## Chef to Chef

## Cuisson sous pression

## Les grands avantages de la cuisson sous pression

On nous demande fréquemment « pourquoi devrions-nous utiliser la cuisson sous pression ? »

La cuisson sous pression présente de nombreux avantages. Découvrez-les par vousmême et laissez-vous convaincre.

- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Ce qui permet une augmentation de la production
- Réduction des pertes de poids jusqu'à 10%
- Excellente conservation des vitamines avec un bel aspect et de belles couleurs
- Maintien du goût et des valeurs nutritives
- · Les aliments conservent leur aspect naturel et leurs couleurs
- Réduction du temps d'occupation des appareils, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie
- Cuisson simultanée de plusieurs composants dans un seul appareil
- Réduction du nombre d'appareils grâce à la multifonctionnalité des appareils
- Ce qui permet de réduire les coûts d'approvisionnement en énergie
- Consommation d'eau minimale
- Réduction du temps consacré au nettoyage
- Processus de cuisson totalement automatisés

Comme vous pouvez le constater, il y a de nombreuses bonnes raisons d'opter pour la cuisson sous pression dans les appareils multifonctionnels ELRO. Vous améliorez la présentation et le goût de vos préparations tout en ménageant les aspects économiques de votre entreprise – autant de facteurs qui contribueront à votre succès.











Dirk Neumerkel

Chef de cuisine / Instructeur ELRO Werke AG Bremgarten / AG demokueche@elro.ch

