



Piecyk Pasywny - Cotton Pot

Nr katalogowy: 2709P

Czas wysyłki: 48 godzin

Cena

370,00 PLN

Opis produktu

Piecyk Pasywny "bawełniany kociołek" - gotujemy korzystając z akumulacji ciepła

Czy zastanawiasz się czasami jak gotować efektywnie i zdrowo?

Efektywnie, tzn. bez niepotrzebnego marnowania energii i zdrowo, bo w temperaturze niższej niż temperatura wrzenia. My od kilku lat korzystamy z bardzo prostego sposobu, a mianowicie izolacji/kumulacji ciepła gotowanej potrawy.

Nasz piecyk pasywny, tzw. „kociołek” ma za zadanie zatrzymać ciepło podgotowanej potrawy i doprowadzić ją do pożądanego efektu końcowego przy pomocy zaizolowanego ciepła. Nic skomplikowanego, z tego sposobu korzystały już nasze mądre babcie.

Gotowanie pasywne odbywa się w niższej temperaturze niż normalnie, dlatego zajmuje troszkę więcej czasu. Możemy przyjąć, że do standardowego czasu gotowania powinniśmy dodać jeszcze połowę tego czasu. Jeśli standardowo gotujesz zupę przez 30 minut, to przy użyciu kociołka potrwa to ok. 45 minut. Według naszych doświadczeń potrawa powinna spędzić w kociołku ok. 4/5 czasu zaplanowanego na gotowanie. Czyli potrawę z 50 minutowym czasem gotowania, trzymamy na kuchence co najmniej 10 minut, a potem wkładamy do kociołka na 40 minut i gotowe.

„Kociołek” uszyty jest z grubego drelichu bawełnianego (niefarbowanego) i wypełnienia z szarpanki wełny owczej, dzięki czemu jest w 100% naturalny. A dodatki to sznurek bawełniany, guziki drewniane i deseczka drewniana pod garnek. Możesz mieć pewność, że Twoje pożywienie będzie miało doskonałe otoczenie.

Utrzymanie czystości również jest bardzo proste. Wkład z wełną jest obsyty bawełną wyspową i stanowi osobną część kociołka. Czyli możemy prać osobno poszycie z drelichu jak i wkład z wełną, tylko wtedy gdy się zabrudzi.



Podsumowując zalety używania bawełnianego kociołka to:

- oszczędność energii/gazu;
- oszczędność czasu, gdyż nie trzeba pilnować potrawy przed wykipieniem, czy przypaleniem garnka;
- temperatura wewnątrz kociołka spada bardzo wolno. Ugotowana rano zupa będzie ciepła po popołudniu/wieczorem. Dziecko po powrocie ze szkoły nie musi podgrzewać sobie samo posiłku;
- naturalny materiał i przyjemny wygląd;
- i co najważniejsze posiłek przygotowany w temperaturze niższej niż 100° jest zdrowszy.

Poniżej przedstawiamy wykres spadku temperatury w piecyku pasywnym, w którym umieszczono garnek z zagotowaną wodą. Czujnik temperatury został umieszczony obok zewnętrznej ściany garnka, dlatego temperatura startowa to 83°. Większy garnek/gęstsza potrawa dłużej utrzymuje wysoką temperaturę ze względu na większą masę akumulacyjną.

