



COPERKIO

Il tuo segreto in cucina



RICETTARIO



BREVETTO N. 99687



MADE IN ITALY

ACCIAIO INOX 18/10

ISTRUZIONI PER L'USO



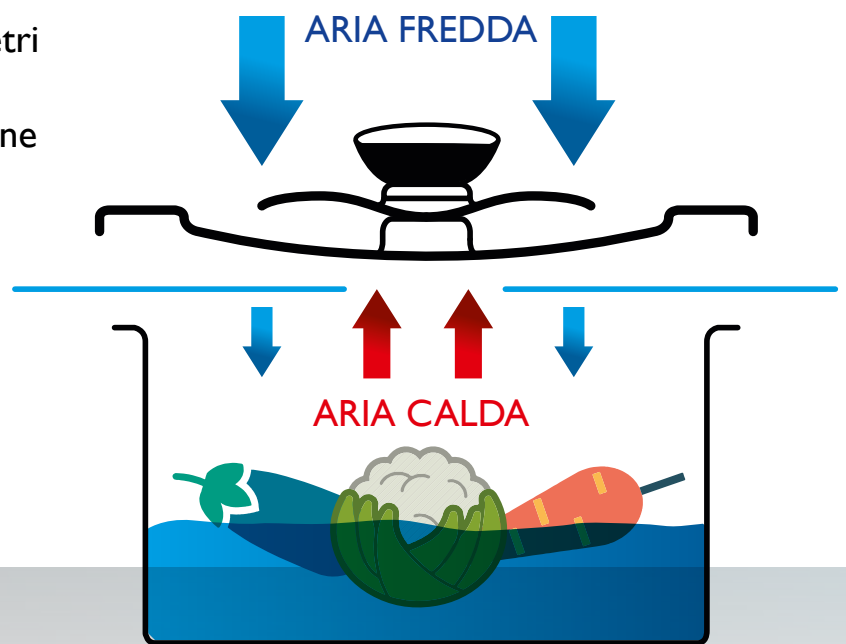
- **COPERKIO' durante la cottura deve essere rimosso SEMPRE tenendolo in orizzontale, soprattutto durante la frittura.**
- Se durante la cottura la fiamma viene mantenuta bassa, non è necessario aggiungere tanti liquidi.
- Grazie a COPERKIO' le pentole sono utilizzate a freddo, solo nel caso di cottura alla griglia/forno (carne, verdure, bruschette...) riscaldare bene la pentola facendo la prova goccia: dopo 5' di fiamma alta con COPERKIO', schizzare l'acqua all'interno della pentola e se questa forma delle palline che si muovono velocemente significa che la pentola è sufficientemente calda.
- Prima dell'uso si consiglia di lavare COPERKIO' con acqua calda e sapone.
- COPERKIO' può essere lavato in lavastoviglie.
- Per eliminare eventuali incrostazioni di cibo lasciare COPERKIO' a bagno in acqua calda e sapone per qualche minuto e rimuovere lo sporco con una spugna morbida.
- Per la pulizia non utilizzare spazzole di metallo o abrasivi che possono danneggiare la superficie di COPERKIO'.
- Eventuali macchie bianche di calcare possono essere eliminate usando poche gocce di aceto.
- Per una pulizia più profonda smontare COPERKIO' svitando il pomolo in senso antiorario.

IL SISTEMA DI COTTURA “VENTURI”

COPERKIO, sfrutta il principio dei “Fori di Venturi” che grazie alla loro posizione e conformazione creano uno scambio termico ideale per la cottura **a bassa temperatura** degli alimenti. Il vapore generato dalla cottura degli alimenti passa, attraverso i fori di Venturi, nel cappello di condensa, qui viene raccolto goccia a goccia, reintrodotta integralmente negli alimenti permettendo la **COTTURA a RIFLESSO a bassa temperatura**. Tutti i principi nutritivi e aromatici permangono all’interno, nel procedimento di cottura esaltando il sapore degli alimenti.

COPERKIO si adatta a qualsiasi pentola e può sfruttare più diametri e misure, sostituendo friggitrice, barbecue, forno ventilato, tostapane e vaporiera.

Il vapore che esce è pulito ed inodore.



VANTAGGI

- La temperatura e il livello dell’acqua all’interno della pentola rimangono costanti durante la cottura del cibo.
- Il cibo cuoce contemporaneamente da entrambi i lati.
- Facile da usare.
- Si riducono: i tempi di cottura, le dosi dei condimenti i consumi di energia e gli odori in cucina dell’80%
- Impedisce la fastidiosa fuoriuscita dei liquidi durante la cottura e non sporca il piano di lavoro
- L’olio non raggiunge mai la soglia fumo in questo modo non assorbe gli odori di ciò che frigge.
- È possibile utilizzare lo stesso olio più volte anche per friggere alimenti diversi (come per esempio pesce e patatine) mantenendo inalterati i gusti dei cibi.

RICETTE

I tempi di cottura indicati si intendono da quando inizia a fuoriuscire il vapore dai fori e possono variare a seconda della pentola utilizzata e del tipo di cottura.



- Proporzioni liquidi:
 - ogni 100 gr di pasta 125/190 ml di liquidi a metà del tempo di cottura indicato sulla confezione di acquisto, controllare la cottura e la presenza di liquido e nel caso aggiungerne dell'altro direttamente dai fori di COPERKIO' o diversamente alzare la fiamma.
 - ogni 100 gr di riso 230/300 ml di liquidi a metà del tempo di cottura indicato sulla confezione di acquisto, controllare la cottura e la presenza di liquido e nel caso aggiungerne dell'altro direttamente dai fori di COPERKIO' o diversamente alzare la fiamma.

COTTURA:

5/8 MINUTI CIRCA

FIAMMA:

ALTA

INGREDIENTI:

olio (d'arachidi o d'oliva)
patate (fresche o surgelate)
sale fino

PENTOLA:

si consiglia una
casseruola dai
bordi alti

PATATINE FRITTE

Adagiare le patate fresche o surgelate in una pentola, coprire con olio freddo (consigliato olio di arachidi o olio extra vergine di oliva), chiudere la pentola con COPERKIO' e far cuocere a fuoco alto per circa 5 minuti, spostare la pentola dal fuoco per verificare la doratura e nel caso proseguire la cottura per altri 2/3 minuti fino a gradimento. Nel caso di patate fresche consigliamo di tagliarle a spicchi e lasciarle a bagno in acqua per 30 minuti, scolarle e asciugarle molto bene.

IMPORTANTE: QUANDO SI TOGLIE COPERKIO' PER VERIFICARE LA COTTURA, SPOSTARLO IN ORIZZONTALE SENZA INCLINARLO O GIRARLO. QUESTO PER EVITARE CHE LE GOCCE DI CONDENZA CADANO NELL'OLIO CALDO!

COTTURA:

5/8 MINUTI CIRCA

FIAMMA:

ALTA

INGREDIENTI:

calamari (freschi
o congelati)
farina
olio (d'arachidi o d'oliva)
sale fino

PENTOLA:

si consiglia una
casseruola dai
bordi alti

ANELLI DI CALAMARI FRITTI

Dopo aver lavato, pulito e ben asciugato il pesce, infarinarlo ed eliminare la farina in eccesso. Adagiare in una pentola adeguata e coprirlo con olio freddo (consigliato olio di arachidi o olio extra vergine di oliva), chiudere con COPERKIO' e far cuocere a fiamma alta per circa 5 minuti, spostare la pentola dal fuoco per verificare la doratura e se necessario proseguire la cottura fino a gradimento.

IMPORTANTE: QUANDO SI TOGLIE COPERKIO' PER VERIFICARE LA COTTURA, SPOSTARLO IN ORIZZONTALE SENZA INCLINARLO O GIRARLO. QUESTO PER EVITARE CHE LE GOCCE DI CONDENZA CADANO NELL'OLIO CALDO!



PROPORZIONI / QUANTITÀ:

PER 100 GR DI PASTA,
125/190 ML DI ACQUA

COTTURA:

9/12 MINUTI CIRCA

FIAMMA: MEDIA

INGREDIENTI:

pasta, carota, sedano
cipolla, pancetta, zucchina
peperone, formaggio, olio,
sale fino, pepe, acqua

PASTA ALLE VERDURE

In una pentola mettere un cucchiaio di olio, una base di soffritto (carota, cipolla, sedano) e la pancetta, chiudere con **COPERKIO** e cucinare a fiamma media. Appena la pancetta inizia a rosolare, aggiungere le verdure precedentemente tagliate a cubetti, la pasta, l'acqua (rispettando le proporzioni indicate) e il sale. Coprire con **COPERKIO** e cucinare a fiamma media per il tempo indicato sulla confezione della pasta. A metà del tempo di cottura verificare la presenza di liquidi, se necessario aggiungere acqua fredda direttamente dai fori di **COPERKIO** o al contrario aumentare l'intensità della fiamma. Impiattare e spolverare a piacere con del formaggio e pepe.

PROPORZIONI / QUANTITÀ:

PER 100 GR DI RISO,
230/300 ML DI LIQUIDO

COTTURA:

15/20 MINUTI CIRCA

FIAMMA: BASSA

INGREDIENTI:

riso, base desiderata,
acqua o brodo, sale fino

RISOTTO

Partire con la base desiderata sempre utilizzando **COPERKIO**, aggiungere il riso e il liquido nelle quantità indicate e proseguire la cottura a fiamma bassa per il tempo indicato sulla confezione del riso. A metà del tempo di cottura verificare la presenza di liquidi, se necessario aggiungere liquido direttamente dai fori di **COPERKIO** o al contrario aumentare l'intensità della fiamma. A fine cottura aggiungere a piacere una noce di burro o del parmigiano per mantecare. Lasciare riposare per un minuto con **COPERKIO** e servire.

COTTURA:

30 MINUTI CIRCA

FIAMMA: MEDIA

INGREDIENTI:

pollo a pezzi, aromi,
sale fino

POLLO ARROSTO

Prendere una casseruola, adagiarvi i pezzi di pollo e gli aromi a piacere. **Non mettere olio.** Coprire con **COPERKIO** e cucinare a fuoco medio per 15 minuti, girare il pollo dall'altro lato e continuare la cottura per altri 15 minuti.

COTTURA:

15/20 MINUTI CIRCA

FIAMMA: MEDIA

INGREDIENTI:

branzino, sale fino

BRANZINO AL SALE

Dopo avere pulito, squamato e lavato il pesce, asciugarlo molto bene con della carta da cucina. Preparare un piatto con del sale fino in cui passare il pesce da ambo i lati; deve risultare ben coperto (come se fosse infarinato). Nel frattempo, con **COPERKIO**, riscaldare bene la casseruola che dovrà risultare molto calda. A questo punto, adagiarci il pesce per circa 7/10 minuti (a seconda della grandezza del pesce) a fiamma media. Trascorso il tempo, girare il pesce e proseguire la cottura per altri 7/10 minuti.

Disponibili anche:



CA6021 - ø 21
(ø 18-20)

CA6024 - ø 24
(ø 22-24)

CA6028 - ø 28
(ø 26-28)

CA6032 - ø 32
(ø 30-32)

CA6036 - ø 36
(ø 34-36)

Distribuito in esclusiva da



www.nims.it

Servizio clienti
049 8285100