

CUOCIPATATE



WALD[®]
domus vivendi

SAPORE 
BENESSERE

www.wald.it

WALD[®] s.r.l. Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - info@wald.it

Copyright WALD[®] - Tutte le immagini, i prodotti, i decori, i testi e i segni riportati nel presente catalogo sono esclusiva proprietà industriale ed intellettuale di WALD[®] s.r.l. Ne è pertanto vietata la riproduzione e/o l'utilizzo non autorizzato a qualsiasi titolo o ragione ed in qualsivoglia forma. Le misure, i decori e i colori degli oggetti possono subire piccole variazioni rispetto a quelle indicate nel catalogo.

A white ceramic teapot with a lid and a handle is positioned in the background. In the foreground, a white ceramic bowl contains several whole, golden-brown roasted potatoes. To the right of the bowl, there are sliced potatoes and a small sprig of rosemary. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

ESALTA
IL SAPORE
NATURALE
DEGLI
ALIMENTI.

L'immagine del prodotto è puramente indicativa

IDEALE PER CUOCERE PATATE O CASTAGNE CON LA BUCCIA.



Cuocipatate con coperchio
cm ø 22x27,5x17h - cl 330

Il Cuocipatate è realizzato con una particolare argilla da fiamma, naturale e non smaltata, per una cottura esclusivamente a secco (con totale assenza di acqua). Non è necessario usare la retina spargifiamma.

Per gustare le patate esaltandone tutto il sapore naturale e genuino.

Usare il Cuocipatate della collezione "Sapore & Benessere" con fuoco medio/basso, una fiamma piccola e con calore moderato permette una cottura dolce delle patate che mantengono inalterati i valori nutrizionali e il contenuto di amido.

Consigli per l'uso:

- Scegliere patate di media grandezza, pulire senza sbuciarle e posizionarle asciutte nella pentola avendo cura di non riempirla troppo e che rimanga abbastanza spazio per girare le patate durante la cottura.
- La porzione delle patate che resta a contatto della parete della pentola si tosta più velocemente e per avere una cottura omogenea si consiglia di girarle dopo 20/25 minuti.
- Il tempo di cottura per patate medie è di circa 40/50 minuti... E potrai assaporare il tradizionale gusto di quelle cotte sotto la "brace"!
- Il tempo di cottura varia secondo la grandezza delle patate o se si preferiscono più tostate o morbide, se necessario girare le patate più di una volta durante la cottura. Si può verificare il livello di cottura con uno stecchino o con una forchetta.
- Per la manutenzione, pulire con una spugna leggermente umida. Con l'uso l'interno si scurisce in maniera graduale e naturale nel tempo.
- Non lavare mai con acqua.
- Per cuocere le castagne incidere la buccia, mettere una quantità di castagne che permetta di mescolarle bene, girare di tanto in tanto fino alla cottura desiderata.



CI SONO MILLE
MODI PER SERVIRE
LE PATATE DOPO
LA COTTURA NEL
“CUOCIPATATE”,
VE NE SUGGERIAMO
ALCUNI!

PROFUMATO:

preparate una salsa con panna acida, erba cipollina fresca tagliata finemente, sale e pepe. Dividete a metà le patate, scavatele leggermente e farcitele con la crema appena emulsionata. Le patate con salsa all'erba cipollina possono essere servite sia calde che fredde.

GRATINATO:

tagliate ciascuna patata in due parti e con uno scavino svuotatele delicatamente quasi per intero. Raccogliete la purea in una ciotola ed unite scaglie di groviera o di fontina, pezzetti di cipolla o scalogno, poco sale e un po' di pepe. Farcite la metà di ogni patata con il composto ottenuto e gratinate in forno per alcuni minuti finché la superficie risulterà dorata.

AROMATICO:

sezionate le patate a metà per il lungo senza staccare completamente le due parti. Scavatele all'interno delicatamente, lasciando un po' di polpa intorno alla buccia.

In una ciotola a parte preparate la farcitura mescolando stracchino, una buona dose di rosmarino tritato, sale e pepe. Preparate dei quadrati di alluminio e adagiateci sopra le patate. Riempite quest'ultime con la crema di stracchino e rosmarino, avvolgetele con l'alluminio solo attorno alla buccia (come a formare uno scrigno) e passatele in forno per qualche minuto, modalità grill.

GOLOSO:

saltate dei cubetti di pancetta affumicata, per circa 5 minuti, in una padella antiaderente e metteteli poi a scolare su carta assorbente da cucina. Grattugiate a scaglie sottili della groviera. Appena tolte le patate dalla pentola, facendo attenzione a non scottarvi le mani, incidetele per la lunghezza senza dividerle completamente. Farcitele immediatamente con le scaglie di groviera (che si scioglierà con il calore delle patate) e con la pancetta che darà un gusto croccante e saporito.


LIGURE:

preparate un buon pesto fatto in casa (tra le tante versioni noi scegliamo quella del pesto al mortaio con basilico, sale grosso, aglio, pinoli, pecorino, parmigiano e olio extra vergine di oliva) o prendetene uno già pronto. Togliete le patate dalla patatiera, dividetele a metà, salatele e conditele con un cucchiaino di pesto. In alternativa, togliete la polpa dalla metà di ogni patata, mescolatela con un po' di pesto e farcite le bucce con il composto ottenuto.

AFFUMICATO:

terminata la cottura delle patate, eliminate la buccia con le mani (facendo attenzione a non scottarvi). Salate la superficie. Praticate su ciascuna patata due o tre tagli paralleli, senza toccare il fondo. Farcite ogni fessura con una fetta di scamorza affumicata e ciuffetti di prosciutto arrosto. Passate le patate in forno per qualche minuto, fin quando la scamorza si sarà sciolta. Cospargete la superficie con un po' di prezzemolo fresco tritato e servitele caldissime.

SCOPRI TUTTO L'ASSORTIMENTO DI SAPORE BENESSERE

Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in  argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt.

 è un marchio Wald®

Dallo studio del laboratorio di ricerca e sviluppo WALD® nasce un prodotto innovativo per un sistema di cottura salutare con la garanzia che contraddistingue sempre tutta la nostra produzione. Solo componenti naturali di alta qualità per un prodotto sicuro che non contiene cadmio, piombo o nickel. WALD® ha trasformato la caratteristica delle terre da fiamma comuni realizzando un'argilla che ha risultati eccellenti sul fuoco e non assorbe odori né liquidi.

Il calore si distribuisce in maniera omogenea e il vapore che si genera con ciclo continuo all'interno della pentola crea un giusto grado di umidità, cuocendo ogni cibo dolcemente, conservando intatto il sapore e l'aroma naturale degli alimenti. Il cibo si conserva caldo a lungo, si consiglia di spegnere il fuoco prima che la cottura sia ultimata. L'assortimento delle forme è adatto per cucinare qualsiasi pietanza.



IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.



COTTURE NATURALI A PIENO SAPORE.

- Per cottura sulla fiamma (senza retina spargifiamma), forno, microonde e piastra elettrica.
- I cibi cuociono perfettamente con fiamma bassa e notevole risparmio energetico.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.
- Le pentole sono pratici e sani contenitori per conservare cibi anche in frigo o congelatore.



Forno tradizionale/microonde



Fiamma/Piastra elettrica



Lavastoviglie



Frigorifero/Congelatore

- Subito pronta all'uso.
- Non assorbe odori, ne grassi o liquidi.
- I cibi non attaccano.
- Lo smalto è particolarmente resistente ai graffi e all'usura, si pulisce con facilità.
- Il coperchio è studiato per avere grande stabilità e facilitare la presa.
- Si ripone facilmente impilando le varie misure.
- Rende più bella la tua tavola.

NICKEL FREE

Tutte le pentole, tranne il Cuocipatate, non devono essere usate sul fuoco a secco ma sempre con condimenti (olio, ecc...) o poca acqua insieme agli ingredienti di cottura.

Le piccole imperfezioni o leggere variazioni di colore ne testimoniano la lavorazione artigianale



SAPORE BENESSERE

Per cottura sulla fiamma, forno, microonde e piastra elettrica.

For cooking over the flame, oven, microwave and electric plate.



Pentola con coperchio tortora
Dove-gray cooking pot with lid
cm ø 28,5x33,5x18h - cl 400



Pentola con cop. rosso mattone
Brick-red cooking pot with lid
cm ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



Pentola con coperchio antracite
Black cooking pot with lid
cm ø 20x25x14h - cl 150



Tegame con coperchio antracite
Black saucapan with lid
cm ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250



Tajine con coperchio tortora
Dove-gray tajine with lid
cm ø 31,5x19,5h - cl 250



Casseruola con coperchio tortora
Dove-gray casserole with lid
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90



Casseruola con coperchio prugna
Plum-red casserole with lid
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90

Le pentole, le tajine e i tegami sono disponibili nelle varianti colore tortora, rosso mattone e antracite.

Cooking pot, tajine and saucapan are available in dove-grey colour, brick-red and black versions.

LINEAFORNO

ROAST & BAKE

Terrine realizzate in Kergrès® per cottura in forno e microonde adatte al lavaggio in lavastoviglie.

Tureens made of Kergrès® for cooking in conventional oven, microwave and suitable for use in dishwasher.

Il Kergrès® è un composto di argille pregiate cotte ad alta temperatura con caratteristiche di durezza e resistenza meccanica molto elevate.

The Kergrès® is a blend of fine clays, fired at high temperature, with high characteristics of hardness and resistance that reach a high quality standard.

Tutte le terrine sono disponibili nelle varianti colore tortora, rosso mattone e antracite.

All tureens are available in dove-grey, brick-red and black colour versions.

Kergrès® è un marchio Wald®

Kergrès® is a Wald®'s trademark



Terrina rettangolare tortora
Dove-gray rectangular tureen
cm 37,5x25x7h



Terrina rettangolare rosso mattone
Brick-red rectangular tureen
cm 33,5x22x6h



Terrina quadrata antracite
Black square tureen
cm 24,5x20x5h



Tortiera tortora
Dove-gray pie dish
cm ø 30x4h



Tortiera rosso mattone
Brick-red pie dish
cm ø 26x5h



Terrina monoporzione antracite
Black bowl
cm ø 9x5h