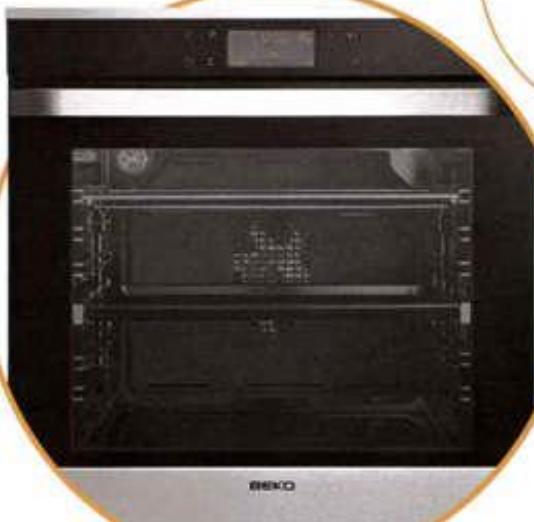


Salute e gusto col forno a vapore

ALLA SCOPERTA DI UNA TIPOLOGIA DI COTTURA CHE AIUTA A MANGIARE
SANO E CHE PERMETTE DI OTTENERE RISULTATI ECCELLENTI
IN QUALSIASI RICETTA, APRENDO NUOVE POSSIBILITÀ IN CUCINA

di Letizia Casella



BEKO

La maxi cavità interna (75 litri) del forno assistito a vapore QIM39701X da 60 cm di Beko permette di utilizzare fino a cinque livelli di cottura contemporaneamente. Attraverso il dispositivo di programmazione full touch si accede a 14 funzioni e 52 ricette preimpostate, a cui si aggiunge la funzione di pulizia a vapore. La porta è dotata di chiusura ammortizzata Soft Closing.

P

rotagonista dell'ultima edizione di FitK, il forno a vapore si è definitivamente sdoganato dal settore della ristorazione professionale, da cui proviene, per proporsi al mondo della cucina domestica con una disponibilità di modelli sempre più ampia e differenziata. Benchè non esistano allo stato attuale rilevazioni precise sul gradimento nei confronti di questo elettrodomestico, relativamente nuovo per il grande pubblico, non mancano tuttavia importanti segnali di apprezzamento: «Sulla base della nostra esperienza e delle ricerche effettuate, anche solo in termini di buzz monitoring sulla Rete, possiamo affermare che c'è un interesse sempre maggiore verso questo tipo di prodotto», afferma infatti Michele Laghezza, direttore marketing di Miele. Lo conferma il fatto che diverse aziende abbiano deciso proprio quest'anno, complice la visibilità assicurata da Eurocucina, d'inserire il forno a vapore tra le loro referenze o di "democratizzarlo" con la proposta di modelli più facilmente accessibili. «Lo sviluppo di forni a vapore di dimensioni standard da 60 cm, che hanno affiancato quelli classici da 45 cm, è stato a nostro avviso molto importante per favorire l'introduzione di tale tecnologia nelle cucine di fascia media/medio-bassa», osservano per esempio da Beko, «poiché i forni compatti sono usati per lo più nell'alto di gamma».

ALLEATO DEL BENESSERE E DEL SAPORE

La curiosità e l'apprezzamento nei confronti del forno a vapore crescono di pari passo con l'affermarsi di due importanti tendenze di consumo, che s'intrecciano ad altrettanti stili di vita. La prima è quella legata al benessere e alla salute, che attribuisce all'alimentazione un ruolo di primo piano e che trova nella cottura a vapore un formidabile alleato. Questo metodo, infatti, consente di cucinare pietanze più ricche dal punto di vista nutrizionale, poiché preserva preziose sostanze presenti ne- ➤