

# Pentolame e teglie

bastardella

casseruola a due maniglie

pentola

padella

padella per crêpe

teglia da forno

polsonetto

bagnomaria per cioccolato

# Bastardella

- Descrizione:  
semisferica con maniglie
- Funzione:  
miscelare creme, schiume  
e altre masse



# Casseruola a due maniglie

- Descrizione:  
ha un'altezza inferiore a metà del diametro, che può variare da 10 a 60 cm. Può essere in vari materiali. Ha due maniglie piccole al posto del manico.
- Funzione:  
cuocere marmellate, confetture e salse;  
cuocere masse di vario genere.



# Pentola

- Descrizione:  
ha un'altezza pari o superiore al suo diametro. È fornita di due manici o di uno solo di forma cilindrica. In genere ha anche un coperchio.
- Funzione:  
cuocere alimenti in liquido



# Padella

- Descrizione:

ha il manico di lunghezza pari al suo diametro.

Può essere in ferro pesante, in alluminio, in acciaio. È tonda oppure ovale, a bordo arrotondato, antiaderente.

- Funzione:

dorare, cuocere al salto



# Padella per crêpe

- Descrizione:

ha il fondo piatto con bordo conico basso. Può essere in ferro pesante, in alluminio antiaderente, in ghisa. Negli ultimi tempi è stata sostituita dalla piastra.

- Funzione:

ottenere crêpe di forma regolare.



# Teglia da forno

- Descrizione:  
generalmente di misura 60x40 (Euronorm), in lamiera ferro blu (lamiera trattata per essere adatta alla cottura in forno), in alluminio (mantenimento in frigo e congelatore) o alluminata (entrambe le cose).
- Funzione:  
contenere gli alimenti da cuocere o mantenere



# Polsonetto

- Descrizione:  
recipiente a fondo  
semisferico o piatto, in  
genere di rame non  
stagnato (ma ne esistono  
anche in acciaio).
- Funzione:  
preparare basi montate  
come zabaione o  
meringa





# Bagnomaria per cioccolato

- Descrizione:  
sistema di due pentole sovrapposte in cui quella sottostante contiene acqua, l'altra il cioccolato
- Funzione:  
mantenere fuso il cioccolato (ci impiega molto a fondere)

