



Oggi vi presento Fresco un abbattitore di temperatura studiato appositamente per l'uso quotidiano...di seguito ho riportato tutte le funzioni e le caratteristiche di questo stupendo elettrodomestico che a mio parere dovrebbe essere nelle case di tutti noi.

Per info su costi o ulteriori chiarimenti potete inviarmi una mail su [chiaracongusto@gmail.com](mailto:chiaracongusto@gmail.com)

## - **Abbattitore di temperatura da casa-**

### **I BENEFICI DI FRESCO**

Scegliere Fresco significa garantire per sé e per la propria famiglia un'alimentazione varia e grazie alla conservazione ottimale delle qualità del cibo: vitamine, valori nutritivi, colori e profumi degli alimenti. Anche la morbidezza, l'aspetto e la consistenza, garanzie di freschezza per ogni cibo, vengono preservate perfettamente. Fresco consente di risparmiare nella spesa di tutti i giorni e di evitare gli sprechi, grazie ad acquisti oculati e di prodotti stagionali al miglior prezzo, da conservare poi per molti mesi. L'abbattitore di temperatura permette di organizzarsi al meglio e soprattutto di cucinare quando si ha il tempo e la voglia, preparando pranzi e cene con calma, in anticipo e senza stress. Si riscopre così il piacere della convivialità, del mangiare bene e la libertà di organizzare pranzi anche all'ultimo minuto.





## **FRESCO : L'UNICO ABBATTITORE DOMESTICO DI TEMPERATURA 9 Funzioni + ciclo pulizia**

L'abbattitore abbassa la temperatura di un alimento fino a venti volte più velocemente rispetto a un tradizionale freezer. Riducendo il tempo di congelamento, l'acqua contenuta nei cibi si trasforma in microcristalli che non alterano la struttura dell'alimento, come invece avviene impiegando un tradizionale freezer che trasforma l'acqua in macrocristalli.

La differenza la si vede allo scongelamento: un alimento surgelato rapidamente conserva perfettamente la sua struttura, la consistenza, il colore e il sapore.

In questo modo si garantisce per sé e per la propria famiglia un'alimentazione varia e nutriente grazie alla conservazione ottimale delle qualità del cibo: vitamine, valori nutritivi, colori e profumi degli alimenti.

### **FREDDO VELOCE ( 5 funzioni )**

Il freddo, si sa, è il miglior conservante presente in natura. FRESCO offre funzioni nuove rispetto a quelle tradizionali del frigorifero e del freezer che tutti usiamo in casa, permettendovi una migliore gestione del tempo in cucina.

- Raffreddamento rapido
- Surgelazione rapida
- Scongellamento controllato
- Raffreddamento bevande
- Surgelazione delicata

#### **1) Abbattimento rapido della temperatura**

Questa funzione porta la temperatura di un piatto caldo, ancora fumante, dalla temperatura di cottura fino a 3°C in tempi molto più rapidi rispetto un raffreddamento a temperatura ambiente.

**Questo interrompe la proliferazione batterica, garantendo una conservazione migliore fino a 5/7 giorni.**

Abbattendo i cibi conserverete al meglio tutta la fragranza, il colore e le proprietà organolettiche che rendono gli alimenti buoni e gustosi.

Come una magia, si cucina quando si ha il tempo e il desiderio di farlo e si mangia fresco ogni giorno.

L'abbattitore di temperatura è il macchinario che opera esattamente al contrario dei forni ed è stato concepito per raffreddare i cibi mediante la sottrazione rapida del calore accumulato durante la cottura, portandoli al di sotto della fascia termica di rischio compresa tra i +40°C e i 10°C, ideale per la proliferazione batterica.



## **2) Surgelazione rapida**

Più rapido è il congelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Allo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer. Il ciclo di surgelazione rapida a  $-18^{\circ}\text{C}$  (con temperatura dell'aria in camera fino a  $-30^{\circ}\text{C}$ ) permette una lunga conservazione degli alimenti, fino a 6-18 mesi. Più rapido sarà il congelamento dell'acqua contenuta nei cibi (microcristalli), migliore sarà la qualità del prodotto una volta scongelato. Allo scongelamento, infatti, le pietanze risulteranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai state in freezer.

## **3) Scongellamento controllato**

Questa funzione scongela gli alimenti più rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture dell'alimento.

Lo scongelamento degli alimenti è una fase molto delicata che spesso compromette la qualità delle pietanze. FRESCO scongela gli alimenti rapidamente, con una ventilazione delicata che permette di riassorbire l'acqua microcristallizzata all'interno dei cibi. Gli alimenti risulteranno così scongelati in maniera uniforme poichè lo fa in ambiente controllato, gli alimenti conservano la loro naturale umidità, fragranza e consistenza. E' ideale anche per prodotti da servire freddi, come sushi, semifreddi e dolci con creme.

## **4) Scongellamento delicato**

Una particolare funzione adatta per alimenti delicati. Il ciclo porta la temperatura a  $+3^{\circ}\text{C}$  e poi surgela gradualmente, quindi meno aggressiva.

## **5) Raffreddamento bevande**

Questa funzione raffredda circa un grado al minuto la temperatura di qualsiasi bevanda.

Consente perciò di portare a temperatura di servizio il vino preferito, quello portato dai vostri ospiti, oppure la bibita dimenticata fuori dal frigo.

Si può così evitare di affollare il frigo di bevande, ed essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.

Questa comoda funzione è stata pensata per gli amanti del buon vino che desiderano sempre gustarlo alla giusta temperatura che ne esalta i profumi e gli aromi.

## **CALDO LENTO ( 4 FUNZIONI )**

Il caldo trasforma i cibi rendendoli commestibili. Se ben dosato e dolce, ne esalta le proprietà e permette nuove magie in cucina.

- **Cottura lenta a bassa temperatura**
- **Lievitazione naturale**
- **Piatto pronto**
- **Ciclo cottura conservazione personalizzata**



### **5) Cottura lenta a bassa temperatura**

Questa funzione fino ad oggi è stato uno dei segreti degli chef professionisti. Una cottura a temperatura che non supera gli 75°C e cuoce dolcemente carni e pesce, conservandone tutta l'umidità, la morbidezza, il sapore e le proprietà nutritive. Una tecnica di cottura che vi farà esplorare nuove e inedite ricette, che nessun elettrodomestico poteva realizzare fino a dora

### **6) Lievitazione naturale**

Mantiene costante la giusta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito, rendendo gli impasti molto più digeribili.

### **7) Piatto pronto**

Offre la comodità di uscire la mattina, conservare il piatto come fosse in frigorifero e trovarlo caldo, come appena uscito dal forno. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.

### **8) Ciclo conservazione controllata:**

Offre la straordinaria opportunità di personalizzare la temperatura in cella da -20 C a + 65°C , molto utile quando si utilizza il Fresco come camera di lievitazione. E' possibile impostarla per più 48 ore.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

Tensione : 230 V  
Frequenza : 50 Hz  
Potenza massima : 250 W  
Corrente massima : 1,7 A  
Tipo gas / quantità : R404A / 138g  
Classe Climatica : N ( 16°C + 32°C )  
Peso Netto : 29 Kg

## **DIMENSIONI**

Dimensioni esterne : L.56,4 x 38 x 40 h. ( altezza compreso piedini h.2,8 )  
Dimensioni interne : L. 33 x 29,5 x 20 h



## Speciale Pesce crudo

Il pesce crudo è un ingrediente comune in molti piatti regionali italiani. Un tipico antipasto di mare della cucina siciliana? Le alici crude marinate. Un altro piatto dall'indiscusso primato sono le ostriche crude. Ci sono poi il carpaccio di salmone o di tonno. Sovrano del crudo barese è senza dubbio il riccio di mare. Immancabili sono infine il polipo crudo e gli allievi, cioè delle seppioline che non superano i 3-4 centimetri e si mangiano privandole semplicemente dell'ossicino, con un filo d'olio e una spruzzata di limone.

### I RISCHI DEL PESCE CRUDO

Mangiare pesce crudo è sempre più frequente: oltre al sushi, carpaccio e antipasti crudi fanno ormai parte, a pieno titolo, dei menu di moltissimi ristoranti italiani.

A prima vista è un'abitudine molto salutare, perché il pesce crudo mantiene inalterato tutto il suo preziosissimo omega 3 e conserva al meglio le sue qualità nutritive. Ci sono però scomodi ospiti che potrebbero dare origine a una parassitosi da pesce crudo: di questi il più pericoloso è l'anisakis. Questo parassita si trasmette all'uomo attraverso l'ingestione di pesce crudo, può contaminare molti tipi di pesce ed è particolarmente resistente. Solo la cottura prolungata (almeno 10 minuti) o il congelamento a bassissime temperature riescono ad eliminarlo.

I sintomi? Provoca nausea, vomito e, molto spesso, violentissimi dolori addominali.

L' Anisakis è estremamente diffuso.

85 % delle Aringhe

80 % delle Triglie

75 % dei Merluzzi

Ogni settimana vengono ritirate dal mercato partite di pesce infestato dal parassita: recentemente, in Europa sono stati lanciati 121 allarmi per presenza di Anisakis.



## **COSE' L'ANISAKIS**

Questo nematode è una larva bianca della lunghezza di 1-2 cm, molto pericoloso per la salute perchè migra dalle viscere del pesce alle sue carni se, quando pescato, questo non viene prontamente eviscerato. Tra le specie soggette ci sono le alici, le sardine, gli sgombri e le aringhe, ma anche i tonni, i salmoni, i merluzzi, le triglie, i branzini, i pesci spada, oltre che i totani, i naselli e la rana pescatrice. Anisakis è un genere di nematodi parassiti di diversi animali marini. La marinatura non uccide i parassiti, la cottura andrebbe fatta ad almeno 60°C per 10 minuti. Nella migliore delle ipotesi, una volta ingerita, la larva muore o non dà sintomi; può però anche impiantarsi sulla parete dell'apparato gastrointestinale, dallo stomaco al colon, dando luogo a una parassitosi acuta o cronica, che insorge già dopo poche ore dall'ingestione del pesce crudo. L'Anisakis è stato riconosciuto anche come possibile causa di allergia, con reazioni come orticaria, asma, angioedema, rinite, congiuntivite e shock anafilattico. La cura richiede molto spesso l'intervento chirurgico, per asportare la parte dello stomaco o dell'intestino attaccata dai parassiti.

## **QUAL'E' LA SOLUZIONE?**

Cosa fare allora?

Prima di essere consumato in totale tranquillità, il pesce crudo deve essere tenuto a – 20°C per almeno 24 ore, ossia congelato. Purtroppo, però, congelandolo con un tradizionale freezer se ne compromette la struttura, il gusto e l'apporto vitaminico. La soluzione ideale è l'uso di un abbattitore rapido di temperatura che surgela velocemente, così come richiesto dalla normativa, ma non "danneggia" la qualità del pesce.

Il surgelamento rapido con Fresco elimina del tutto il rischio Anisakis, mantenendo intatto il sapore e la consistenza delle carni: è praticamente impossibile distinguere al palato un prodotto surgelato rapidamente da uno non trattato.

## **L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA**

L'abbattitore abbassa la temperatura di un alimento fino a venti volte più velocemente rispetto a un tradizionale freezer. Riducendo il tempo di congelamento, l'acqua contenuta nei cibi si trasforma in MICROCRISTALLI che non alterano la struttura dell'alimento, come invece avviene impiegando un tradizionale freezer che trasforma l'acqua in macrocristalli.

La differenza la si vede allo scongelamento: il pesce surgelato rapidamente conserva perfettamente la sua struttura, la consistenza, il colore e il sapore.

## **COSA DICE LA LEGGE**

### **NUOVO DECRETO LEGGE BALDUZZI**

Il nuovo decreto legge Balduzzi, approvato il 5 settembre 2012 impone restrizioni anche sulla conservazione di pesce crudo. La misura obbliga i distributori a dare informazioni ai consumatori sulla corretta conservazione di pesce crudo: deve essere congelato a -20 °C per almeno 24 ore. Solo così si evita la proliferazione di batteri e parassiti nocivi per la salute, come l'Anisakis. Il ministro della salute impone all'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce e cefalopoli freschi,

nonché prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (CE) 1169/2011, di “apporre in modo visibile apposito cartello con le informazioni indicate con decreto del Ministero della salute, sentito il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, riportanti le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego” (art. 8 comma)