

LA VAPORIERA ELETTRICA

IL SUO VANTAGGIO PRINCIPALE È LA PRATICITÀ, PERCHÉ BASTA VERSARE L'ACQUA NELLA BASE, INSERIRE IL CIBO NEI CESTELLI, CHIUDERE CON IL COPERCHIO E ATTIVARE LA VAPORIERA: SONO SUFFICIENTI APPENA 40 SECONDI O POCO PIÙ PERCHÉ SI GENERI IL VAPORE. LO SVANTAGGIO

È DATO INVECE DALL'INGOMBRO NOTEVOLE, SOPRATTUTTO SE L'APPARECCHIO HA IN DOTAZIONE PIÙ CESTELLI, FATTORE CHE PERÒ PERMETTE, ALLO STESSO TEMPO, DI CUOCERE PIÙ CIBI INSIEME, RIDUCENDO I TEMPI DI PREPARAZIONE.

MAXICOOK di RUSSELL HOBBS ha serbatoio da 1,3 litri, apertura laterale per aggiungere acqua, tre vaschette impilabili, infusore di aromi e vaschetta per il riso. Potenza 1000 Watt. 72 euro



VP26 di GIRMI ha tre cestelli impilabili, contenitore per il riso, timer fino a 60 minuti, finestrella per il monitoraggio del livello dell'acqua e spegnimento automatico. Potenza 750 Watt. 59,90 euro

La vaporiera della linea **TECHNO di BRANDANI** è dotata di display digitale, spegnimento automatico a fine cottura, tre cestelli in plastica e struttura in acciaio inox. Potenza 700 Watt. 79 euro

Come è fatta

LA BASE DELLA VAPORIERA ELETTRICA HA UN SERBATOIO PER L'ACQUA DI COTTURA PIUTTOSTO CAPIENTE, IN GENERE DA 1-1,5 LITRI. LA FINESTRELLA TRASPARENTE, CHE INDICA IL LIVELLO DELL'ACQUA, È UTILE PER MONITORARE LA PRESENZA O MENO DI LIQUIDO, COSÌ CHE SI POSSA EVENTUALMENTE AGGIUNGERE MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE TRAMITE L'APPOSITO BECCUCCIO. ALCUNE VAPORIERE HANNO ANCHE UN INFUSORE PER GLI AROMI (ERBE AROMATICHE E SPEZIE) POSTO SOPRA IL SERBATOIO, CON CUI INSAPORIRE I CIBI. LA PRESENZA DEL TIMER SULLA BASE PERMETTE DI REGOLARE IL TEMPO DI COTTURA, MENTRE I MODELLI PIÙ TECNOLOGICI HANNO PROGRAMMI CON TEMPI PREIMPOSTATI TRA CUI SCEGLIERE IN BASE ALL'ALIMENTO DA PREPARARE. REGOLATO IL TIMER, LO SPEGNIMENTO È AUTOMATICO E UN SEGNALE ACUSTICO AVVERTE CHE IL CIBO È PRONTO. SPESSO I CESTELLI DELLA VAPORIERA SONO DUE O TRE, SOVRAPPONIBILI, IN PLASTICA RESISTENTE AL CALORE OPPURE IN VETRO. ALCUNE VAPORIERE SONO DOTATE ANCHE DI VASCHETTA PER RISO E LEGUMI, DAI FORI MOLTO PICCOLI, O DI UN CONTENITORE PER LE UOVA. INFINE IL COPERCHIO, IN VETRO O PLASTICA, DA PORRE SOPRA L'ULTIMO CESTELLO, VA TENUTO CHIUSO DURANTE TUTTA LA FASE DI COTTURA.

LA PENTOLA CUOCIVAPORE

SI TRATTA DI UNA PENTOLA PARTICOLARE COMPOSTA DA RECIPIENTE, CESTELLO E COPERCHIO, OLTRE CHE DAI MANICI ANTISCOTTATURA. IL RECIPIENTE DEVE CONTENERE L'ACQUA DI COTTURA E PUÒ ESSERE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO O ENTRAMBI, IN CASO DI FONDO TRIPLO AD ALTO SPESSORE. L'ALLUMINIO OFFRE UN'OMOGENEA E RAPIDA DISTRIBUZIONE DEL CALORE, MENTRE L'ACCIAIO INOX 18/10 TENDE A SCALDARE IL FONDO DELLA PENTOLA, TRASMETTENDO MOLTO CALORE ALL'ACQUA. SE IL FONDO È (TUTTO O IN PARTE) IN ACCIAIO, È POSSIBILE UTILIZZARE LA PENTOLA SUI PIANI A INDUZIONE. IL CESTELLO VA APPOGGIATO SOPRA AL RECIPIENTE E HA LA BASE FORATA, IN MODO

CHE GLI ALIMENTI POSTI AL SUO INTERNO VENGANO COMPLETAMENTE AVVOLTI DAL VAPORE. PUÒ ESSERE REALIZZATO NELLO STESSO MATERIALE DEL RECIPIENTE O IN VETRO, PER SEGUIRE MEGLIO LA COTTURA. ALCUNE PENTOLE CUOCIVAPORE HANNO DUE CESTELLI SOVRAPPONIBILI, PER PREPARARE DUE CIBI DIVERSI NELLO STESSO MOMENTO; ALTRE HANNO, INVECE, UN CESTELLO UNICO CON PIÙ SCOMPARTI COMPONIBILI. IL COPERCHIO VA SEMPRE USATO DURANTE LA COTTURA PER EVITARE DISPERSIONI DI VAPORE ED È IN GENERE IN VETRO CON POMELLO ANTISCOTTATURA.

La casseruola **BIO NATURE** è in alluminio e acciaio e ha il cestello vaporiera in vetro temperato come il coperchio. Gli scomparti componibili permettono di suddividere i cibi. Diametro 18 cm. 29,90 euro

Il set **FRIGGIVAPOR** della linea **DIAMANTEA di TOGNANA** comprende la casseruola antiaderente da 22 cm di diametro, due cestelli per cuocere a vapore e friggere, il coperchio in vetro temperato e termometro in acciaio. 68,87 euro

