

L'evoluzione delle attrezzature

Negli ultimi anni si sta assistendo ad una costante evoluzione qualitativa dell'attrezzatura di cucina e ad una maggior diffusione delle nuove tecnologie:

- i macchinari sono sempre più affidabili e precisi;
- i cicli di conservazione-cottura possono essere programmati;
- il controllo delle cotture risulta facilitato, con l'utilizzo delle sonde termiche;
- la salubrità dei locali di cucina sta migliorando grazie a macchine che riducono al minimo il riscaldamento dell'ambiente e ad impianti di aspirazione sempre più sofisticati;
- il lavoro si semplifica e al tempo stesso migliora il livello qualitativo del prodotto;
- la sicurezza dei lavoratori è oggi in primo piano: gli apparecchi elettrici sono muniti di doppi pulsanti per l'accensione e lo spegnimento, la corrente elettrica nella pulsantiera è a 12 volt; tutti gli apparecchi che hanno movimentazione (come planetaria, grattugia, affettatrice) hanno un freno motore che si attiva appena vengono spenti.

Non è indispensabile attrezzare la cucina con tutti gli strumenti disponibili sul mercato; le scelte vanno fatte in funzione del numero di coperti, del tipo di servizio e del menu: come per lo spazio, anche in questo caso un'eccessiva abbondanza può rendere il lavoro più difficoltoso.

La Grande Attrezzatura

Sistemi refrigeranti

Le **celle**, di varia grandezza, sono costruite con elementi prefabbricati di plastica riempiti con poliuretano espanso o altro materiale COIBENTANTE (che non provoca dispersione della temperatura).

Per facilitare il passaggio di carrelli, molte volte vengono montate direttamente sul pavimento piastrellato.

Gli **armadi frigoriferi** hanno una capacità di 700-1400 litri e sono generalmente rivestiti di acciaio;

hanno più ripiani mobili.

I **tavoli refrigeranti** hanno vari sportelli con ripiani di dimensione GASTRONORM,

così che si possono inserire direttamente le teglie nelle guide senza doverle appoggiare su ripiani. Sono particolarmente comodi per contenere prodotti già lavorati, pronti per la cottura o la distribuzione; per lavorazioni

di pesce e di pasticceria esistono tavoli che hanno anche il piano di lavoro refrigerato.

di lavoro refrigerato.

L'**abbattitore rapido di temperatura** è un impianto refrigerante che abbassa rapidamente la temperatura dei prodotti anche bollenti: entro un tempo massimo di due ore la temperatura deve scendere da +65 °C a +10 °C. La circolazione del freddo avviene a velocità e potenza almeno 10



volte superiori a quella del normale frigorifero; un dispositivo elimina la condensa formata dagli alimenti ancora caldi.

Rallenta drasticamente la moltiplicazione batterica nei prodotti cotti, evita un'eccessiva evaporazione dei liquidi in fase di raffreddamento, può congelare rispettando i parametri legislativi della surgelazione e può scongelare rapidamente i prodotti. Per tutte queste caratteristiche è una macchina che sta diventando sempre più indispensabile.



Attrezzature del settore preparazione

Lavaverdure

Garantisce un lavaggio veloce e una disinfezione accurata delle verdure. Il modello più usato è quello a cestello: il movimento, che la macchina imprime all'acqua e quindi alla verdura in essa contenuta, stacca tutte le impurità. Al termine del ciclo, la verdura lavata viene centrifugata e prelevata manualmente oppure catapultata automaticamente su un carrello raccogliitore.



Cutter

Permette di frullare salse e preparati semiliquidi, tagliare e tritare i prodotti senza provocare la fuoriuscita di liquido. È composto da un blocco motore e da una bacinella, dentro la quale gira a gran velocità una lama d'acciaio. La frullatura prolungata provoca un surriscaldamento della preparazione assolutamente non gradito. Attenzione: non togliere il coperchio prima dell'arresto completo della lama, staccare la tensione di corrente prima di pulire la macchina.



Il **tritacarne** è composto da un corpo sormontato da un imbuto sufficientemente lungo e stretto da evitare il passaggio di una mano; dentro ad esso si posizionano una vite elicoidale, un coltello (con la parte piatta rivolta verso l'esterno) ed uno stampo forato, con fori della dimensione variante tra 2 e 12 mm. La carne o il materiale da tritare vengono posti nell'imbuto e li si comprime aiutandosi con un apposito pistone. Attenzione: non introdurre mai le dita all'interno dell'imbuto, per evitare infortuni; smontare e pulire subito l'attrezzo dopo l'uso, perché nel materiale tritato che rimane all'interno la proliferazione microbica è elevatissima. Non lasciare funzionare la macchina a vuoto, perché tende a surriscaldarsi.



La **grattugia elettrica** è utilizzata per grattugiare grana e pane; non si devono applicare pressioni troppo forti, perché il prodotto può risultare grossolano. La grattugia deve essere munita di una griglia nella parte



sottostante il rullo e di un sistema di spegnimento automatico che si attiva nel momento in cui si solleva il manico.

Occorre prestare molta attenzione all'uso di tutti gli accessori del gruppo motoriduttore, perché, se non sono muniti delle apposite protezioni, sono molto pericolosi.

Affettatrice

Permette di tagliare rapidamente carni cotte e crude ed insaccati in fette regolari dello spessore desiderato. Può avere la lama inclinata (per affettati e pezzi leggeri) o verticale (per grossi pezzi di carne). È consigliabile avere almeno due affettatrici: una per il taglio degli affettati, l'altra per il taglio delle carni, così da limitare la contaminazione batterica. Maggiore è il diametro della lama e migliore viene il taglio. È un apparecchio particolarmente pericoloso: circa la metà degli incidenti che accadono in cucina sono da imputare all'affettatrice. Non avvicinarsi mai con le mani alla lama in funzione, fermare sempre l'alimento con la leva dentata. Grande attenzione anche in fase di pulizia: staccare la corrente, regolare il taglio sullo zero e solo dopo togliere il carrello e il coprilama.



Planetaria

Il termine "planetaria" deriva dal tipo di movimento che compie la macchina, simile a quello dei pianeti rispetto al sole: vi girano attorno mentre ruotano su se stessi. La planetaria possiede tre accessori per i diversi tipi di mescolatura richiesti:



- la **paletta** (o foglia) per mescolare farce o composti di media densità, come la pasta choux;
- l'**uncino** (o gancio) per amalgamare paste pesanti, quali la pasta da pane, la brisée, la frolla;
- la **frusta** per montare gli albumi a neve, la panna, la crema al burro, la pasta genovese e tutti i composti leggeri.

Alcuni apparecchi sono predisposti per l'installazione di un sistema di riscaldamento della bacinella.

Le planetarie sono corredate con protezioni che impediscono l'accesso delle mani nelle zone di lavoro: non manomettere questi sistemi di sicurezza, aspettare il completo arresto dell'apparecchio prima di alzare la griglia di protezione.

Attrezzature del settore cottura-finitura

Macchina di cucina

È composta da elementi modulari di dimensioni standard con piano di cottura a due, quattro o sei fuochi o piastre; la parte inferiore può contenere un forno, o un armadio caldo, o un piano d'appoggio o può anche non essere presente, come nel



caso delle cucine a sbalzo, dove la struttura portante è posta verticalmente tra due moduli contrapposti.

Deve avere bruciatori di diversa dimensione, per essere adatta a recipienti di ogni misura e a qualsiasi tipo di cottura, dal sobbollimento all'ebollizione tumultuosa. Solitamente è sistemata al centro del reparto di cottura, per facilitare il lavoro agli addetti, oppure è addossata al muro, se lo spazio è limitato. Le nuove attrezzature hanno ridotto notevolmente l'uso di tale macchina.

Griglia



Esistono vari tipi di griglie. Le più utilizzate sono quelle a carbone, a lava vulcanica (funzionanti a gas) ed elettriche. La griglia a carbone è quella che dà le caratteristiche **ORGANOLETTICHE** migliori alle vivande cotte, ma presenta problemi connessi all'accensione, allo stoccaggio della carbonella, alla difficile pulizia dell'apparecchiatura. La griglia a lava vulcanica ha uno strato di pietre refrattarie nello spazio che separa i bruciatori dalla graticola; il prodotto cotto appare ben grigliato, ma il profumo e il sapore sono di qualità inferiore rispetto alla griglia a carbone. La griglia elettrica è più sana perché evita la formazione di

sostanze cancerogene, che possono invece formarsi quando le gocce di sostanze grasse vengono a contatto col carbone o con la fiamma, ma il prodotto cotto non ha sempre caratteristiche ottimali.

Fry top

È un'apparecchiatura modulare elettrica o a gas dotata di una piastra di cottura che può essere liscia o rigata. Si utilizza per cotture a contatto, in sostituzione della griglia e come piastra. La



piastra può essere di ghisa, di acciaio satinato o al cromo e di **VETROCERAMICA**. Il cromo non riscalda l'ambiente circostante e produce pochissimo fumo: è però facilmente graffiabile e non può superare i 280 °C, temperatura relativamente bassa. La semplicità d'uso, la versatilità e la perfetta integrazione con la macchina di cucina fanno

del fry top una valida alternativa alla griglia nelle piccole cucine. Aperta davanti, ha resistenze nella parte superiore e talvolta in quella inferiore, con diverse possibilità di modulazione del calore. Il piano superiore è regolabile in altezza per avvicinarsi o allontanarsi dalla preparazione, in modo da modulare il calore con grande precisione. Il calore irradiato dalla salamandra permette in brevissimo tempo di riscaldare, gratinare e dorare velocemente piatti da servire molto caldi e per questo è un'attrezzatura indispensabile nella cucina **À LA CARTE**. È utilizzata anche per la finitura o per la correzione di doratura di piatti cotti in forno o in padella.

Friggitrice

È costituita da un recipiente contenente olio che viene riscaldato da resistenze elettriche o da bruciatori a gas. La temperatura è regolata



da un termostato. Le friggitrice possono essere a riscaldamento diretto, se la totalità dell'olio è alla stessa temperatura, o a zona fredda, qualora la parte inferiore dell'olio abbia una temperatura minore rispetto all'olio impegnato nella frittura.



Cuocipasta

Adatto per la cottura della pasta o delle verdure, ha una vasca di misura gastronorm della capienza di 30-40 litri con 1-6 cestelli, uno sfiato del troppopieno che mantiene pulita l'acqua di cottura, un rubinetto per il riempimento della vasca. Alcune macchine hanno una vasca d'acqua di riserva mantenuta alla temperatura di 90 °C, in modo tale che ogni 20-30 minuti si possa cambiare l'acqua di cottura senza arrestare il ciclo di produzione. Sistemi automatici permettono il sollevamento del cestello ad un tempo stabilito e il riempimento della vasca quando il livello scende sotto ad un certo limite.

Forno statico

Il calore è generato da resistenze elettriche poste sotto e sopra la camera di cottura o da bruciatori a gas posti sotto il piano inferiore ed è trasmesso agli alimenti in cottura per irraggiamento (come il calore del sole verso la terra). I forni incorporati alla macchina di cucina sono solitamente poco sofisticati e difficilmente permettono cotture regolari. I forni indipendenti elettrici, utilizzati soprattutto in pasticceria e in pizzeria, hanno due termostati di precisione che controllano la temperatura interna della camera di cottura: uno nella parte alta (detta "cielo") e uno nella parte bassa (detta "terra").

Vantaggi:

- costo generalmente inferiore rispetto ad altri tipi di forno;
- la rosolatura dei prodotti è più accentuata e gradevole;
- è adatto anche per la cottura delle pizze.

Svantaggi:

- necessità di un lungo preriscaldamento (circa 30 minuti);
- possibilità di cuocere solo un tipo di alimento alla volta per non mescolare gli odori;
- capienza ridotta rispetto allo spazio occupato.

Forno a termoconvezione

Una ventola muove l'aria contenuta nel forno, la porta a contatto con la sorgente riscaldante (elettrica o a gas) posta in una zona adiacente alla camera di cottura e la ridistribuisce lungo le pareti laterali interne del forno verso il prodotto da cuocere.

Il movimento dell'aria tende ad abbassare il grado di umidità relativa e perciò a determinare un eccessivo essiccamento dello strato superficiale dell'alimento in cottura: un apposito umidificatore, con getti di vapore, previene questo inconveniente.

Vantaggi:

- riscaldamento rapido;
- possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente grazie alla capacità della camera di cottura (capienza da 5 a 40 teglie), alla temperatura sufficientemente uniforme e alla proprietà di non mescolare gli odori;
- minore perdita di peso degli alimenti rispetto ai forni statici;
- carico-scarico del forno facilitato dall'uso di carrelli predisposti;
- possibilità di rigenerare i prodotti surgelati.

Svantaggi:

- arrostitimento delle carni rosse non sempre all'altezza dei forni statici;
- le preparazioni a base di pasta per pizza, brisée, frolla difficilmente riescono a divenire croccanti, perch  il fondo della teglia impedisce la colorazione della parte inferiore della vivanda;
- le paste montate e lievitate gonfiano leggermente di meno rispetto alla cottura dei forni tradizionali, perch  il sistema di ventilazione secca troppo l'aria; l'umidificatore rimedia parzialmente a tale inconveniente.

Forno trivalente a convezione e a vapore

È un'apparecchiatura relativamente recente che sfrutta due tecniche di cottura tradizionali (a convezione oppure a vapore), ma che permette, combinando i due sistemi, di ottenere risultati nuovi. È possibile infatti: rigenerare cibi gi  cotti e mantenere in caldo le vivande senza seccarle, scongelare e cuocere vivande surgelate, cuocere prodotti sottovuoto.

Vantaggi:

- ampia gamma di cotture;
- possibilit  di programmare in sequenza cicli diversi di cotture;
- possibilit  di cuocere contemporaneamente diverse vivande;
- minima perdita di elementi nutrizionali, di volume e di peso delle vivande;
- conservazione dei colori e della consistenza degli alimenti;
- regolazione automatica del grado di umidit  da cedere al cibo;
- riduzione dei tempi di cottura;
- facilit  di pulizia.

Svantaggi:

- costo pi  elevato rispetto ai forni a convezione;
- necessit  di un buon demineralizzatore per l'acqua, al fine di evitare incrostazioni di calcare nei condotti interni del forno.

Forno a microonde

È un apparecchio elettrico che utilizza come fonte di energia onde ultracorte. Un trasmettitore, detto magnetron, trasforma l'energia elettrica in radiazioni elettromagnetiche ad altissima frequenza (2450 MHz). Le microonde vengono convogliate su un'antenna rotante, posta sotto o sopra la camera del forno, che ne assicura una distribuzione uniforme. Le microonde eccitano le molecole del cibo: queste, vibrando, creano un attrito intermolecolare che genera calore e riscalda

la vivanda. Al contrario dei forni tradizionali, non esiste un irraggiamento calorifico, tant'è che il recipiente di cottura si riscalda solo indirettamente, per il calore emanato dalla vivanda bollente.

È possibile usare solo contenitori penetrabili dalle microonde e resistenti al calore come vetro, porcellana, terracotta, policarbonato, plastica dura e carta; non sono adatti i metalli, il polistirolo e le plastiche morbide.

Cappa aspirante

È una struttura che assicura l'allontanamento dei vapori e degli odori sgradevoli dalla zona cottura e permette il ricambio d'aria.

I due sistemi più diffusi sono:

- cappa di aspirazione tradizionale, posizionata sopra le macchine di cottura;
- cappa di aspirazione integrale, un controsoffitto che copre l'intero laboratorio di cucina, nel quale è già incorporato sia l'impianto aspirante, sia quello di illuminazione: la silenziosità, la libertà di spostare a piacimento le apparecchiature di cottura, i vantaggi estetici ed igienici sono alcune delle prerogative di tale sistema.

In ambedue i sistemi si crea una leggera depressione che evita la propagazione degli odori, allontanati grazie a potenti aspiratori collocati all'esterno dell'edificio.

La Piccola Attrezzatura

I materiali di cottura

Ogni materiale ha caratteristiche strutturali diverse. C'è quello che ha un peso specifico molto alto (rame, acciaio inox) e può essere scomodo per oggetti molto grandi perché risulterebbero troppo pesanti. Ci sono materiali più resistenti di altri (acciaio inox, ferro, rame).

Alcuni sono ottimi conduttori di calore (rame, alluminio), altri non lo sono (terracotta, pirex, acciaio inox). Si dovranno considerare anche le proprietà antiaderenti, la resistenza alla corrosione, le caratteristiche igieniche, il costo: tutti aspetti che fanno la differenza tra un materiale ed un altro.

Non esiste perciò il materiale ideale in assoluto adatto a tutti gli utensili da cucina : secondo l'uso e il tipo di cottura, si dovrà di volta in volta identificare quello più idoneo.

	PRO	CONTRO	Uso
Acciaio inox	Resistente, igienico, facilmente pulibile, lunga durata, estetica piacevole.	Prezzo elevato, bassa conducibilità termica, attacca facilmente.	Adatto soprattutto per cotture per ebollizione.
Alluminio	Prezzo basso, leggero, buona conducibilità termica.	Si deforma, è poroso, imbrunisce le salse chiare.	Adatto a tutti i tipi di cotture escluse le frittiture.
Alluminio con antiaderente	Prezzo basso, può cuocere senza grassi ed è antiaderente.	Il rivestimento si graffia facilmente.	Crespelle, omelette, cotture al salto.
Rame stagnato	Altissima conducibilità termica, antiaderente, resistente.	Prezzo molto elevato, manutenzione meticolosa, formazione di VERDERAME.	Tutti i tipi di cottura, in particolare cotture in umido e in forno.
Ferro	Prezzo basso, termoregolatore, antiaderente.	Si arrugginisce facilmente, manutenzione meticolosa.	Adatto alle cotture a fuoco vivo e alle frittiture.
Ghisa	Antiaderente, buona capacità termoregolatrice.	Molto pesante, bassa resistenza agli urti.	Adatta alle cotture in umido.
Terracotta	Aspetto piacevole, adatta a tutte le sorgenti di calore.	Fragile, assorbe aromi.	Cotture in umido a basso calore.

Utensili di cottura

Pentola. Per cotture per ebollizione. Consigliata in acciaio inox.

Casseruola fonda. Per cotture per ebollizione. Consigliata in acciaio inox.

Casseruola semifonda ad un manico o *russe*: Per cotture in umido (brasati, stufati e salse). Consigliata in rame rivestito internamente con acciaio oppure in alluminio pesante.

Casseruola bassa o *rondeau*. Per cotture in umido e in forno. Consigliata in rame rivestito internamente con acciaio oppure in alluminio pesante.

Casseruola bassa ad un manico o *sautoir*. Per cuocere le carni al salto e per confezionare la loro salsa. Consigliata in rame rivestito internamente con acciaio.

Casseruola conica o *sauteuse*. Per riduzioni e salse che richiedono un continuo rimescolamento. Consigliata in rame rivestito internamente con acciaio.

Casseruola ovale o *cocotte*. Per cotture a fuoco dolce, in particolare brasati e cotture in casseruola. Consigliata in ghisa o in terracotta per l'effetto termoregolatore di tali materiali, oppure in rame rivestito con l'acciaio per l'elevata capacità di condurre calore.

Tegame. Per cotture in forno o per consentire una rapida vaporizzazione di un liquido. Consigliato in rame rivestito internamente con acciaio.

Padella per saltare. Per saltare paste alimentari e ortaggi. Consigliata in alluminio per il suo basso peso specifico.

Padella di ferro pesante o "lionese". Per friggere, per preparazioni che richiedono un fuoco molto vivo e per la cottura di omelette, frittate e uova in padella.

*Pennole**Casseroles fonda**Casseroles bassa o rondeau**Casseroles semifonda ad un manico o russe**Casseroles ovale o cocotte**Casseroles bassa ad un manico o sautoir**Tegame**Casseroles conica o sauteuse**Padella di ferro pesante o lionese**Padella per saltare**Rosticera**Teglia gastronorm*

Teglia gastronorm. In acciaio, di dimensioni standard, così che può essere inserita agevolmente in forni, abbattitori di temperatura, tavoli refrigerati. Per le cotture a vapore si usa quella forata.

Rosticera. Per cotture in forno statico. Consigliata in alluminio pesante.

UTENSILE	FORMA	MATERIALE CONSIGLIATO	USO
Pentola	Altezza uguale al diametro.	Acciaio inox.	
Casseruola fonda	Altezza superiore alla metà del diametro.	Acciaio inox.	
Casseruola semifonda	Altezza uguale alla metà del diametro.	Rame con acciaio oppure alluminio pesante.	
Casseruola bassa o rondeau	Altezza inferiore alla metà del diametro.	Rame con acciaio all'interno.	
Casseruola bassa a un manico o sautoir	Piccola, sponda molto bassa, ad un manico.	Rame con acciaio all'interno.	
Casseruola conica o sauteuse	Bordi svasati (troncoconico) a sponda bassa, ad un manico..	Rame con acciaio all'interno.	
Casseruola ovale o cocotte	Ovale, a pareti dritte con coperchio pesante.	Ghisa o terracotta o rame con acciaio all'interno.	
Tegame	Sponda molto bassa e svasata, a due manici.	Rame con acciaio all'interno.	
Padella per saltare	Sponda molto bassa e svasata, ad un manico.	Alluminio.	
Padella di ferro pesante o lionese	Sponda molto bassa e svasata, ad un manico	Ferro pesante.	

Materiale di costruzione

ACCIAIO INOSSIDABILE	
Caratteristiche	È una lega metallica formata da ferro, cromo, nichel e carbonio in grado di resistere alla corrosione. Le sigle 18/10 o 18/12 indicano la quantità di nichel (es.: 10) rispetto alla quantità di cromo (18). Secondo la percentuale dei vari componenti, l'acciaio ha prezzi e caratteristiche tecniche differenti. La maggior parte degli utensili è costruita in acciaio inox, per i diversi vantaggi di tale materiale. In cottura è adatto soprattutto per la preparazione di vivande bollite.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Resiste agli urti, all'aria, agli acidi, ai prodotti di pulizia; • è igienico e facilmente pulibile: la sua superficie dura e liscia si oppone all'adesione di sporcizia; • non trasmette sapore agli alimenti; • ottima estetica e lunga durata.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Prezzo elevato; • bassa conducibilità termica e inadeguata distribuzione del calore sull'utensile in cottura: viene applicato perciò un fondo ad alto potere termodiffusore; • non è adatto alle preparazioni a fuoco vivo, perché il fondo si surriscalda e attacca molto facilmente.
Manutenzione	Si lava con acqua calda e detergente non abrasivo, evitando di graffiarlo con pagliette di ferro o spugne abrasive. Le macchie bianche che possono formarsi sono eliminate con acqua e aceto o agenti decalcificanti. Per ridare all'acciaio la caratteristica lucentezza che con l'uso può attenuarsi, esistono in commercio prodotti speciali di pulizia di facilissima utilizzazione

ALLUMINIO	
Caratteristiche	È un metallo leggerissimo, duttile e malleabile, adatto a tutti i tipi di cotture (se di grosso spessore), perché attacca molto difficilmente, ma non è il più igienico. È tuttora il materiale più usato nella fabbricazione di pentole e casseruole.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Prezzo basso; • buona conducibilità termica; • leggerezza e maneggevolezza; • facilità di pulizia.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Si deforma facilmente, si sfalda e diviene poroso; • è intaccato dagli alcali e da certi acidi; • tende ad imbrunire le salse chiare; • durante la cottura di certi alimenti si inscurisce; • estetica meno piacevole rispetto ad altri materiali.
Manutenzione	Come per l'acciaio, usando un tampone di lana metallica. Si eviti l'uso di soda e potassa che lo intaccano profondamente. Prima di utilizzare recipienti nuovi è necessario farli bollire con acqua e un po' d'olio.

ALLUMINIO CON RIVESTIMENTO ANTIADERENTE	
Caratteristiche	Per alcuni utensili (padelle, piccole casseruole, stampi da pasticceria) si evita il contatto diretto dell'alluminio con gli alimenti mediante applicazione di un rivestimento interno antiaderente in teflon, in silicone o in altro materiale inerte che consente di non fare attaccare i cibi.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilità di cuocere senza usare sostanze grasse; • i cibi non attaccano sul fondo del recipiente; • prezzo basso; • buona conducibilità termica.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Rivestimento antiaderente facilmente graffiabile; • le temperature elevate possono rovinare lo strato antiaderente; • breve durata.
Manutenzione	Durante l'uso non adoperare spatole o cucchiaini metallici, perché potrebbero graffiare il rivestimento; non riscaldare a vuoto il recipiente e non utilizzare fiamme troppo vive. Per il lavaggio usare acqua calda, detergente liquido e un panno

FERRO	
Caratteristiche	È un materiale riservato agli utensili destinati ad una cottura a fuoco vivo: grazie alla sua capacità termoregolatrice evita improvvisi sbalzi di temperatura. I recipienti di ferro sono i più adatti per le frittiture.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Sopporta temperature elevatissime; • è antiaderente, specialmente se di grosso spessore; • prezzo basso.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Tende ad arrugginire (ossidazione), richiedere una pulizia meticolosa; • adatto solo per pochi tipi di cottura.
Manutenzione	Se il materiale non è ossidato, il più delle volte è sufficiente pulire il recipiente con un panno. In caso contrario, riscaldare il recipiente e sfregarlo con sale grosso ed un panno oppure lavarlo con acqua calda e sapone, quindi asciugarlo bene ed ungerlo leggermente. Prima dell'uso, il materiale nuovo viene brunito: lavare il recipiente con acqua e detergente, porlo in forno caldo fino a quando la superficie ha acquistato una colorazione grigio-bluastro, dovuta ad una ossidazione superficiale che rende il

	materiale antiaderente. Tenere leggermente unta la superficie per evitare la formazione di ruggine.
--	---

RAME	
Caratteristiche	Il recipiente di rame pesante martellato e stagnato nella parte interna è il più adatto per le cotture in umido e in forno. Le casseruole in rame rivestite internamente di acciaio, pur non avendo la stessa conducibilità termica di quelle in rame stagnato, danno ottimi risultati senza necessitare della periodica stagnatura. Utensili di solo rame non sono ammessi in cucina, se non per la cottura dello zucchero.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Grazie alla sua alta conducibilità termica l'utensile non si scalda solo nel fondo, ma allo stesso modo anche su tutta la parete, garantendo una cottura omogenea della vivanda; • gli alimenti difficilmente si attaccano al fondo; • resistente agli urti, durata praticamente illimitata; • ottima estetica.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Prezzo elevato; • manutenzione particolarmente meticolosa: la sua ossidazione provoca il cosiddetto verderame, sostanza tossica per l'organismo; • lo stagno è un metallo molto morbido e non sopporta temperature particolarmente elevate.
Manutenzione	Pulire la parte non stagnata con una pasta formata da aceto, sale, farina, limone e albumi, di facile preparazione. Per l'interno è sufficiente usare acqua calda e sapone, usando le stesse precauzioni considerate per l'acciaio. La stagnatura va rinnovata periodicamente; per conservarla più a lungo evitare di mescolare i cibi con oggetti metallici e di sfregare con pagliette ruvide durante la pulizia..

GHISA	
Caratteristiche	Lega di ferro e carbonio, da sempre utilizzata per le lunghe cotture che richiedono una stabile e moderata trasmissione del calore, la ghisa è oggi un materiale poco usato, sostituito a torto con acciaio o altro.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Elevata antiaderenza e buona capacità termoregolatrice; • buona resistenza al raschiamento e agli acidi; • ottima estetica.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Bassa resistenza agli urti; • pesantezza eccessiva.
Manutenzione	Come l'acciaio.

TERRACOTTA	
Caratteristiche	È uno dei materiali di cottura più antichi, adatto per cotture prolungate a fiamma bassa, formato da un impasto di argilla ed acqua modellato e cotto in forno.
Vantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Grazie al suo piacevole aspetto rustico viene usato anche per recipienti da portare direttamente in tavola; • dà buoni risultati nelle cotture lente e prolungate: avendo una bassissima conducibilità, modera la forza della fiamma; • può essere usato anche nei forni a microonde.
Svantaggi	<ul style="list-style-type: none"> • Fragilità; • incapacità di mantenere a lungo l'impermeabilità, per cui dopo qualche tempo tende ad assorbire liquidi ed aromi; • non è adatto a cotture a fiamma viva.
Manutenzione	Lavare con acqua calda e detergente, evitando di usare pagliette di ferro. Prima dell'uso, i recipienti nuovi sono posti a bagno in acqua per dodici ore

Bacinella conica. Recipiente per lavaggio, preparazione e conservazione, dalla capacità media di 3,5 l.

Bastardella emisferica con base. Per montare panna, zabaione, albumi e tutto ciò che richiede una mescolatura omogenea.

Bussolotto bagnomaria. Recipiente in acciaio per la conservazione a bagnomaria.

Placca per sbarazzare. Si pone sul tavolo di lavoro e la si usa come contenitore di rifiuti.

Passaverdure.

Scolafritto. Costituito da una parte superiore forata e da una parte inferiore destinata alla raccolta dell'olio in eccesso.

Colapasta conico.

Colapasta a spicchi. I quattro spicchi sono inseriti nella pentola prima della cottura per facilitare lo scolo della vivanda.

Colapasta con manico a gancio.

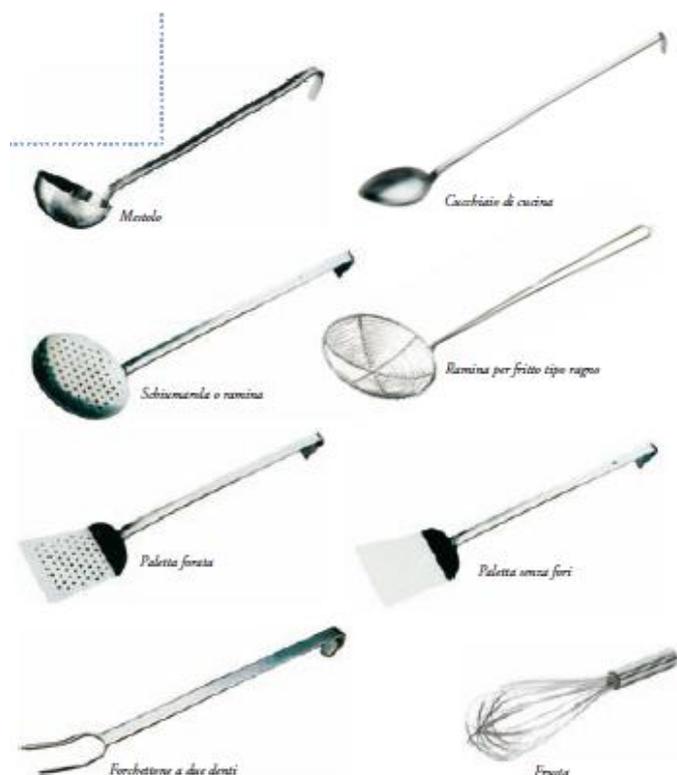
Colino a mandolino.

Colino cinese. Utensile conico di acciaio utile per filtrare salse o altre preparazioni liquide.

Colino cinese-stamina. Utensile conico, dove il cono è formato da una rete metallica molto fitta che elimina tutte le impurità dalla preparazione che viene filtrata.

Mestolame

Comprende tutti gli oggetti adatti a mescolare e rimuovere il cibo.



Coltelleria e utensili vari

- Tutta l'attrezzatura del laboratorio di cucina, ma in particolare modo i coltelli e gli utensili vari, deve essere trattata con la massima cura.
- Se i coltelli sono di proprietà del cuoco, questi è bene che incida un simbolo sul manico, per evitare di confonderli o smarrirli.
- La pulizia di questi utensili spetta a chi li usa. Non lasciare mai coltelli nel lavello delle pentole.
- Spostandosi con un coltello in mano, mantenere sempre la punta rivolta verso il basso.
- Non riporre mai i coltelli alla rinfusa, ma inserirli nel portacoltelli.

Spelucchino a lama ricurva.

Per pelare e tornire frutta e ortaggi; lama lunga circa 8 cm.

Spelucchino a lama dritta. Per pelare e tornire frutta e ortaggi; lama lunga 6-11 cm.

Coltello per disossare. Per disossare la carne; lama stretta, corta e molto rigida.

Coltello da macello stretto. Per la lavorazione della carne; lama lunga 16-22 cm, punta incurvata verso l'alto.

Coltello da macellaio (*boucher*). Per affettare la carne; lama mediamente larga, lunga 28-34 cm, punta incurvata verso l'alto.

Coltello per polpa. Per affettare grossi pezzi di carne; lama larga, lunga 28-34 cm, punta incurvata verso l'alto.

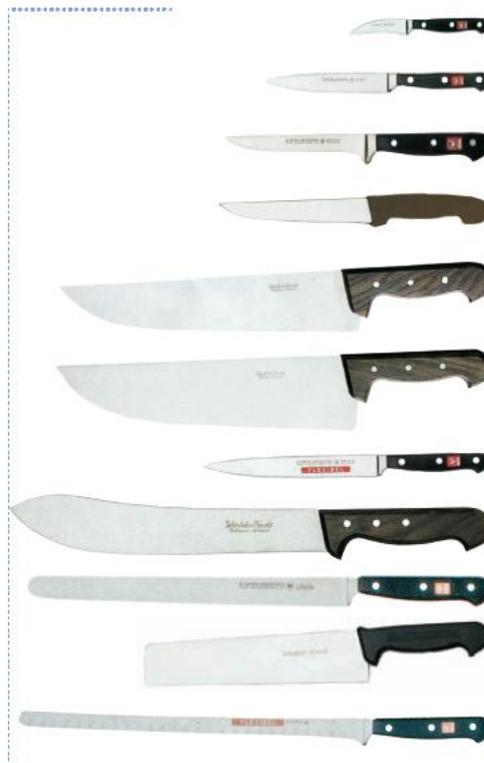
Coltello per filettare. Per togliere i filetti dei pesci piatti; lama molto sottile e flessibile, lunga 16-20 cm.

Coltello a scimitarra. Usato nella macellazione della carne.

Coltella stretta liscia. Per tagliare carne cotta e affettati; lama rettangolare stretta e lunga.

Coltella larga liscia. Per tagliare la sfoglia; lama rettangolare alta 4-5 cm e lunga 26-30 cm.

Coltella a lama alveolare. Per tagliare il salmone affumicato; lama rettangolare stretta e lunga con alveoli regolari da entrambe le parti.



Coltella a lama ondulata o coltello a sega. Per tagliare pane; lama rettangolare stretta e lunga con il FILO ondulato.

Trinciante leggero. Per tagliare e tritare gli alimenti; lama larga che si restringe in punta, lunghezza consigliata 25 cm.

Trinciante medio forgiato. Per tritare e per rompere gli ossi meno duri; lama larga che si restringe in punta, di grosso spessore.

Falcetta spaccaossi. Per rompere qualsiasi tipo di osso; lama a forma di falce, molto larga e grossa.

Sega da macellaio. Per segare gli ossi.

Batticarne. Per appiattire la carne.

Acciaino. Per affilare i coltelli.

Forchettone per arrostiti. Per girare o maneggiare gli arrostiti.

Spatola in acciaio o spatola da pasticceria. Per girare, spalmare o decorare; lama flessibile lunga tra 12 e 36

UTENSILE	CARATTERISTICHE	USO
Spelucchino a lama ricurva	Lama lunga 8 cm circa.	Per pelare e tornire frutta e ortaggi.
Spelucchino a lama dritta	Lama lunga 6-11 cm.	Per pelare e tornire frutta e ortaggi.
Coltello per sfilettare	Lama sottile e flessibile, lunga 16-20 cm.	Per togliere i filetti dei pesci piatti.
Coltello per disossare	Lama stretta, corta e molto rigida.	Per disossare la carne.
Coltello da macello stretto	Lama lunga 16-22 cm, punta incurvata verso l'alto.	Per la lavorazione della carne.
Coltello da macellaio	Lama mediamente larga, lunga 28-34 cm, punta incurvata verso l'alto.	Per affettare la carne.
Coltello per polpa	Lama larga, lunga 28-34 cm, punta incurvata verso l'alto.	Per affettare grossi pezzi di carne.
Coltello a scimitarra	A forma di scimitarra, lama lunga 26-30 cm.	Usato nella macellazione della carne.
Coltella stretta liscia	Lama rettangolare stretta e lunga.	Per tagliare carne cotta e affettati.
Coltella larga liscia	Lama rettangolare alta 4-5 cm e lunga 26-30 cm.	Per tagliare la sfoglia.
Coltella a lama alveolare	Lama rettangolare stretta e lunga con alveoli.	Per tagliare il salmone affumicato.
Coltella a lama ondulata	Lama rettangolare stretta e lunga con il filo ondulato.	Per tagliare pane
Trinciante leggero	Lama larga che si restringe in punta, lunghezza consigliata 25 cm.	Per tagliare e tritare gli alimenti.
Trinciante medio forgiato	Lama larga che si restringe in punta, di grosso spessore.	Per tritare, per rompere e tagliare gli ossi meno duri.
Coltello spaccaossi forgiato	Lama grossa e larga, lunga circa 30 cm.	Per rompere e tagliare gli ossi.
Falcetta spaccaossi genovese	Lama a forma di falce, molto larga e grossa.	Per rompere qualsiasi tipo di ossi.
Sega da macellaio	Sega a denti larghi.	Per segare gli ossi.
Batticarne Acciaino	Con manico centrale o lungo. Ovale o rotondo, lungo.	Per appiattire la carne.
Forchettone per arrostiti	A due punte molto lunghe.	Per girare o maneggiare gli arrostiti.
Spatola in acciaio o spatola da pasticceria	Lama rettangolare flessibile di 12-36 cm.	Per girare, spalmare o decorare.

	Sac à poche
	<i>Apri ostriche</i>
	<i>Apriscatole da banco</i>
	Tagliapasta a rotelle
	Mandolina tagliaverdure
	Beccucci per sac à poche
	Leccapentole
	Tagliere

	Grattugia
	Pelapatate