecnica nel suo ristorante a Roanne, nella Valle della Loria, per prolungare il tempo di conservazione del suo foie gras, mantenendo intatti gusto e aspetto. Quella sottovuoto, è una cottura a bassa temperatura attraverso la quale è possibile cucinare alimenti all'interno di appositi sacchetti di plastica, immergendoli a bagnomaria a temperature tra i 50° e i 100°. Gli alimenti, una volta inseriti negli appositi sacchetti svuotati dall'aria interna, cuoceranno lentamente a bagnomariaper il periodo di tempo desiderato. Quando la cottura è ultimata i cibi possono essere tolti dalla busta e consumati o, in alternativa, conservati in frigorifero o freezer

Ma la Sous Vide Slow Cooker non si ferma qui. Oltre alla cottura sottovuoto, infatti Russell Hobbs permette di cucinare utilizzando altri due metodi: la cottura lenta tipica dello Slow Cooke la cottura con sonda per la temperatura.

**COME FUNZIONA LA COTTURA LENTA**

Lo slow cooking è uno stile di cottura riconosciuto ormai in tutto il mondo non solo perché consente di cucinare piatti sani e gustosi ma anche per le caratteristiche estremamente green. Il processo a cottura lenta infatti consente ai cibi di trattenere i propri nutrienti e aromi, permettendo così di ridurre l'utilizzo di condimenti. Una quantità minore di olio, burro e grassi di vario tipo offre una cucina più salutare, economica e saporita. Inoltre, attraverso lo slow cooking,le pentole possono cuocere per ore garantendo prestazioni efficienti con un basso consumo di energia. Sarà possibile cucinare ottimi piatti caldi come pollo al curry, stufati di manzo e ragù di carne.Basterà semplicemente aggiungere gli ingredienti, impostare il grado di cottura desiderato e al resto penserà la Sous Vide Slow Cooker.

**COME FUNZIONA LA SONDA DELLA TEMPERATURA**

La presenza della sonda per la temperatura assicura una cottura perfetta al momento e al punto giusto, senza il rischio di cibo scotto o, al contrario, stracotto. Una volta impostata la quantità di calore desiderata,immettendo lo strumento nell'alimento scelto, sul display digitale apparirà la temperatura reale del momento. Appena raggiunta la gradazione richiesta, la pentola proseguirà sulla stessa linea di cottura ed il display mostrerà da quanto tempo il contenuto è in cottura.

**SOUS VIDE SLOW COOKER 25630 – 56**

• Apparecchio 3 in 1 versatile con diverse funzioni di cottura: Slow Cook, cottura con sonda per la temperatura e cottura sottovuoto
• Sonda della temperatura integrata nel manico per una costante regolazione dell'acqua
• Display digitale a microprocessore con LED
• Capacità: 6 porzioni
• Pentola interna in ceramica rimovibile e lavabile in lavastoviglie
• Coperchio con chiusura per un comodo trasporto
• Manici extra-large con punto freddo
• Coperchio in vetro temperato
• Potenza: 350 Watt