Forni a vapore, tre motivi per utilizzarli

76146513-1ba0d89f

Il forno a vapore permette di ottenere ottimi risultati operando a temperature e tempi inferiori rispetto a uno tradizionale. Ecco tre buoni motivi per utilizzarlo.

- **TEMPO**. Permette di cucinare a temperature inferiori e in maniera più veloce rispetto a un forno ad aria.
- **GUSTO**. Conserva meglio il gusto e le proprietà nutrizionali dell'alimento crudo
- **RISULTATO**. Utilizzare un forno combinato permette di dare al piatto il giusto mix di sugosità e croccantezza ai piatti

Ma quanto costa?

Secondo Roberto Carcangiu, l'investimento necessario per acquistare un forno a vapore arriva fino a 8.000-10.000 euro, circa il doppio rispetto a un forno tradizionale. Sul fronte dei consumi non ci sono grandi differenze tra i due sistemi: allo spunto il consumo è per entrambi intorno a 10 kW; a regime il forno a vapore si aggira intorno a 5-6 kW. L'energia che si risparmia cuocendo a temperature inferiori, si impiega comunque per portare l'acqua allo stato di vapore.

Forno a vapore: pregi e difetti di una cottura sana e leggera