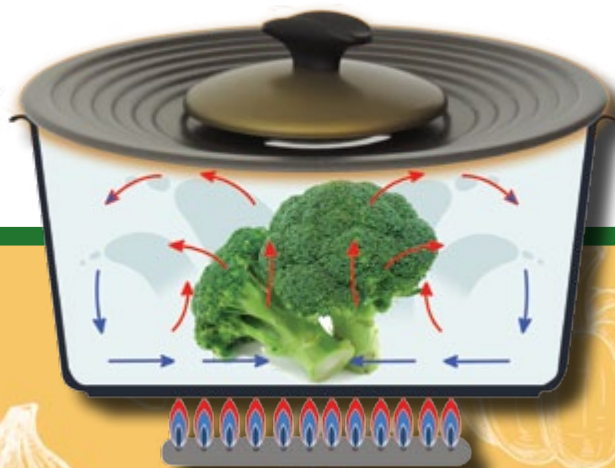


RICETTARIO

SISTEMA DI COTTURA **CICLONE**[®]

IL COPERCHIO DELLA SALUTE
PER UNA CUCINA DI UN ALTRO PIANETA



SISTEMA DI COTTURA **CICLONE**[®]

IL COPERCHIO DELLA SALUTE

Modello Registrato N° 99141



CICLONE PICCOLO

Ø 13-28 cm



CICLONE GRANDE

Ø 28-38 cm

CHE COS'E' IL COPERCHIO CICLONE:

CICLONE è l'innovativo coperchio della **SALUTE** perché è studiato per impedire ai cibi di disidratarsi e surriscaldarsi durante la cottura, in quanto sfrutta il ciclo naturale di:



Durante la cottura il vapore emesso dai cibi sale ed attraversando le 3 asole del coperchio si condensa sul piattello superiore. Il liquido del vapore condensato rientra in pentola attraverso le 3 medesime asole. Questo straordinario ciclo “Evaporazione – Condensa – Pioggia”, impedendo la disidratazione ed il conseguente surriscaldamento del cibo, permette di conservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche.

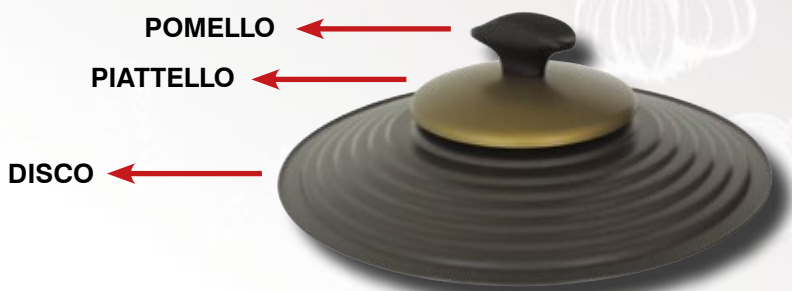


PREGI:

CICLONE è unico nel suo genere in quanto è trattato con lo speciale trattamento agli IONI d'ARGENTO G.H.A. (brevetto n° EP1207220) che gli conferisce straordinarie capacità antibatterio e anticorrosione, garantendo inalterato a vita il suo funzionamento.

COME E' FATTO:

Il coperchio **CICLONE** è formato da due parti: il disco ed il piattello con il pomello che può essere comodamente impugnato senza l'ausilio di alcun guanto in quanto non si scalda.



COME SI UTILIZZA:

Grazie alla sua forma a gradini il coperchio **CICLONE** può essere utilizzato su qualsiasi pentola già in vostro possesso, con dimensioni che vanno da un minimo di 13 ad un massimo di 28 cm di diametro (**CICLONE** piccolo) e da 28 a 38 cm di diametro (**CICLONE** grande).

Se abbinato alle nostre **Pentole della SALUTE**, si ottiene una cucina davvero sana, gustosa, veloce, senza batteri e senza cessioni cancerogene.

CICLONE è speciale anche perché non funge semplicemente da copertura alla pentola, ma modifica il metodo di cucinare, generando nuove specifiche ricette (vedi di seguito).



EFFETTO FORNO:

Altresì, svitando il pomello con piattello e riavvitandolo al rovescio, **CICLONE** trasforma pentole e tegami in un **FORNO** per cuocere squisite pizze o deliziosi dolci. L'effetto dei raggi infrarossi del trattamento **G.H.A.** consente di cuocere gli alimenti (es. pizza) anche nella parte superiore senza doverli capovolgere.

CICLONE
EFFETTO FORNO



COME SI LAVA:

CICLONE si lava facilmente a mano con acqua e sapone per piatti. Basta svitare le due parti (disco e piattello) tenendo impugnato il pomello con una mano ed il disco con l'altra. E con altrettanta semplicità si riavvitano le due parti per il suo utilizzo.

Se necessario è anche possibile l'ausilio di spugnette abrasive senza il rischio di arrecare alcun danno.

Può essere lavato in lavastoviglie unicamente con il detersivo biologico, da noi testato e rivenduto ("Tea Natura" flacone 1lt).

VANTAGGI:

- riduce la quantità di olio necessaria per la cottura
- impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la cottura, evitando che la fiamma si spenga e che i fornelli si sporchino
- facilita la cottura riducendo i tempi con conseguente risparmio energetico
- consente di cuocere verdure, carne e pesce senza doverli scongelare preventivamente
- permette di aggiungere condimenti liquidi durante la cottura senza scoprire la pentola
- aumenta notevolmente lo spazio a disposizione all'interno delle nostre cucine perché è sufficiente avere la coppia di coperchi

CICLONE per qualsiasi tipo di pentola e cottura

VANTAGGI DELLA FRITTURA CON **CICLONE**:

Grazie all'autoregolazione propria di **CICLONE** l'olio non raggiunge mai la soglia di fumo, temperatura alla quale diventa tossico e quindi dannoso per la salute dell'organismo.

Per una verifica, basta friggere delle patatine con lo stesso olio con cui prima si è fritto della cipolla. Con l'utilizzo di **CICLONE** le patatine non avranno assorbito il sapore della cipolla, poiché l'olio non ha raggiunto la soglia di fumo.

COTTURE



PASTA

Per ogni etto di pasta, 1 bicchiere di acqua.

Inserire nella pentola la pasta (di qualsiasi formato) con l'acqua fredda, coprire con **CICLONE** e cuocere a fuoco medio.

Considerare i tempi di cottura riportati sulla confezione della pasta dal momento in cui inizia a bollire.

Per cucinare la pasta insieme al condimento (es. sugo), mettere nella pentola la pasta, il sale grosso a piacere, per metà coprire con la passata di pomodoro e la restante metà con l'acqua fredda fino a copertura di quanto inserito.

Aggiungere eventualmente altri aromi (es. cipolla), coprire con **CICLONE** e cuocere a fiamma medio/bassa. Di tanto in tanto controllare che acqua e sugo non si ritirino, nel caso aggiungerne q.b.



RISO

Con **CICLONE** si riduce il tempo di preparazione del riso. Per ogni etto di riso, 2 bicchieri di acqua. Inserire il riso nella pentola con l'acqua, coprire con **CICLONE** e cuocere a fuoco medio/basso. Ogni tanto controllare che l'acqua non si ritiri, nel caso controllare che la fiamma sia erroneamente alta e aggiungere acqua q.b.



POLENTA

Mettere 2 litri di acqua fredda salata nella pentola e aggiungere 500 gr di farina amalgamando bene il tutto. Poi coprire con **CICLONE** e cuocere per 45 minuti circa abbassando la fiamma quando bolle.



VERDURE AL VAPORE

- Inserire le verdure nella pentola solo con l'acqua del risciacquo, coprire con **CICLONE** e cuocere a fiamma bassa.
- Per gli ortaggi (zucchine, fagiolini, patate, ecc) aggiungere in pentola 3 dita di acqua e cucinare a fiamma bassa.
- Per i legumi (fagioli, ecc) coprire appena con l'acqua, mentre per i surgelati non aggiungere niente.



PATATINE FRITTE

- Inserire le patatine nel tegame, coprire con olio freddo, coprire con **CICLONE** e mettere il tegame sul fuoco a fiamma medio/alta.
- Lasciare friggere per circa 10/12 minuti secondo le quantità.
- Togliere il tegame dal fuoco e attendere che le patatine finiscano di friggere prima di togliere **CICLONE**.



CALDARROSTE

- Lavare le castagne, tagliarle, metterle nella pentola ancora umide e coprire con **CICLONE**.
- Tenere la fiamma medio/alta e agitare la pentola ogni tanto per far girare le castagne all'interno.
- Tempo di cottura circa 15 minuti a fuoco medio/alto.

COTTURE EFFETTO “FORNO”



PIZZA

- Stendere un sottile velo d'olio di oliva sul fondo della padella e stendervi sopra la pasta tagliata alla grandezza della padella.
- Aggiungere gli ingredienti desiderati (es. pomodoro, mozzarella e un filo d'olio).
- Coprire con **CICLONE** e accendere la fiamma mantenendola a fuoco basso per tutta la cottura per circa 10/12 minuti. Controllare di tanto in tanto ed eventualmente regolare la fiamma in base al tipo di fornello e di pentola.
- A cottura ultimata attendere 5 minuti prima di togliere **CICLONE**, per far asciugare la pizza.



PASTA AL FORNO

Stendere il tipo di pasta ed i condimenti desiderati all'interno della pentola, esattamente come si farebbe nella teglia da forno, evitando di usare sughi eccessivamente liquidi in quanto la fiamma bassa non permette molte evaporazioni. Cuocere sempre a fiamma bassa e con spargifiamma.



PATATE AL FORNO

- Sbucciare e tagliare le patate a piacere.
- Mettere l'olio di oliva nella pentola insieme alle patate, coprire con **CICLONE** e cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti.
- A cottura ultimata attendere qualche minuto prima di togliere il coperchio.



CROSTATATA

- Mettere il disco di pasta frolla in una pentola di diametro a vostra scelta.
- Stendere la confettura e guarnire a piacere.
- Mettere lo spargifiamma sul fornello e coprire la pentola con **CICLONE**.
- Iniziare la cottura con fiamma media per i primi 5 minuti, e altri 25 min. a fiamma bassa.

NOTA BENE

Quando si utilizzano Le Pentole della **SALUTE**[®] (ad eccezione delle casseruole, per cuocere la pasta) creare un sottile velo di unto mettendo una piccola quantità di olio all'interno della pentola e stenderla su tutta la superficie, anche sui lati, con l'ausilio di carta da cucina. Scaldarle la pentola a fuoco vivo per circa 30 secondi, abbassare la fiamma al minimo ed inserire l'alimento, dopo di che procedere secondo le ricette di seguito riportate.

IMPORTANTE: Mantenere la fiamma bassa per tutto il tempo di cottura, ad eccezione delle frittiture ad immersione.

Date sfogo alla vostra fantasia culinaria!

Create ricette con **CICLONE**[®] e inviatecele all'indirizzo e-mail: info@lepentoledellasalute.it saranno pubblicate online sul nostro sito internet

www.lepentoledellasalute.it



INDICE

PAG.1 - Introduzione a **CICLONE**

PAG.2 - Come è fatto **CICLONE**

PAG.3 - Effetto FORNO con **CICLONE**

PAG.4 - Come si lava **CICLONE**; Vantaggi e Frittura

PAG.5 - Cucinare con **CICLONE**: Pasta e Riso

PAG.6 - Cucinare con **CICLONE**:
Polenta, Verdure al vapore e Patate fritte

PAG.7 - Cucinare con **CICLONE**: Caldarroste

PAG.7 - Cucinare effetto FORNO con **CICLONE**: Pizza

PAG.8 - Cucinare effetto FORNO con **CICLONE**:
Pasta al forno, Patate al forno e Crostata

GARANZIA

Il vostro coperchio **CICLONE è garantito 3 anni contro:**

- ogni difetto legato alla struttura metallica,
- ogni deterioramento prematuro del metallo di base, nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso.

VEGANOK
AZIENDA N. 0865

La garanzia potrà essere utilizzata solo su presentazione dello scontrino o della fattura che giustificano la data d'acquisto.

La garanzia esclude:

i deterioramenti conseguenti ad un utilizzo negligente come:
urti, cadute, lavaggio del coperchio **CICLONE** con detersivi alcalini a base di soda o contenenti sbiancanti.

Solo i rivenditori dei prodotti G.H.A. (lista visionabile sul nostro sito internet www.lepentoledellasalute.it) sono abilitati a farvi beneficiare della garanzia.

Per qualsiasi necessità, potete contattare il Servizio Clienti G.H.A. al numero telefonico 051 / 3514051, o visitare il sito www.lepentoledellasalute.it o mandare una e-mail all'indirizzo: info@lepentoledellasalute.it

Prodotto acquistato:



CICLONE PICCOLO ☐

CICLONE GRANDE ☐



Data dell'acquisto: ____ / ____ / ____



GHA EUROPE srl

Via Scarlatti 2 - 40033

Casalecchio di Reno - BOLOGNA - ITALY

Tel. +39 051 3514051

E-mail: info@lepentoledellasalute.it

www.lepentoledellasalute.it