

HOW IT WORKS

#1 - PREPARAZIONE

Gli ingredienti crudi vengono tagliati nella dimensione in cui si vuole sia il boccone.

Tutti questi ingredienti vengono messi, a crudo, all'interno del contenitore.

Viene agganciato il coperchio.

Viene chiusa la valvola.

Jarsty viene agitato per mescolare gli ingredienti.

#2 - COTTURA IN MICROONDE

La valvola viene aperta e Jarsty viene inserito nel microonde per 5/6 minuti (in base alla ricetta).

Una nota sulla potenza: abbiamo verificato che la potenza dei vari microonde è fra loro molto differente. Alcuni devono essere impostati a 600WATT altri modelli a 900WATT. Abbiamo sviluppato un semplice test per definire il corretto settaggio della potenza di utilizzo.

#3 - COMPLETAMENTO COTTURA, PASTORIZZAZIONE E SOTTOVUOTO

Dopo avere estratto Jarsty dal microonde, la valvola viene chiusa.

Jarsty viene lasciato riposare a temperatura ambiente per 5/10 minuti così che la cottura si completi e, contestualmente, si realizzi un naturale processo di riduzione della carica microbica e dell'ossidazione enzimatica.

A questo punto la pietanza può essere consumata.

In alternativa, se viene lasciato, sempre a valvola chiusa, a temperatura ambiente per altri 5/10 minuti, Jarsty va sottovuoto.

In questo caso, se riposto in frigorifero sempre con la valvola chiusa, il preparato potrà essere conservato fino a 15 giorni.

#4 - CONSUMO SUCCESSIVO

Quando si deciderà di consumare il preparato, si aprirà la valvola (eliminando in questo modo il vuoto) e si riscalderà Jarsty nel microonde per qualche secondo fino a raggiungere la temperatura desiderata.

Piccola nota: per alcune pietanze è preferibile agitare Jarsty prima di togliere il coperchio; questo solo per una questione di presentazione estetica del preparato.