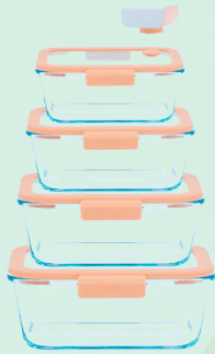


Fiambreras al vacío de vidrio "Pebbly"



- El cuerpo y la tapa son de vidrio, eso ayuda a evitar la contaminación por micro y nanoplásticos.
- Se puede usar tanto en horno como congelador.
- Hay que tener cuidado con los cambios bruscos de temperatura para evitar roturas.
- El ambiente pobre en oxígeno es ideal para conservar más tiempo las comidas en el frigorífico.

- El cuerpo y la tapa son de acero inox, eso ayuda a evitar la contaminación por micro y nanoplásticos.

- Es buena para transportar porque es resistente a roturas.

- La tapa no es hermética, no retiene los líquidos.

- Se puede lavar en el lavavajillas.

Fiambreras acero inox. "Blockhütte"



Utensilios cocina de madera



- Evitan la contaminación por micro y nanoplásticos.

- Son respetuosos con todas las superficies.

- No se puede lavar en lavavajillas y, dependiendo de la calidad en que queramos conservarlas, su mantenimiento puede ser fácil o más elaborado. Yo personalmente no las cuido con mimo, las cambio por nuevas cuando veo que se han deteriorado demasiado.

- No hay una gran variedad para todo tipo de usos.

- Evitan la contaminación por micro y nanoplásticos.

- No son respetuosos con todas las superficies. Si usas alguna vez teflón, lo puede arañar.

- Se puede lavar en lavavajillas.

- Hay una gran variedad para todo tipo de usos

Utensilios de cocina acero inox.



Sartén acero inox 18/8



- El acero inox. ayuda a evitar la contaminación por micro y nanoplasticos.
- La mejor aleación es 18 porciones de cromo por 8 de níquel. El mango siempre con tachuelas y cilíndrico.
- Hay que aprender a usarlas para que no se peguen los alimentos. No apta para pescados.
- Fáciles de mantener, son para toda la vida.
- Su limpieza debe ser a mano.

- El acero inox. ayuda a evitar la contaminación por micro y nanoplasticos.
- La mejor aleación es 18 porciones de cromo por 8 de níquel.
- Fáciles de mantener, son para toda la vida.
- Limpieza a lavavajillas y a mano cuando se incrusta (algo que no debería)

Olla acero inox 18/8



- Evitan la contaminación por micro y nanoplasticos.
- No se puede lavar en lavavajillas y, dependiendo de la calidad en que queramos conservarlas, su mantenimiento puede ser fácil o más elaborado. Yo personalmente no las cuido con mimo, las cambio por nuevas cuando veo que se han deteriorado demasiado.
- No desafilan los cuchillos.

Tablas de cocina de madera



- Evitan la contaminación por micro y nanoplasticos. Para aquellos con problemas alérgicos con el níquel, ambos terminan soltando partículas con el uso, aunque el de níquel en mayor medida que el de inox.
- No son respetuosos con todas las superficies. Solo apto para superficies duras y sin esmaltes o recubrimientos.
- La de níquel tiene una mayor dureza para rallar y limpiar restos pegados.

Estropajo acero inox. o Níquel "Nana"



Productos limpieza "Biobel"



- Productos hechos con componentes naturales para evitar contaminación por químicos en los recipientes, superficies y utensilios de cocina.
- Yo uso el lavavajillas manual, el abrillantador de lavavajillas y las pastillas para lavavajillas.
- Sin aromas, por lo que no va dejar fragancias indeseadas.

- Las fibras naturales ayuda a evitar la contaminación por micro y nanoplasticos. Aunque tiene una parte sintética, puedes decidir no usarla como yo.

- Yo he probado la lufa, pero no me convence para la cocina, solo para el aseo personal.

- Yo la he comprado tanto en Natulim (aprovechando que he comprado otros productos naturales para el lavado de la ropa) como en amazon.

Estropajos de fibras naturales



Batidora de mano



- Muy fácil de guardar y de limpiar.
- Muy versátil, yo la uso para todo tipo de salsas y purés, para batir la masa del pan de trigo sarraceno, para las mezclas de repostería y helados.
- Yo no la uso para grandes cantidades sólidas, ya que se puede quemar.

- Ocupa bastante espacio y, aunque se puede lavar en lavavajillas, yo la prefiero limpiar a mano.

- La uso para grandes cantidades y sobre todo para hacer carne picada. Se puede calentar, pero tiene un modo de parada para evitar que se queme el motor. Mi receta de carne picada de hígado y corazones de pollo, lomo de cerdo, huevos y especias la hago aquí. Con la de mano me sería engorroso y difícil al tener que hacerlo poco a poco.

Batidora de vaso



Freidora de aire de vidrio "Create"



- El recipiente de vidrio y la rejilla de acero inox. evitan contaminación por sustancias sintéticas (provenientes del teflón), micro y nanoplasticos.
- Se puede lavar en el lavavajillas tanto la cesta como la rejilla. Yo la lavo a mano porque me parece sencillo y el lavavajillas ya lo lleno sin esto.
- Las patatas "fritas" salen muy buenas, los muslos y las alitas de pollo parecen de cadena de restauración. Realmente es un horno pequeño y potente.
- La cubeta es de 4,2L, por lo que tuve que comprar otra para aligerar el cocinado.

- Muy útil para calentar pequeñas cantidades de comida sin necesidad de usar fuego/vitro/inducción y ensuciar ollas o cacerolas. Y evita la radiación emitida por el microondas que te afecta a ti y a la comida.
- Mejor que un tostador para tostar el pan. Yo lo uso para descongelarlo y tostarlo.
- Puedes regular tiempo y potencia.

Hornillo de sobremesa



- Evita contaminación por aluminio.
- Muy duradero y fácil de lavar. Se puede lavar en el lavavajillas. Con cuidar la válvula de seguridad y que no se abollen los filtros, puede ser para toda la vida.
- Ocupa poco espacio.
- Sabiendo usarla, el café apenas se oxida en el procesado y no gana esos aromas amargos de la oxidación (video explicativo).

Cafetera acero inox.



- Evita contaminación gracias a la cubeta cerámica.
- Lavado a mano.
- Hay que tener cuidado con los cambios de temperatura para evitar roturas. Cuando la cubeta está caliente, apoyarla en madera y no en lugares fríos como la encimera.
- No reduce apenas agua, perfecta para caldos de huesos. La cocción lenta ayuda a respetar los nutrientes de los alimentos siempre que no se abra la tapa y entre más oxígeno que pueda degradar vitaminas.

Olla de cocción lenta "Crockpot"



Molinillo café "Chestnut C3 s pro"



- Pequeño y fácil de guardar.
- Fácil de usar y de limpiar.
- Materiales duraderos.
- Graduación amplia de molienda.
- Para los que quieren mantener en su mejor calidad el café, molerlo uno mismo es la mejor opción para evitar su oxidación previa en el almacenaje.

- Útil para cocinar rápido las comidas. Aparte de la temperatura, usa la presión que genera en su interior para acelerar el proceso.
- Fácil de cuidar y mantener. Puede ser para toda la vida si se cuida la válvula de seguridad.
- Ideal para comidas con necesidad de aumentar su digestibilidad como las legumbres.

Olla exprés



- Duradera y de materiales de calidad.
- Pesa mucho y tiene mucha potencia.
- Hay que asegurarse de que se ancle bien a la superficie para evitar desplazamientos.
- Cubeta grande para amasar mucho pan y hacer repostería. Tiene varios cabezales para tratar diferentes masas y mezclas, para montar.
- Hay que tener cuidado con su desplazamiento para no romper la visagra del brazo. Coger siempre por la base.

Amasadora "Kenwood Kmix"



- Es la jolla del verano debido a la facilidad para hacer helados más saludables, helados para veganos, helados para alérgicos; y con la textura de un auténtico helado de bola (Aunque tiene diferentes programas para otras texturas, pero yo uso ese solamente).

- Puedes o no necesitar de una batidora de mano. Yo personalmente prefiero batir antes todo y congelarlo en vez de congelar los ingredientes solo troceados y mezclados. Hay recetas que requieren de batirlas antes, pero la misma heladera lo bate y mezcla con sus aspas para crear la textura deseada (ver videos explicativos y recetas en mi canal de Youtube)

Heladera "Ninja Creami"

