

COME FUNZIONA? PIANI COTTURA

I piani cottura sono studiati per permettere di cucinare agevolmente nella vostra roulotte o camper



Piani cottura

I piani cottura hanno un layout appositamente studiato per garantire la massima praticità di utilizzo in roulotte, camper o campervan. Sono ideati per assorbire tutte le vibrazioni della strada. Sono disponibili diversi tipi di alimentazione: a gas, a induzione, piastra elettrica compatta e persino una combinazione doppio combustibile o ibrida.

Oltre alla disponibilità di tutti i tipi di dimensioni e forme, sono realizzati per soddisfare perfettamente le vostre esigenze.



Consigli

- Un piano cottura ibrido o a doppio combustibile offre molta flessibilità. La cottura a gas consente di cucinare ovunque. In campeggio potete scegliere la praticità di una piastra elettrica o a induzione. L'induzione è il modo più veloce e sicuro di cucinare. Sta allo chef fare la scelta!
- Si raccomanda di fare eseguire l'installazione e il controllo annuale o la manutenzione da un centro assistenza autorizzato.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti, durante e dopo l'uso.
- Rimuovere le fuoriuscite di alimenti e pulire il piano cottura appena possibile con sapone e acqua calda.



Altri consigli e accorgimenti da Thetford?
Diventa un Thetford Friend oggi!



[www.thetford.com]

1 Alimentazione

Il piano cottura può essere del tipo a bruciatore singolo o a più bruciatori. Sono disponibili diversi tipi: a gas, piastra elettrica, a induzione o combinato.

Bruciatore



- La cottura con il gas è veloce e precisa.
- L'altezza o l'intensità della fiamma possono essere regolate con precisione tramite l'apposita manopola.
- Utilizzare esclusivamente GPL, ovvero propano o butano. È consigliabile utilizzare il propano rispetto al butano in quanto quest'ultimo è meno adatto all'impiego alle basse temperature (ad esempio inferiori a 10 °C).

Metodo di accensione:



Accensione manuale:
accendere il bruciatore con un fiammifero o un accendino.



Accensione elettrica (12 V):
accendere il bruciatore premendo il pulsante di accensione elettrica.

Piastra elettrica



- La piastra elettrica può essere montata nel piano cottura della vostra cucina.
- Più è alta la potenza (W) della piastra elettrica, più sarà rapido il riscaldamento e maggiore la velocità di cottura.
- Sovente l'elettricità è inclusa nelle tariffe del campeggio, quindi la cottura sulla piastra elettrica può risultare vantaggiosa.

Induzione



- L'induzione è molto veloce, efficiente e sicura.
- Un piano cottura a induzione utilizza potenti elettromagneti posizionati sotto la superficie in vetro. Quando una pentola realizzata in materiale magnetico, viene posizionata direttamente sul piano, l'energia viene indotta nel metallo della pentola.
- L'induzione scalda la base della pentola che a sua volta scalda l'alimento al suo interno.
- La superficie di vetro viene riscaldata dalla pentola in cui si effettua la cottura. La superficie al di sotto della pentola può diventare piuttosto calda, ma lontano dalla pentola la superficie rimane abbastanza fredda. Al termine dell'utilizzo si raffredda rapidamente.

2 Coperchio in vetro

I piani cottura sono disponibili con e senza coperchio in vetro a seconda del design e del layout. I piani cottura incassati generalmente sono dotati di coperchio per creare una superficie piana.



- Con il coperchio chiuso la cucina sarà più ordinata e avrete a disposizione più spazio di lavoro. Tuttavia, consigliamo di non utilizzare il coperchio in vetro come ripiano.
- Il coperchio agisce da schermo contro il calore per gli oggetti dietro il piano cottura quando in uso, ad esempio oscuranti, pareti, ecc.
- Lasciare il coperchio in vetro aperto quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.
- Prima di aprire il coperchio, rimuovere qualsiasi oggetto dalla superficie.

3 Come usare le pentole

L'uso di pentole della misura corretta contribuisce a ottenere una cottura efficiente e offre la migliore esperienza di cucina.

Ecco alcuni consigli:

- Accertarsi di lasciare almeno 10 mm di spazio tra le pentole e i bordi del piano cottura.
- Spegnerne il fornello prima di togliere la pentola e al termine della cottura.
- Accertarsi che tegami e pentole siano stabili durante la cottura.
- Prestare attenzione ed evitare che il contenuto trabocchi dalle pentole.

Bruciatori a gas



- Tegami e pentole devono avere una larghezza sufficiente a coprire la fiamma, senza che la fiamma risalga dai lati della pentola.

Piastra elettrica



- Per garantire la massima efficienza, utilizzare un tegame di dimensione idonea con spesso fondo pesante piano. La dimensione del tegame deve essere uguale o leggermente maggiore rispetto alla piastra elettrica (fino a 2,5 cm).

Induzione



- Utilizzare esclusivamente pentole idonee all'uso sulle piastre a induzione. Una valida indicazione è scegliere pentole recanti il simbolo 'Induzione'.
- È facile controllare se si dispone della pentola corretta. Se un magnete si attacca alla base, la pentola dovrebbe essere adatta per la cottura a induzione.
- Accertarsi che la base della pentola sia piatta e liscia per evitare il rischio di graffiare il vetro e per la massima efficienza di cottura.
- La pentola deve avere una dimensione minima di 10 cm e deve essere grande quanto la zona a induzione indicata sul vetro.