

fuera de serie



Moda y caprichos Personajes Tecno Relojes Viajes Gastro Cultura Motor Más



UN CUENTO DE HADAS MODERNO

Crea estilos únicos con nuevas joyas llenas de detalles

PANDORA

TECNOLOGÍA

El electrodoméstico para cocinar como el chef Joan Roca

- ➔ [Smeg, la marca de electrodomésticos más deseados](#)
- ➔ [Los electrodomésticos de Dolce&Gabbana y Smeg que vas a querer tener en tu cocina](#)



El roner de Caso que permite cocinar a bajas temperaturas y conservar al vacío. Precio: 149,90 euros.

Cristina Acebal

Actualizado: 10/09/2018 09:56 horas

Compartir

[Suscríbete](#)

La firma alemana Caso reinventa la creación de los hermanos franceses Troisgros en un único electrodoméstico de cocina: el roner. Un utensilio que permite envasar al vacío y cocinar a baja temperatura de manera fácil y sencilla al estilo de Joan Roca en *El Celler de Can Roca*.

Destacamos

[Elon Musk vuelve a](#)



La cocina a baja temperatura fue descubierta por los hermanos Troisgras, y ahora está al alcance de su cocina gracias a la firma alemana Caso.

¿Te gustaría cocinar como **Joan Roca** pero sin salir de tu cocina? El considerado uno de los mejores chefs del mundo y experto también en **cocina a baja temperatura** ofrece auténticas exquisiteces con esta técnica en su restaurante "**El Celler de Can Roca**". Pero, esta forma de cocina envasada al vacío ya está al alcance de todos los mortales y su popularidad sube como la espuma. El secreto: poquísimos esfuerzos y resultados de cocina profesional. Conocida como **Sous-vide**, pronunciado suvid (en francés "al vacío"), se aplica en los restaurantes más exquisitos e

innovadores y se ha colado en nuestras casas a través de los programas y **realities de cocina en TV**. Bolsas de plástico herméticas para sumergirlas en agua caliente (aprox. 60 °C), largas horas de cocción, temperaturas relativamente bajas para que los alimentos mantengan su integridad y, fundamental: un aparato sencillo, llamado roner (termostato que permite cocer a temperatura constante, entre 5° y 100°C, al baño maría). ¡Voilà! Platos con texturas y sabores poco habituales harán las delicias de nuestros invitados.

La firma alemana **Caso**, especialista en pequeños **electrodomésticos** muy funcionales y de alto rendimiento, dotados de tecnología innovadora, alta calidad y diseño moderno, ha lanzado su propia **cocinadora sous-vide**, capaz de adaptarse a cualquier recipiente resistente al calor con una altura mínima de 23 cm. Posee un temporizador regulable de hasta dos horas (en incrementos de un minuto) y de 2 a 72 horas (en incrementos de 5 minutos). El **roner** de **Caso** permite un calentamiento rápido del agua, de 45 a 90° en incrementos de 0,1°C. Su precio es de 149,90 euros, se vende en la [web de la firma](#), tiendas especializadas y grandes almacenes y pesa menos de un kilo además de disponer de una pantalla de control táctil.

Y si esta técnica de cocina necesita incluso más de 24 horas de preparación, ¿por qué gusta tanto?



Es una de las tendencias más de moda en la alta cocina.

Pues, a pesar de este inconveniente, la cocción al vacío mantiene todos los nutrientes, minerales y vitaminas y, al estar envasada al vacío, tras su cocción se puede optar por marcar y emplatar en el acto o conservar para consumirse en el futuro regenerando el producto. El alimento apenas pierde humedad y peso, conserva mejor el sabor y el aroma, retiene los colores y casi puede prescindir de la sal.



Quando el lujo es un sofá y el tiempo sólo lo mejora

NAUTA 360



NAUTA360

Redshark Bikes: un trimarán bicicleta para hacer ciclismo sobre el agua

La técnica fue redescubierta por **Georges Pralus** en los 70 para que los hermanos franceses **Troisgros** la usaran en uno de sus restaurantes de **nouvelle cuisine** - fueron los pioneros- y después muchos otros se sumaron y siguen sumándose hasta llegar al retail. La firma alemana **Caso**, entre otras, lo ha convertido en un **electrodoméstico** más a tener en cuenta como parte de nuestro menaje de cocina. Y a un precio asequible.

Ahora que ya hemos "copiado" la cocina a **Joan Roca**, podemos leer su libro "La cocina al vacío" para ser ya un experto chef en la técnica de cocina a baja temperatura. En la publicación, **Salvador Brugués**, especialista en cocina a baja temperatura de **El Celler**, deja claro que "la mejor manera de preservar la calidad de los alimentos es cocinarlos sin que se den cuenta. Eso opina **Brugués** y, visto lo visto, habrá que creerle y, sin darnos cuenta, nos podemos permitir comer de lujo sin salir de casa.



Este electrodoméstico tiene una pantalla táctil desde donde se pueden controlar la temperatura y el tiempo de cocción.

fuera.serie

Seguir toda la información en portada →

TE RECOMENDAMOS



La familia Cebrián recompra El Ganso
Expansión



Repsol irrumpe en fotovoltaicas con un megaproyecto de 210 millones
Expansión



Estos son los concursantes de GH VIP 2018
El Mundo



Nissan X-Trail por 24.500€
Nissan



Mel B, la última de las "Spice Girls" en entrar en rehabilitación
Telva Celebrities



El Smart Watch que controla tu salud y está creando furor en Internet!
blog.adogadgets.com

Ads by

© 2018 Unidad Editorial Información General, S.L.U.

[Términos y condiciones de uso](#) [Política de privacidad](#) [Política de cookies](#) [Certificado por OJD](#) [Publicidad](#) [Contacto](#)

Síguenos en

