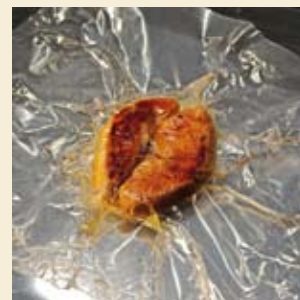


Fata Bags®

Magia della tecnica:
con il sottovuoto ancora di più

Technological magic: the more with vacuum



Fata Bags® è un sacchetto per cotture sottovuoto, saldabile e adatto a cotture ad alta temperatura. È l'evoluzione di Carta Fata® della quale mantiene tutte le caratteristiche aggiungendo i vantaggi del sottovuoto e della rosolatura del cibo in cottura.

Fata Bags® is a bag for cooking vacuum-packed, it can be welded and is suitable for high degrees cooking.

It is Carta Fata® evolution, maintaining all its characteristics and adding the vacuum and browning in cooking advantages.



Prestazioni davvero eccezionali Really exceptional performances

- › Resiste al calore fino a 220°C, range di cottura ottimale da 170°C a 200°C
- › Una "mise en place" unica per la conservazione, la cottura e la rigenerazione degli alimenti
- › Rispetta tutti i principi della cottura sottovuoto
- › Diminuisce i tempi di cottura
- › Ideale per cotture con Fry-top liscio o grigliato a 180°C
- › Ottima cottura su piastre per panini su due lati, in griglia a 180°C
- › Conferisce rosolatura e griglia-

- tura ideale a 180°C (Reazione di Maillard)
- › Evita l'evaporazione dei liquidi
- › Consente un minore calo di peso degli alimenti rispetto ad altri sistemi di cottura
- › Evita l'ossidazione degli alimenti delicati
- › Diminuisce l'utilizzo di condimenti
- › Evita di sporcare padelle e piastre di cottura come il Fry-top consentendo di cucinare contemporaneamente carne e pesce sulla stessa piastra.

- › Tolerates heat to 220°C [430 F], optimal cooking range from 170°C [340 F] to 200°C [390 F]
- › An unique "mise en place" for preserving, cooking and regenerating foodstuff.
- › It meets all principles for vacuum cooking.
- › Diminishes cooking time
- › Ideal for cooking on Fry-top flat or grilled at 180°C [350 F]
- › Excellent cooking on sandwich plates on both sides, on grill at 180°C [350 F]
- › It gives ideal browning and grilling at 180°C [350 F] (Maillard Reaction)
- › Keeps liquids from evaporating
- › It allows a lesser weight loss of food compared to other cooking systems.
- › It avoids the oxidation of delicate foods
- › Reduces the use of dressings
- › It keeps form dirty pans and cooking plates like Fry-top, allowing to cook meat and fish at the same time and on the same plate.

TIPOLOGIE DI COTTURA CON FATA BAGS® - COOKING WAYS WITH FATA BAGS®



al forno
oven



in padella
pan



in friggitrice
deep fryer



in acqua bollente
in boiling water



su fry-top
on fry-top



al vapore
steamer



griglia
griddle



no amma
no re