

Merk: **Crock-Pot**
Model: GC003**€ 24,99**

Omschrijving

Het Crock-Pot boek

Live Fast, Cook Slow

Een Crock-Pot is..

..Het toverpotje met stekker, dat zeer geleidelijk en secuur gerechten gaart op een relatief lage temperatuur.

In de vluchtige hedendaagse maatschappij leek geen plaats meer voor langkook-gerechten. Terwijl wereldwijd de mooiste recepten lagen te verpieteren, werd hard gewerkt aan de Crock-Pot: het antwoord op de vraag of we ooit nog pruttelgerechten op tafel mochten verwelkomen. Ja dus! Aanbakken of overgaar koken is geen mogelijkheid. Een dag is in te delen naar behoefte, terwijl de Crock-Pot in de keuken (veilig!) doorpruttelt.

Waarom Crock-Pot?

1. De Smaak

Neem een willekeurig stukje vlees. Het weefsel van vlees bevat verschillende soorten eiwitten, elk met een eigen functie. Wat in dit geval van belang is: bij 55 graden gaan zogeheten myosinevezels krimpen, waardoor spiercellen vocht losgelaten. Bij temperaturen van rond de 65 graden beginnen collageenmoleculen te veranderen. Deze taaie moleculen, die als functie hebben de spieren stevig bij elkaar houden, smelten. De vrijgekomen gelatine lost op in het stoomvocht waardoor een rijke jus ontstaat. Maar belangrijker: zo krijgt de Crock-Pot ieder taai stukje vlees **botermals!** Maar de Crock-Pot is echt niet alleen je vleesspecialist! De relaxte bereidingswijze is een openbaring voor het maken van al jouw gerechten. Pudding, risotto, groente, paté, saus, cake, bouillon.. Ga voor avontuur! Maar ontdek ook de enorme toegevoegde waarde die Crock-Pot voor jouw lievelingsgerechten heeft!

2. lekker simpel

Normaal zijn we van *gemakseten* niet gewend dat het vers en gezond is! Vanaf nu wel.

3. Energie

Crock-Potten bespaart energie. Niet alleen omdat werk uit handen wordt genomen, maar ook

omdat het apparaat op stand LOW niet meer stroom gebruikt dan 150 watt en op stand HIGH niet meer dan 210 watt. Duurzaam!

4. Portemonnee

Weinig energieverbruik, dus geld besparend! Maar wat te denken van het gegeven dat minder duur vlees vanaf nu ook aan alle kwaliteitswensen voldoet? De Crock-Pot maakt mals!

Bovendien: vlees krimpt in de Crock-Pot nauwelijks, waar in de braadpan vlees gemiddeld 35% aan gewicht verliest, en in de oven zo'n 25%!

Specificaties