

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

OGGETTI E ATTREZZI PER LA CUCINA

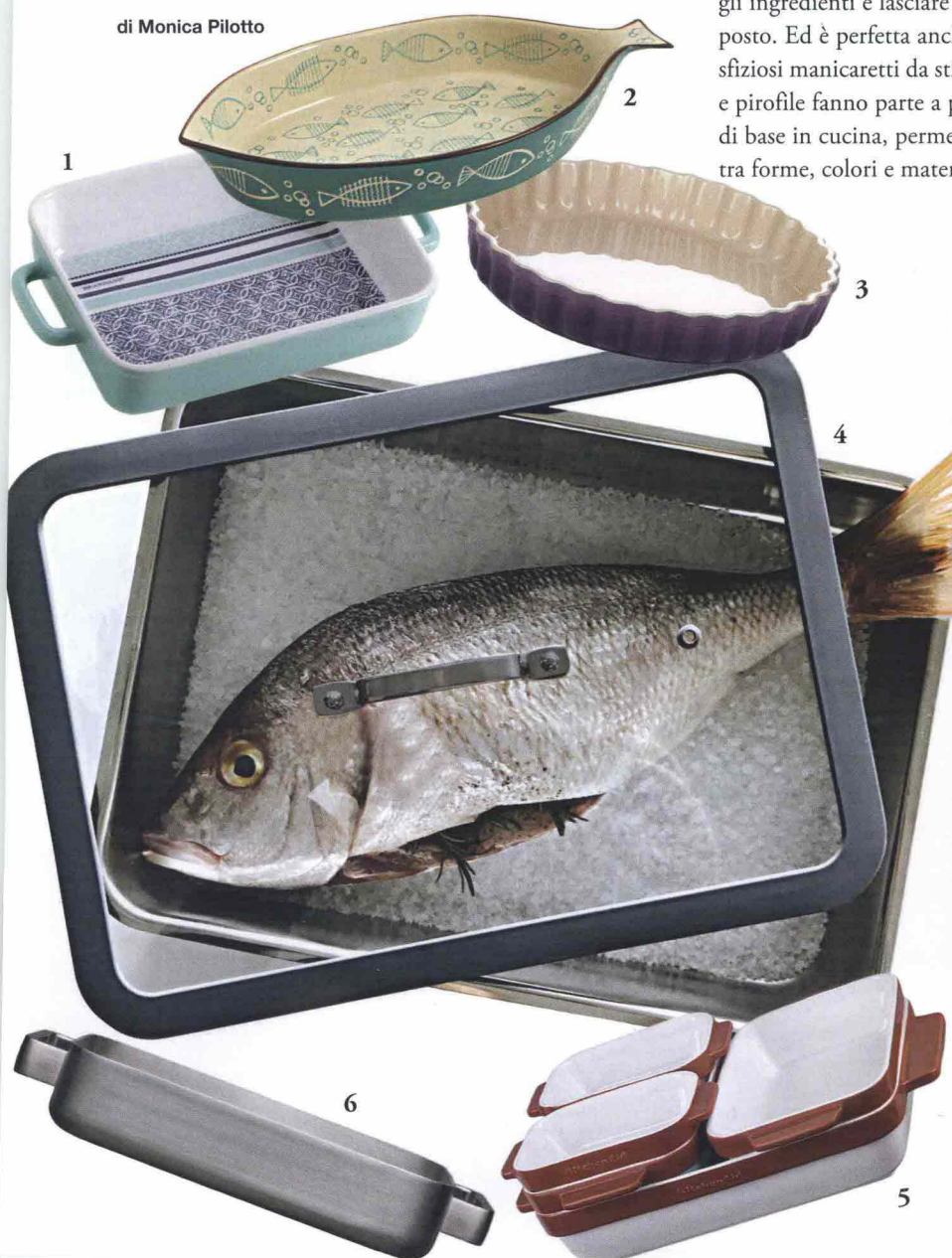
Pirofile no limits

DAL FORNO PASSANO CON ELEGANZA A UNA TAVOLA CONVIVIALE MA ANCHE A UN PRATO OMBREGGIATO PER UN PICNIC D'ESTATE

di Monica Pilotto

C'è qualcosa di più irresistibile e goloso di una teglia colma e fumante, appena uscita dal forno? Che accolga arrostiti, lasagne, torte, focacce o verdure croccanti, arriva in tavola carica di profumi, sapori e irresistibili intingoli. In più è praticissima: basta sistemare gli ingredienti e lasciare che il forno lavori al nostro posto. Ed è perfetta anche per preparare in anticipo sfiziosi manicaretti da stipare in frigorifero. Se teglie e pirofile fanno parte a pieno titolo dell'attrezzatura di base in cucina, permettono anche di sbizzarrirsi, tra forme, colori e materiali.

> segue a pag. 116



- 1 La pirofila in stoneware colore acquamarina passa dal forno al servizio in tavola (Panarea di Brandani, cm 21x15x5,5h, € 21,50).
- 2 A forma di pesce la pirofila in gres con doppio decoro, da usare nel microonde (Villa d'Este Home Tivoli, cm 33x16x4,5h, € 17).
- 3 Ideale per preparare quiche, paste gratinate, torte dolci e salate la tortiera in gres smaltato, disponibile in altri quattro colori (della collezione Freestyle di Le Creuset, diam. cm 28, € 40).
- 4 Design moderno e materiali di alta qualità per la teglia in acciaio inox inalterabile nel tempo, con coperchio in vetro termoresistente e profilo in silicone (Premium di Inoxriv, cm 36x25x8h, € 59).
- 5 Set di cinque pirofile in misure diverse, impilabili, in ceramica vetrificata resistente a macchie, incrinature e crepe nel passaggio dal congelatore al forno, fino alla lavastoviglie (KitchenAid, € 175).
- 6 Realizzata in collaborazione con grandi chef, la teglia in acciaio inox ha linee eleganti e grandi manici ergonomici, ideale per il servizio in tavola (Tools di litalia in vendita su madeindesign.it, cm 36x24x6h, € 239). Indirizzi a pagina 6

SALE&PEPE 115

> segue da pag. 115

L'alluminio, prediletto dagli chef, è un ottimo conduttore di calore che distribuisce in modo uniforme, riducendo il rischio di bruciature; è ideale per cuocere arrostiti, pizze, torte rustiche e crostate che richiedono elevate temperature e devono risultare croccanti. Inoltre è più leggero rispetto alle pirofile in ceramica e gres di grande spessore che si scaldano lentamente, ma hanno il pregio di mantenere la temperatura anche fuori dal forno: adatte alla preparazione di lasagne, crespelle, gratin, sformati di verdura da servire direttamente a tavola. Se poi

volete conservare delle porzioni per il pranzo dei ragazzi al ritorno da scuola, usate le pirofile in vetro borosilicato (il cosiddetto pirex) che si prestano anche al congelamento in freezer. Nessun altro materiale però è resistente quanto l'acciaio inox, "indistruttibile" e decisamente igienico. Infine, ecco gli stampi in silicone platinico di ultima generazione: le preparazioni, nelle forme più originali, si sformano in loco. E le teglie con manico e coperchio, da trasportare su un prato ombreggiato per un delizioso picnic.



- 1 Lasagnera in acciaio inox lucido all'esterno e satinato all'interno; il coperchio in legno di ciliegio ha rivestimento interno in acciaio isolante e, una volta rovesciato, può essere usato come sottopentola (Linea Patrimonio di Lagostina, cm 35x22, € 209,90).
- 2 Due in una: la pirofila fonda si unisce a quella bassa e diventano recipiente con coperchio; in vetro borosilicato, grazie ai piedini resistenti al calore, dal forno passano sulla tavola (Tescoma, cm 42x26x17h, € 47,90).
- 3 Elegante in tavola e professionale in cucina, la teglia in alluminio con finitura esternain smalto e rivestimento interno ceramico nano tecnologico antiaderente indicato per cotture con pochi grassi (KnIndustrie, tre misure da cm 35x25x7h a € 88, coperchio in noce canaletto da € 46).
- 4 Lasagnera in acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente; il coperchio in plastica consente di trasportare teglia e contenuto in tutta sicurezza (Bake Away di Guardini, cm 24x32, € 21,50).
- 5 In silicone platinico lo stampo che passa dal forno (220°) al freezer (-60°) (Lékué, diam. cm 26,5x4,5h, € 20).
- 6 Il contenitore in vetro (0,6 litri, € 2) va anche in forno e ha coperchio in bambù (€ 3), Ikea 365+.
- 7 Pirofile in gres proposte in 7 colori e tre misure (Côté Table, da cm 26x18x7h, € 15).
Indirizzi a pagina 6