VareseNews

Di cosa non puoi fare a meno in cucina?

Pubblicato: Lunedì 10 Luglio 2017



Provate a chiedere alle vostre amiche di cosa non farebbero a meno in cucina. Io l'ho fatto, certa di ricevere risposte assurde e richieste di accessori futuristici, invece ho ricevuto risposte semplici, quasi banali: la lavastoviglie, spazio maggiore per le pentole, un buon microonde, accessori normali.

Se lo avessero chiesto a me probabilmente mi sarei sbizzarrita e le risposte futuristiche le avrei date io, per esempio avrei chiesto "l'**abbattitore di calore**", perché se ci pensate bene, come si fa a vivere senza l'abbattitore in cucina?

Dopo che ho partecipato alla dimostrazione di come si usa, qui puoi trovare le foto. **Surgelare o congelare?** Conosci la differenza?

Ho assaggiato cibi surgelati e non solo congelati e il mio desiderio di comprarlo per la mia cucina è stato veramente grande.

Il processo di conservazione del cibo avviene in due fasi:

- Surgelazione a -40° le molecole dell'acqua si cristallizzano in piccole particelle
- Congelazione a 18° per la conservazione.

La prima fase è fondamentale per il mantenimento del gusto e delle proprietà del cibo che vengono disperse nel caso di sola congelazione.

CONTINUA A LEGGERE

Lilea Design arredamento su misura

La nostra presenza nel Comune di Besnate in provincia di Varese risale al **1923**, non per altro siamo considerate **tra le aziende più storiche del nostro Comune**.

Il nostro punto di forza è proporre un **arredamento di qualità** ed efficienza, ovviamente **su misura**, lavorando a stretto contatto con architetti e clienti.

Siamo in grado di realizzare arredamenti completi, per le abitazioni e per le attività commerciali, sia con lavori di restyling o arredamenti completamente nuovi.

Visita il nostro showroom, siamo a Besnate in provincia di Varese:

Via Monte Rosa, 3 – telefono: 0331274066 – email: info@lilea.it

Per maggiori informazioni:

sito | blog | linkedin | facebook | youtube | google plus

di Ufficio pubblicità