

Molinillo para sésamo

El sésamo es una semilla oleaginosa muy rica en calcio, entre otros nutrientes.

Las semillas son tan pequeñas que no las masticamos o lo hacemos incorrectamente, motivo por el cual desaprovechamos prácticamente toda la riqueza de esta maravillosa semilla.

Para evitar la oxidación de sus ácidos grasos se recomienda moler el sésamo y el lino en el momento de agregarlo a sus platos.

Sólo con un molinillo de muelas de cerámica se consigue moler las semillas oleaginosas.



Dispensador de salsas

Dispensador para salsas, aceite o vinagre.

Su utilidad es debida a que permite poner salsas o aceites gota a gota, y si se quiere un fino chorro, solamente hay que presionar en el pulsador de silicona que tiene arriba.

Un utensilio sencillo y muy práctico.



Tostador de semillas y frutos secos

Dar "un punto de calor" a las semillas y frutos secos es aconsejable para aumentar su digestibilidad: se desactivan las enzimas que inhiben la germinación, las cuales son indigestas para nosotros.

Además, se realza el sabor. Se trata de tostarlos ligeramente, sin que lleguen a cambiar de color.

En sartenes y hornos es difícil, puesto que se tuestan demasiado en la zona de contacto con la superficie de la sartén o bandeja de horno, con lo cual parte de sus ácidos grasos se desnaturalizan.

Para evitarlo se ha diseñado este tostador especial para semillas y frutos secos. Se acerca a una fuente de calor y se remueve para que el calor llegue a todas por igual.

