

Home > News > Accessori > Cucina a vapore: il benessere è firmato Nilma

## Cucina a vapore: il benessere è firmato Nilma

By admin on luglio 16, 2012

Ormai è una certezza: la cottura a vapore si è rivelata il miglior metodo per cucinare cibi sani, gustosi e dietetici.

Più rapida della classica cottura in acqua, consente di preparare piatti leggeri e digeribili, adatti ad ogni età e a tutte le condizioni di salute.

Questo, si sa, è possibile grazie al vapore prodotto durante l'ebollizione dell'acqua, che permette di cuocere le pietanze a temperature inferiori a 100° senza che vengano a contatto con l'acqua e soprattutto senza utilizzare condimenti: in questo modo, vitamine e sali minerali si conservano, gli eventuali grassi presenti abbandonano i cibi e vanno a disperdersi nell'acqua e il sapore delle verdure, del pesce e di tutte le pietanze rimane inalterato. Nato in Oriente e diffuso in tutto il mondo, questo sistema non solo non possiede alcun tipo di controindicazione, ma va a sfatare anche la credenza che la cucina a vapore sia la "tomba" del sapore.

Basta infatti qualche piccolo accorgimento culinario – come l'aggiunta di erbe e spezie – per fare della cucina a vapore la regina indiscussa della tavola, rendendo i piatti saporiti e gustosi senza dover rinunciare a mangiar sano.

Una vera e propria rivoluzione salutista, che negli anni ha conquistato anche l'industria alimentare, i centri di cottura di grandi dimensioni, le grandi cucine e tutti quei luoghi dove garantire la preparazione di cibi sani in tempi rapidi è fondamentale.

Nilma, azienda specializzata nella produzione di macchine, impianti e attrezzature per la ristorazione collettiva e l'industria alimentare, propone soluzioni che si adattano alle diverse tipologie di ambienti, come i cuocitori a vapore Vaphoor, Quick Steam e Mini Steam.

Vaphoor è il cuocitore ideato per l'industria e i grandi centri di cottura. Cuocendo a vapore in pressione, riduce i tempi di preparazione (e quindi i consumi energetici), mantiene inalterati i principi nutritivi delle verdure e delle carni e riattiva rapidamente precotti e surgelati, mantenendone inalterati aspetto e consistenza. Inoltre, grazie all'avanzata tecnologia dei suoi componenti, consente un grande risparmio di manodopera.

Per soddisfare le esigenze di realtà più dimensionate, come ad esempio i ristoranti e le piccole comunità, dove la velocità è importante quanto l'ottimizzazione degli spazi, Nilma propone altre due soluzioni, adattabili anche agli spazi più ridotti.

La prima si chiama Quick Steam, il cuocitore a vapore in pressione piccolo, veloce e pratico, che consente, nonostante le piccole dimensioni, di cuocere in pochi minuti un notevole quantitativo di alimenti (da 6 a 18 kg), conservandone il valore nutritivo, ma anche quel sapore e quel gusto richiesti dalla migliore tradizione gastronomica.

Una qualità e una sicurezza garantite anche da Mini Steam, cuocitore a vapore senza pressione, che cuoce per effetto della convezione termodinamica del vapore e che – grazie al vapore saturo secco – evita l'ossidazione del prodotto e la formazione di condensa dopo la cottura. Anche in questo caso i tempi di preparazione sono limitati e ridotti del 30-40% rispetto alle tradizionali cotture in acqua.

I cuocitori a vapore Nilma sono completamente automatici e si possono collegare al software Nilma CCMP 4.0, garantendo la massima sicurezza operativa.

