

I materiali usati nella batteria di cucina



- La batteria di cucina è l'insieme di utensili impiegati nella preparazione e cottura dei cibi. Questi utensili possono essere costruiti con diversi materiali, a seconda della loro funzione: le caratteristiche di un recipiente adatto alla frittura saranno sicuramente diverse da quelle di un recipiente per cotture bollite, e così via.
- Nella scelta del materiale si dovranno tenere presenti determinate caratteristiche: conducibilità termica, resistenza agli urti, durata nel tempo, facilità di manutenzione, superficie dei fondo più o meno piana, caratteristiche igieniche.

Acciaio inossidabile

E' un materiale largamente utilizzato nelle cotture per ebollizione per i suoi numerosi vantaggi:

- è resistente agli urti, all'aria, agli acidi, ai prodotti di pulizia;
- è igienico: la sua superficie dura e liscia si oppone all'adesione di sporcizia;
- non trasmette sapore agli alimenti;
- ha un'ottima estetica;
- è facilmente pulibile;
- ha una lunga durata;
- non richiede manutenzione straordinaria.



Svantaggi:

- il prezzo elevato,
- la bassa conducibilità termica e quindi una inadeguata distribuzione del calore sull'utensile e sull'alimento in cottura: a ciò si è in parte rimediato sottoponendo ai fondi piastre in alluminio o in rame con alto potere termo-diffusore;
- non è un materiale adatto alle preparazioni a fuoco vivo, perché 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 vengono eliminate con acqua e aceto o agenti decalcificanti;
- esistono più qualità di acciaio inox: acciaio al cromo, al cromo e nickel, al molibdeno: ognuna di esse offre caratteristiche diverse e viene perciò usata per attrezzature diverse.

La lega al titanio è la più resistente, la più inerte e la più leggera, ma il suo costo ne limita l'utilizzazione.

Alluminio



E' tuttora il materiale più usato nelle batterie di cucina, per una serie di vantaggi:

- il prezzo basso;
- la buona conducibilità termica;
- la leggerezza e la maneggevolezza;
- la facilità di pulizia.

Però presenta alcuni svantaggi:

- si deforma facilmente;
- è intaccato dagli alcali e da certi acidi;
- si sfalda e diviene poroso;
- tende ad imbrunire le salse chiare;
- durante la cottura di certi alimenti tende a scurirsi;
- ha un'estetica meno piacevole rispetto ad altri materiali.

Manutenzione:

- si procede come per l'acciaio, usando eventualmente un tampone di lana metallica;
- si eviti l'uso di soda che lo intaccano profondamente;
- prima di utilizzare recipienti nuovi è necessario farli bollire con acqua e un po' d'olio.

E' un materiale polivalente, adatto a tutti i tipi di cottura, specialmente quello di grosso spessore, perché attacca molto difficilmente.

Per particolari attrezzature, quali le padelle per crêpes o gli stampi, si evita il contatto diretto con gli alimenti mediante applicazione di un rivestimento antiaderente in silicone e teflon: in questo modo è possibile cuocere senza usare sostanze grasse; però bisogna fare attenzione a non rigare il rivestimento e a non sottoporlo a temperature troppo elevate.

Rame

Il rame pesante martellato e stagnato è il metallo più adatto alla cottura delle vivande:

- 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;
- ha una durata praticamente illimitata;
- è resistente agli urti;
- ha un'ottima estetica.

Gli inconvenienti più importanti sono:

- il prezzo elevato;
- la manutenzione piuttosto;
- meticolosa di cui necessita.



Manutenzione:

- la pulizia della parte non stagnata viene fatta con una pasta apposita formata da aceto, sale, farina, limone e albumi, di facile approntamento;
- 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.

Esistono oggi in commercio recipienti in rame rivestiti internamente in acciaio: pur non avendo la stessa conducibilità termica del rame stagnato, danno ottimi risultati lo stesso, senza avere l'inconveniente della periodica stagnatura.

Ferro



E' un materiale:

- riservato agli utensili destinati ad una cottura a fuoco molto vivo, perché, non avendo una alta capacità di trasmettere calore, evita improvvisi sbalzi di temperatura;
- essendo un materiale antiaderente, specialmente quello di spessore di almeno 2 mm, evita l'attaccamento dei cibi;
- sopporta temperature elevatissime e col tempo migliora il suo rendimento;
- i recipienti in ferro sono i più adatti per le frittiture.

Manutenzione:

- se si riesce ad impedire l'ossidazione, la pulizia il più delle volte viene fatta solamente strofinando il recipiente con un panno;
- in caso contrario, il recipiente deve essere riscaldato e sfregato con sale grosso ed uno straccio;
- per prevenire l'ossidazione, deve essere lavato il meno possibile, sempre ben asciugato e mantenuto leggermente unto;
- il materiale nuovo, prima di essere usato, viene bruciato: dopo aver lavato il recipiente con acqua e detergente, lo si unge con olio, poi lo si pone in forno molto caldo o sul fornello, fino a che tutte le parti non acquistino un bel colore brunito. Questa operazione lo rende antiaderente.

Terracotta

Questo materiale fu usato fin dall'antichità:

- grazie al suo aspetto rustico, ma piacevole, viene spesso portato in tavola per servire zuppe o gratin;
- dà buoni risultati nelle cotture lente e prolungate: avendo una bassissima conducibilità, modera la forza della fiamma pur avendo una buona capacità di distribuire il calore;
- può essere usato anche nei forni a microonde.

Gli inconvenienti più considerevoli sono:

- la fragilità;
- l'incapacità di mantenere a lungo l'impermeabilità, per cui dopo qualche tempo tende ad assorbire liquidi ed aromi.

Manutenzione:

- lavare con acqua calda e detergente, evitando l'uso di pagliette di ferro.



Vetro temprato



- Ha caratteristiche analoghe alla terracotta, anche se risulta più igienico, perché non assorbe odori o liquidi.

Materie plastiche

- Nella conservazione dei prodotti le materie plastiche sono spesso preferite all'acciaio o al vetro per la leggerezza, la resistenza agli urti e agli agenti chimici e per il prezzo assai basso.
- Per contro i contenitori in materie plastiche hanno vita breve e presentano problemi di sgrassaggio nella fase di pulizia.
- Le materie plastiche sono costituite da polimeri inerti e insolubili; a volte conservano qualche monomero residuo che può diffondersi nell'alimento.



Gli stampi da cucina in silicone





- Flessibili, resistenti e colorati...
- Gli stampi in silicone, dopo il grande successo riscosso tra i più noti maestri e chef nel settore della pasticceria e della gastronomia, arrivano nelle cucine di tutti.



I vantaggi del silicone in cucina

- Ci sono diversi stampi di varie forme, misure e colori.
- Gli stampi in silicone risultano molto pratici perché **non occorre imburrarli prima dell'utilizzo** e le varie sagome permettono di creare dolci, salatini, biscotti o budini di forma perfetta, dato che la semplicità di estrazione dei prodotti è garantita **dall'antiaderenza e dalla flessibilità naturale del silicone**.
- Questi stampi di nuova generazione sono inoltre facilmente lavabili, anche in lavastoviglie e occupano poco spazio poiché **possono essere riposti anche piegati o arrotolati**, senza che questo li danneggi minimamente.
- Un ulteriore vantaggio offerto da questo materiale è la resistenza alle **temperature, sia alte che basse: il silicone tollera infatti temperature che vanno dai - 40° C fino ai + 280° C**, il che consente di realizzare la maggior parte delle operazioni di surgelazione e di cottura abituali, con il vantaggio di non dover cambiare contenitore.
- Gli stampi in silicone offrono quindi la possibilità di eseguire tutte le preparazioni di prodotti dolci e salati, sostituendo totalmente l'utilizzo di teglie e stampi in metallo: possono essere infatti utilizzati in forni ventilati, in forni a temperatura statica, in microonde, in frigorifero ed in freezer.

Sono sicuri per la salute?

- Gli stampi e le tortiere da cottura flessibili e antiaderenti di nuova generazione sono interamente realizzati in **silicone alimentare**, perfettamente conforme alle leggi internazionali che regolano l'utilizzo di materiali destinati al contatto alimentare.
- Tuttavia è **consigliabile evitare di comprare stampi di origine ignota** ma solo quelli prodotti da aziende italiane, che possano dare una giusta garanzia sull'origine del materiale utilizzato, anche se questo comporta una maggiorazione della spesa d'acquisto.
- Generalmente gli stampi in silicone da cucina sono realizzati in silicone solido platinico o perossidico.
- Ad entrambi **sarebbero da preferire gli stampi realizzati in silicone liquido platinico**, poiché è più puro e capace di garantire la totale alimentarietà del prodotto, nonché una maggiore antiaderenza ed elasticità.

Consigli d'uso

Il primo utilizzo

- Dopo aver lavato accuratamente lo stampo con acqua calda o in lavastoviglie, al primo utilizzo è consigliabile **imburrare oppure oliare la superficie interna dello stampo**.
- Tale operazione è da effettuare solo la prima volta col fine di garantire la massima antiaderenza dello stampo.
- Per tutti i successivi utilizzi non servirà più ungere né con burro, né con altri grassi.
- Infine, non è obbligatorio ma sarebbe preferibile fare **qualche cottura “a vuoto”**, magari con del pane bagnato, da buttare poi senza troppi rimpianti.





La sformatura

- L'estrema flessibilità degli stampi in silicone facilita incredibilmente la sformatura, garantendo sempre risultati perfetti.
- Nel caso di preparati cotti, si consiglia di **attendere il completo raffreddamento prima di sformare**.
- Per le preparazioni molli tipo budini, si consiglia invece di farle rapprendere mettendole per qualche ora in freezer.
- Un passaggio in frigo o freezer prima di sformare si consiglia anche dopo la cottura di impasti particolarmente dolci e collosi.

Il lavaggio

- Gli stampi da cucina in silicone **si lavano agevolmente in lavastoviglie o a mano con acqua calda.**
- Per rimuovere qualsiasi residuo **in caso di unto persistente**, è sufficiente far bollire lo stampo in acqua per 10 minuti.

I tempi di cottura

- Per una perfetta riuscita della cottura, è meglio utilizzare **una temperatura del forno inferiore di circa 10°C e una durata superiore di circa 10 minuti**, rispetto alle indicazioni dei ricettari che prevedono l'utilizzo di stampi metallici.

Altre precauzioni

- Non utilizzare all'interno degli stampi in silicone **oggetti taglienti o appuntiti.**
Non porre mai gli stampi a contatto con **fiamme libere o fonti dirette** di calore e non utilizzarli con la **funzione crisp** nel forno a microonde.