



De wereldkeuken

De wereldkeuken

Afwisseling doet eten... ook letterlijk. Zorg daarom voor voldoende afwisseling op het bord. De vele culinaire tv-programma's, kookboeken en het internet zorgen voor inspiratie van over de hele wereld. Je vakman adviseert je graag bij de keuze van handige keukenhulpjes, potten en toestellen om je culinair wereldproject tot een goed einde te brengen.

Noord-Afrika in je tajine

Een tajine ziet er niet alleen heel mooi uit, het is vooreerst een vernuftige stoofpot die bedoeld is voor de aromatische Marokkaanse keuken waarin de Ras El Hahout kruidenmix een belangrijke rol speelt. Dankzij het kegelvormige deksel druppelt het condensatievocht vanzelf terug in de schaal. De keuken vult zich met heerlijke geuren terwijl de ingrediënten langzaam garen. Hier geldt: haast en spoed is zelden goed. Geef het gerecht tijd. De Emile Henry tajines zijn gemaakt uit stevige keramiek en kunnen op alle vuren, met uitzondering van inductie. Verkrijgbaar in diverse kleuren én maten: 1,5 l voor 2 à 4 tafelgasten, 2,5 l voor 6 personen en 3,5 l voor 10 hongerige monden.

Gietijzeren stoofpot uit Frankrijk

Wel geschikt voor inductie en alle ander vuren – ook de oven - zijn de Franse Staub cocottes die al sinds 1974 synoniem staan voor heerlijke suddergerechten, maar zich net zo goed lenen voor het bakken en braden. De multifunctionele cocottes zijn gemaakt van geëmailleerd gietijzer dat van nature optimaal de hitte vasthoudt en vervolgens langzaam en homogeen vrijgeeft. De noppen in het deksel zorgen er bovendien voor dat het gerecht continu wordt besprenkeld en voorkomen zo dat het gerecht uitdroogt. Verkrijgbaar in diverse formaten: van éénpersoonbraadpannetje – mooi om individuele porties te serveren - tot grote stoofpot van 8,35 l.

Pasta, pizza en risotto uit Italië

Ook de Italiaanse keuken ligt ons uiteraard na aan het hart. Voor wie vaak pasta serveert, vormt de pasta-inzet van Demeyere een handig hulpmiddel en maakt een vergiet overbodig. Net trouwens als de stijlvolle en zeer complete Set La Pasta van Lagostina. Van hetzelfde label is de Lagostina Risottiera waarmee je een perfecte risotto serveert. Voor pizzaliefhebbers is er de pizzasteen in keramiek van Emile Henry die voor een gelijkmatige warmteverdeling zorgt en zelfs op de barbecue kan gebruikt worden.

Oosterse wok en teppanyaki

Lekker én gezond is ook de Oosterse keuken. Een goede wok zou dan ook deel moeten uitmaken van de standaarduitrusting van iedere keuken. Je kunt er niet alleen snel in roerbakken aan hoge temperaturen – gebruik arachideolie, die is hiertegen bestand – maar ook stomen, frituren, bakken of koken. Wanneer je kiest voor een elektrische wok kun je er bovendien ook aan tafel of zelfs buiten mee kokkerellen. Net trouwens als met de elektrische teppanyaki, ideaal voor vetvrije bereidingen. Ook interessant is de teppanyaki plaat van Demeyere die je op je kookplaat kunt gebruiken, tevens op inductie. De wereld(keuken) binnen handbereik.