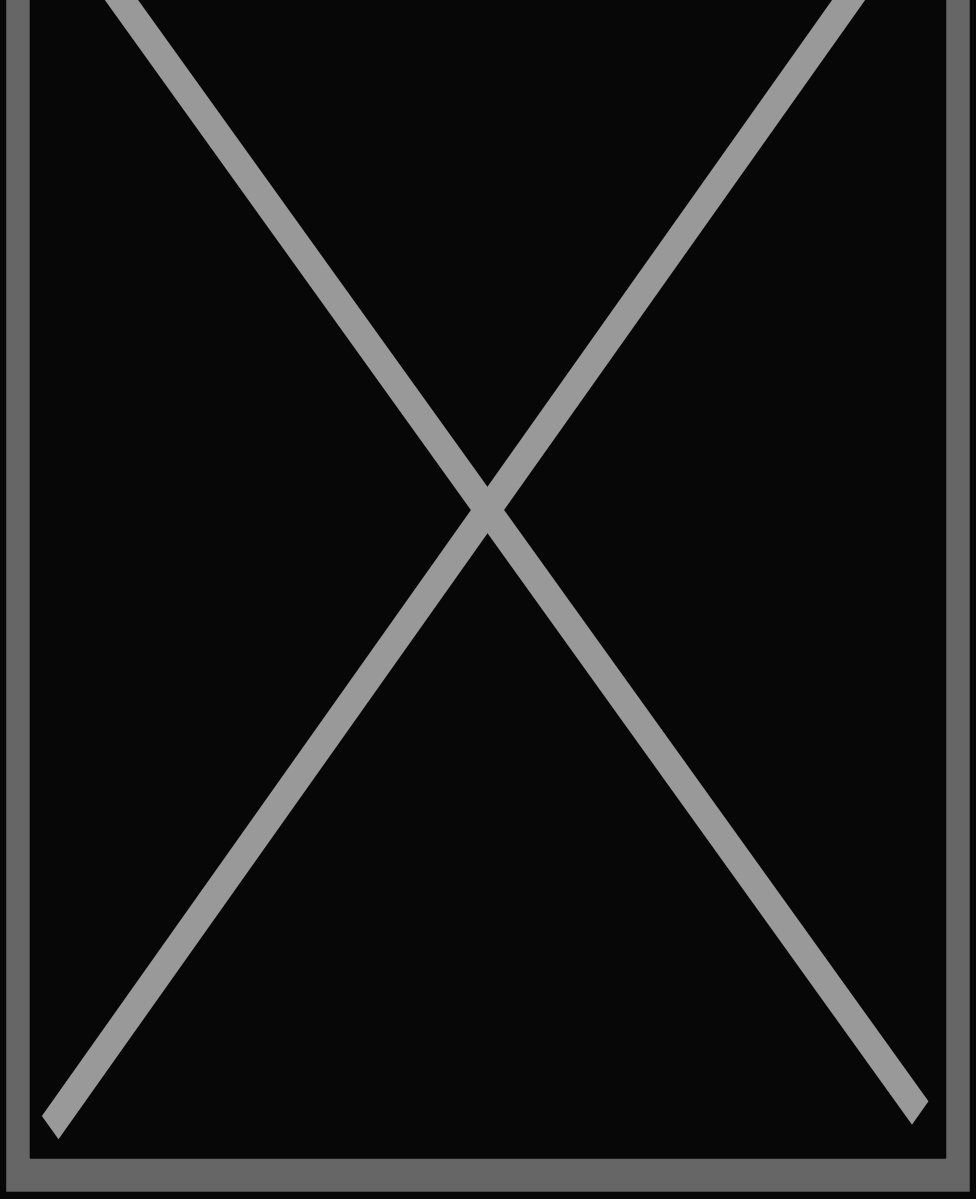
Bormioli Luigi, contenitori Look-eat per la "nuova quotidianità"

dispensa-lock-eat-3f245151

L’emergenza sanitaria di quest’anno sta cambiando profondamente le nostre abitudini, compreso il modo di organizzare la preparazione del cibo e la gestione quotidiana dei pasti: il maggior tempo trascorso in casa sta portando molte persone a dedicare più attenzione alla cucina, e a riscoprire, in particolare, le tecniche di conservazione dei cibi. La **preparazione di conserve** si sta infatti imponendo come una consuetudine sempre più apprezzata, anche perché consente di utilizzare prodotti di stagione e di goderne a lungo i sapori.

Fondamentale è però disporre di strumenti che permettano di preparare confetture, marmellate, sottaceti, sottoli e salamoie casalinghe in totale sicurezza, scongiurando il rischio che, nei cibi, si formino sostanze nocive. **Bormioli Luigi**, azienda leader nel settore del tableware di alta gamma, risponde da tempo a questa necessità con una linea di prodotti specificamente pensata per la conservazione: si tratta di **Lock-eat**, una collezione che sposa a una serie di plus tecnici un design funzionale e un ottimo impatto estetico.



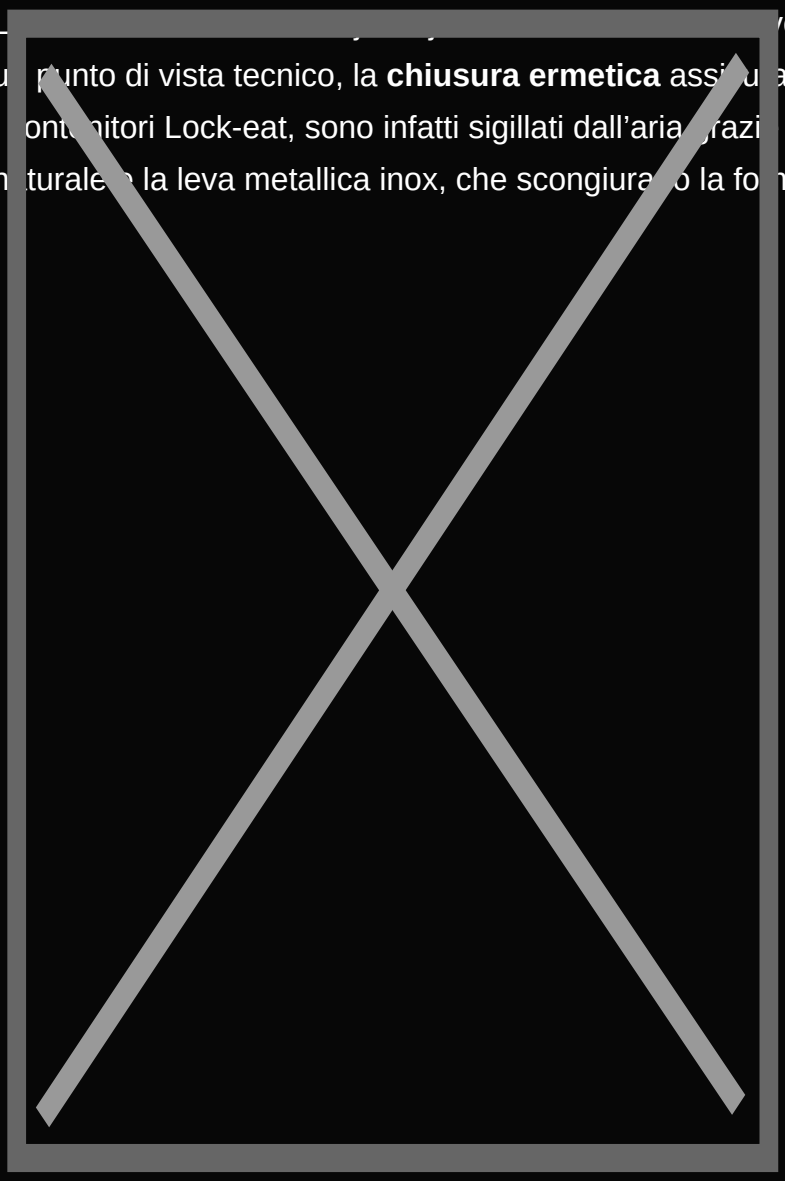
La collezione Lock-eat

comprende un’ampia gamma di *food jar* e *handy jar* studiate per la conservazione dei cibi, e di *juice jar*, ideali invece per quella di succhi, bevande e salse. Si tratta di **contenitori a chiusura ermetica realizzati interamente in vetro, tappo compreso**, adatti a tutte le tecniche di conservazione: da quelle sott’olio, sottaceto, sotto sale e in salamoia al sottovuoto con bollitura o invasamento a caldo.

I contenitori Lock-eat possono essere inoltre utilizzati per la **realizzazione di ricette in vaso cottura**, una tecnica sempre più apprezzata perché rapida, sana e perfetta per mantenere inalterate le proprietà nutritive degli alimenti; e, ancora, per la **fermentazione**, una modalità di conservazione che

sta raccogliendo crescenti consensi fra chi ha a cuore il proprio benessere. Questo metodo si basa infatti sull'azione di microrganismi benefici per l'organismo, in particolare per la flora intestinale, il rafforzamento del sistema immunitario e per fare fronte a eventuali carenze di vitamine e minerali.

L verse caratteristiche funzionali ed estetiche. Da u punto di vista tecnico, la **chiusura ermetica** assi a una perfetta conservazione di cibi e bevande: i ont itori Lock-eat, sono infatti sigillati dall'aria grazi al coperchio in vetro, la guarnizione in gomma n turale e la leva metallica inox, che scongiura o la fo mazione di batteri nel cibo.



Il processo di conservazione **sottovuoto** avviene in modo sicuro e facilmente verificabile. Durante il riscaldamento la pressione all'interno delle jar aumenta rispetto alla pressione esterna: la chiusura con leva metallica favorisce la fuoriuscita dell'aria e del vapore presenti all'interno, evitando allo stesso tempo l'ingresso di aria all'esterno. Il

raffreddamento del contenitore consente la formazione di vuoto nello spazio di testa, e la pressione dell’aria esterna forza il coperchio verso il basso sul contenitore, sigillandolo. A questo punto l’avvenuto sottovuoto si può facilmente verificare sollevando o rimuovendo la leva metallica elastica, e provando a sollevare il coperchio in vetro, vedendo se oppone resistenza. Se è sigillato, si è creato il sottovuoto. Per aprire le jar, poi, basta tirare la linguetta di gomma, per permettere all’aria di entrare nel contenitore ed eliminare il sottovuoto.

Dal punto di vista pratico i contenitori Lock-eat sono **ideali per l’asporto e la movimentazione dei cibi e per il consumo di monoporzioni**: una caratteristica che, anche in questo caso, risponde in modo efficace alle esigenze odierne. Chi infatti ancora ha la necessità di essere presente sul luogo di lavoro potrebbe infatti preferire consumarvi pasti portati da casa per evitare ulteriori spostamenti.

Sotto il profilo estetico, infine, le jar Lock-eat, caratterizzate da un design elegante e pulito, sono perfette per **presentare in modo originale antipasti, monoporzioni e dessert**, e possono essere **utilizzate per il servizio in tavola** armonizzandosi con ogni mise en place.