

“Le Pentole della SALUTE”

Un grande filosofo tedesco del 1800 Feuerbach diceva: **“l'uomo è ciò che mangia”**.

Se questa affermazione può essere discutibile nei riguardi del comportamento umano, è invece sicuramente vera quando si parla di salute.

L'uomo che si nutre di cibi genuini, non contaminati, è sicuramente più sano e vive più a lungo dell'uomo che viceversa mangia cibi inquinati e malsani.

Pertanto è assolutamente giustificata tutta l'attenzione che dobbiamo riporre nel scegliere cibi genuini e coltivati secondo canoni che rispettano la natura e la salute, come sono i cibi a coltivazione biologica.

Per mangiare cibi sani occorre però considerare altri tre importanti aspetti:

- Processi di conservazione
- Metodi di cottura
- **Pentole con cui si esegue la cucina**

E' noto quanto siano preziose, nella cucina professionale, le pentole in alluminio.

L'alluminio però, poiché è tenero, si riga e si deforma facilmente e corrodendosi provoca pericolosi rilasci che contaminano i cibi.

Da alcuni anni abbiamo sperimentato con successo l'applicazione, sulle pentole di alluminio, di uno speciale trattamento di ossidazione anodica con sigillatura agli ioni d'argento (Brevetto N. EP1207220) che trasforma la superficie metallica dell'alluminio in corindone, ceramica metallica durissima e dotata di proprietà antibatterio grazie alla presenza di ioni d'argento.

Queste speciali pentole le abbiamo chiamate **“Le Pentole della SALUTE”**.

Pertanto cucinando con **“Le Pentole della SALUTE”** si potrà fruire di tutti i benefici tipici dell'alluminio (elevata conducibilità termica e leggerezza) migliorando notevolmente la qualità della cucina, in particolare:

- **conservando nei cibi il sapore originale e le proprietà organolettiche**
- **impedendo la proliferazione batterica durante la cottura e senza la formazione di tossine**
- **evitando i noti pericoli derivanti dall'asportazione delle pellicole antiaderenti e senza alcuna cessione**
- **consentendo, data l'elevata durezza del trattamento, di tagliare carni col coltello senza provocare danni**
- **migliorando l'antiaderenza rispetto all'alluminio e facilitando la pulizia**

G.H.A. Europe Srl

Via Piemonte 7/1A, 40069 Zola Predona (BO)

Tel 051/758888 – Fax 051/752893 e-mail: info@gha-europe.com - www.gha-europe.com

