



Giugno 2013	
Online	



Tre Spade: la natura in cucina

Con gli essiccatori Tre Spade il calore del sole e il soffio del vento per nutrirti in modo sano, evitando gli sprechi.

Utilizzare l'essiccatore Tre Spade in cucina vuol dire fare una scelta sana, ecologica e che punta al risparmio. Grazie all'essiccazione infatti si possono conservare per lungo tempo moltissimi alimenti che sarebbero soggetti a rapido deperimento. Si evitano gli sprechi ed è possibile gustare tutto l'anno cibi naturali con ottime qualità nutrizionali, senza l'aggiunta di additivi e conservanti. Gli essiccatori Tre Spade sono inoltre perfetti per chi vuole fare economia di spazi nella propria dispensa: un prodotto essiccato, infatti, può ridurre il suo volume anche dell'80-90%.

Con l'arrivo del caldo diventa poi ancora più complesso conservare frutta e verdura, a causa delle alte temperature.

La bella stagione ci regala alimenti buoni e nutrienti che possiamo essiccare, conservare e gustare tutto l'anno. Una volta essiccati, i cibi possono essere riposti in semplici sacchetti di tela o carta, in recipienti ben chiusi o, meglio ancora, sottovuoto per potersi saziare di bontà ogni giorno.

L'essiccazione è un metodo antico e naturale per conservare gli alimenti come funghi, ortaggi, frutta, erbe, carne e pesce. Da sempre, per eliminare i liquidi presenti negli alimenti e conservarli più a lungo, questi vengono esposti al sole e al vento per giorni. Un processo semplice che però richiede molto tempo e necessita di precise condizioni atmosferiche: il luogo deve essere ventoso e secco e, per tutta la durata dell'essiccazione, non vi devono essere precipitazioni. Gli essiccatori Tre Spade sono stati concepiti per ri-creare nelle nostre cucine il calore del sole e il soffio del vento e ridurre decisamente i tempi richiesti dal processo. Tre Spade riporta così il gusto della tradizione nelle nostre cucine, mantenendo i sani principi di una volta e ottimizzando le tecniche di procedimento e conservazione.

La struttura dell'essiccatore **Tre Spade Dry-Deluxe** è in ABS e acciaio ed è costituita da un contenitore al cui interno trovano posto sei cassette per una superficie totale di essiccazione di 5.200 cm². Le due estremità richiudibili impediscono l'ingresso di insetti, garantendo la massima igiene. L'essiccatore **Tre Spade Dry-Deluxe prevede 12 diversi programmi di lavoro**, di cui 7 automatici, per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo grazie ai diversi mix di temperature, tempi di essiccamento e velocità della ventola, che sono verificabili attraverso il display digitale. Il "ciclo di mantenimento", impostabile al termine di qualunque programma, consente di conservare i prodotti essiccati fino al momento in cui non li si estrae dalla macchina.



L'essiccatore Tre Spade offre fantasiose soluzioni per tutti i palati. Uno snack sano per i più piccoli come le fettine di mela o di albicocca, un aperitivo sfizioso con gli amici a base di pomodori secchi aromatizzati con le spezie fatte in casa o un intramontabile risotto ai funghi insaporito da un brodo di dado naturale.

Tre Spade porta la natura del sole e del vento nelle nostre cucine, come prima, meglio di prima.