

MasterCuisine aktuell: Pasta mit PRIORITY

29.06.2006, 15:27 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Pasta schnell und gekonnt zubereiten

Teigwaren schnell und gekonnt kochen

Die meisten Nudeln, Spaghetti usw. sind aus Hartweizengriess gemacht und aus diesem Grund wird viel Wasser benötigt, um die Pasta al dente zu kochen. Der Garvorgang an sich dauert zwar bei den meisten Teigwarensorten lediglich einige Minuten, doch bis das mit Salz und etwas Öl angereicherte Wasser endlich kocht, kann es in einem normalen Kochtopf sehr lange dauern. Die Anschaffung einer speziellen Pasta-Pfanne lohnt sich nur, wenn sehr oft Teigwaren gekocht werden und zudem nimmt sie viel Platz in der Küche weg.

Als Alternative dazu empfehlen sich sehr gut wärmeleitende Kochtöpfe, die auch für unzählige andere Gerichte wie Eintöpfe, Kartoffelgerichte, Suppen etc. ideal sind. Für diesen Zweck wurde die Reihe PRIORITY entwickelt, welche im Gegensatz zu üblichen Edelstahltöpfen rund 50% Kochzeit einspart. Dieser Effekt wird durch eine spezielle Legierung und der hoch wärmeleitenden Sandwichtechnologie erreicht, welche ganz nebenbei viel Energie sparen hilft. Auch die neue Kollektion AFFINITY eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Pasta, da sie mit ihren 7 Schichten aus Edelstahl und Aluminium das Wasser besonders schnell zum Kochen bringt. Beide Kochgeschirrkollektionen eignen sich für sämtliche Hitzequellen, also auch für Induktion.

Profitipp: Nach wie vor ist es umstritten, ob man die Pasta nach dem Kochen unter kaltem Wasser abschrecken soll oder nicht, doch diese Diskussion ist eigentlich hinfällig: Werden die Teigwaren sofort mit einer Sauce vermischt und serviert, macht das Abschrecken keinen Sinn – soll jedoch ein Teil des Pfanneninhalts für einen Nachschlag dienen oder sogar anderntags weiterverwendet werden, kann das unerwünschte Nachgaren lediglich durch das schnelle Begiessen mit kaltem Wasser verhindert werden.

Der Küchenshop www.mastercuisine.com führt nicht nur die gesamten Kollektionen PRIORITY und AFFINITY, sondern auch eine Teigmaschine für selbstgemachte Pasta und alle anderen Küchenutensilien zur optimalen Zubereitung von Teigwaren.

Viele Rezepte zur Pasta-Kultur findet man beispielsweise bei www.kochmeister.com und bei www.kochbu.ch.

Portrait

BEN BOR SARL

Dept. MasterCuisine

5 Outremont

F-88340 Le Val d'Ajol

Inhaber und Geschäftsführer: Urs Meyer und Yvonne Hagi

Pressesprecher Europa: Urs Meyer (u.meyer@mastercuisine.com)

Firmenseite: www.benbor.com

E-Mail: contact@benbor.com

News-ID: 91753 • Views: 1919 (Stand: 27.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/91753/MasterCuisine-aktuell-Pasta-mit-PRIORITY.html>