

COME FUNZIONA? FORNO E GRILL

Per cucinare in poco spazio
nella vostra roulotte, campervan o camper



Forno e grill

Un forno crea la sensazione del lusso di una cottura multifunzione come a casa. Dai croissant e pane tostato del mattino, alla pizza della sera.

I forni a gas presentano varie funzioni in base al modello scelto, ad esempio la possibilità di avere un grill integrato o, se lo spazio lo consente, una cucina con cavità forno e grill a parte, completa di piano cottura.

Uno spazio limitato non significa dover fare compromessi per cucinare in vacanza.



Forno e grill combinati in una cucina



Forno e grill integrato

Consigli

- Il forno e il grill sono più piccoli di quelli di casa, quindi è importante disporre di tegami di misura corretta e di una buona pianificazione della cottura in forno.
- Il forno per camper è riscaldato a fiamma. Per assorbire e distribuire il calore nel forno, utilizzare una teglia da forno posizionata al centro del forno o sul ripiano del forno.
- Utilizzare una teglia da forno sul fondo o sul ripiano inferiore, senza ostruire il bruciatore del forno, per raccogliere eventuali alimenti o grassi che cadono durante la cottura. In questo modo il forno resterà pulito.



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



[www.thetford.com]

1 FORNO



Cucinare in viaggio come a casa

I forni a gas per roulotte o camper funzionano in modo molto simile al forno a gas di casa. A differenza dei forni elettrici ventilati, il forno a gas tende ad avere una differenza di temperatura tra la parte bassa e la parte alta della cavità e non dispone di ventilatore per far circolare il calore.



Tuttavia, è possibile utilizzare in modo conveniente la variazione di temperatura tra le varie posizioni delle griglie, sfruttandola per cuocere contemporaneamente vivande diverse che richiedono differenti temperature. In tal modo è possibile ottenere il massimo vantaggio dal gas utilizzato per riscaldare il forno.

1. Come cucinare nel forno?

- L'accensione deve essere sempre eseguita con lo sportello del forno aperto.
- Metodo di accensione:  
- La temperatura del forno è controllata da un rubinetto gas termostatico e può variare tra 120 °C e 240 °C.
- Prestare attenzione a non sovraccaricare il forno, prevedere uno spazio adeguato tra i ripiani/piatti per consentire la circolazione ottimale del calore. Per garantire questo flusso ottimale, Thetford dispone anche di forni ventilati (come parte di una cucina).

2. Preriscaldamento




Un forno preriscaldato cuoce in modo più efficiente.



Si consiglia di preriscaldare per 10 minuti.
15-20 minuti di preriscaldamento sono l'ideale.
Trascorso questo tempo, il forno è in temperatura.

3. Cottura

Guida rapida per la cottura in forno.

| Livello di gas |  |  |  | Vivanda |
|----------------|---|---|---|--|
| 1/4 - 1/2 | 90 °C | 120 °C | 130 °C | Meringhe |
| 1 | 110 °C | 130 °C | 150 °C | Composte di frutta |
| 2 | 120 °C | 140 °C | 160 °C | Torta di frutta, budino di riso |
| 3 | 130 °C | 150 °C | 170 °C | Crema inglese al forno, shortbread fingers (biscotti scozzesi) |
| 4 | 140 °C | 160 °C | 185 °C | Torta "Victoria sponge" |
| 5 | 155 °C | 180 °C | 200 °C | Torta "Whisked sponge", biscotti ginger nuts |
| 6 | 170 °C | 190 °C | 215 °C | Pasta frolla |
| 7 | 185 °C | 210 °C | 230 °C | Pane, focaccine, pasta sfoglia |
| 8 | 200 °C | 220 °C | 245 °C | Pasta sfoglia |
| 9 | 215 °C | 240 °C | 260 °C | Dolcetti "Quick browning" |



2 GRILL

Per una tostatura perfetta

La cottura con il grill è un processo che richiede un calore molto elevato per un breve periodo di tempo. Funziona esponendo l'alimento al calore radiante diretto da un bruciatore grill sovrastante. È ideale per la tostatura del pane e la cottura di tagli sottili di carne/pesce.



1. Come cuocere con il grill?

- L'accensione deve essere sempre eseguita con lo sportello del grill aperto.
- Metodo di accensione:  
- Lo sportello del grill deve restare aperto durante l'utilizzo del grill. La corretta circolazione di gas e di aria ambiente assicura l'efficiente funzionamento del bruciatore grill. La chiusura della porta impedisce la circolazione dell'aria.

2. Preriscaldamento

Un grill preriscaldato cuoce in modo più efficiente.



Per un risultato ottimale della cottura con il grill si consiglia di preriscaldare per 3-5 minuti.

3. Cottura con il grill



- È possibile scegliere diverse altezze della griglia in base alle esigenze di cottura.
- Potrebbe essere necessario dover riposizionare o girare l'alimento durante la cottura con il grill per garantire una cottura e una doratura uniformi.
- La piastra per grill è di tipo multi-funzionale, per l'uso nel grill o nel forno. Il design dell'impugnatura della piastra per grill Thetford ne consente facilmente la rimozione o l'inserimento. Rimuovere sempre l'impugnatura quando la piastra è sotto il grill in quanto, se non rimossa, può raggiungere temperature molto elevate.