



## Innovazione per uno sviluppo sostenibile

Cucinare con il sole è un progetto di **Kover**, azienda nata negli anni ottanta con la missione di costruire macchine per l'industria del risparmio energetico. Oggi investe a beneficio della comunità, ricerca e realizza prodotti per il **benessere delle persone e dell'ambiente**.

Oltre a queste attività, Kover sostiene progetti di sviluppo sostenibile in collaborazione con associazioni di volontariato:

- **Diffonde l'uso delle cucine solari** e fa formazione per migliorare la salute e le condizioni di donne e bambine nel sud del mondo. Le cucine solari facilitano la pastorizzazione dell'acqua e riducono il consumo di legname come combustibile (che causa deforestazione, desertificazione, produzione di fumo e incendi nelle capanne).
- **Costruisce verricelli** per prelevare l'acqua dai pozzi nelle zone svantaggiate dell'Africa.
- **Promuove "l'orto in sacco"** per coltivare un orto in poco spazio e con poche risorse utilizzando materiali semplici e una struttura mobile a castello.

Per informazioni su questi progetti, novità e consigli sull'utilizzo delle cucine solari, visita: [www.cucinareconilsole.com](http://www.cucinareconilsole.com)

**KOVER** ✓

Kover snc Via Conegliano, 96/3  
31058 Susegana TV Italia  
tel. +39 349 1466234  
email [cucinareconilsole@gmail.com](mailto:cucinareconilsole@gmail.com)  
[www.cucinareconilsole.com](http://www.cucinareconilsole.com)



**CUCINARE  
CON IL  
SOLE**

# CUCINARE CON IL SOLE

Cucinare con il sole è un modo diverso di cucinare, semplice, gioioso, positivo, a contatto con la bellezza della natura.

Grazie alla cucina solare puoi cuocere **in libertà all'aperto**, in giardino, sul terrazzo, nei luoghi di svago e vacanza. Il cibo mantiene il suo **sapore naturale** e **respiri aria pulita** perché durante la cottura non c'è emissione di fumi o gas nocivi: **usi solo l'energia gratuita ed ecologica del sole**. In più, ti diverti.

# LA CUCINA SOLARE

Il Sole è una fonte di energia costante, irradia la Terra con luce e calore donando la vita a tutti gli esseri. Ogni giorno lasciamo scorrere la sua energia. Ci siamo chiesti, possiamo impiegare in modo semplice questa risorsa naturale disponibile a tutti? La cucina solare utilizza in modo diretto l'**energia solare**: quando è rivolta al sole, istantaneamente produce calore sul punto in cui collochiamo la pentola o il barbecue.

La **parabola riflettente** concentra il calore dei raggi solari e genera una temperatura che supera i **220°C**, in grado di cuocere qualunque alimento. Ogni 20 minuti circa, a causa della rotazione terrestre, va riallineata in modo semplice con l'apposito indicatore/segna ombra.

La cucina solare è realizzata con materiali riciclabili (alluminio e ferro zincato) ed è **prodotta interamente in Italia** secondo un sistema brevettato.

## Cucinare con il sole ti fa bene!

Stai al sole, respiri aria pulita, rispetti l'ambiente, educi all'uso dell'energia solare, stimoli le relazioni con gli altri. La cucina solare **semplifica!** Mantieni fresca la casa, risparmi nelle preparazioni a lunga cottura (marmellate, conserve, zuppe, ecc.), non devi trasportare il combustibile, puoi cuocere anche dove è proibito accendere fuochi, non produci fumo, usi uno strumento semplice pensato per durare.

## Versatilità e gusto naturale

La cucina solare permette di preparare e scaldare **ogni tipo di cibo e bevanda** (pasta, verdura, cereali, carne, legumi, pesce, pane, pizza, polenta, caffè, ecc.) senza emettere nell'aria fumi o gas dovuti ai combustibili fossili, preservando il sapore naturale degli alimenti. Puoi cucinare in vari modi: bollire, arrostitire, friggere, cuocere a vapore, grigliare e utilizzarla anche per cotture al forno.

## Tipologie e caratteristiche

Modello*	Diametro parabola	Utilizzo	Tempo di bollitura**	Peso	Capacità pentola
Eco	110 cm	2-3 persone	12 min/litro	7 kg	3-4 litri
Famiglia	143 cm	famiglie	8 min/litro	10 kg	5-7 litri
Opera	200 cm	comunità	3 min e 40 sec/litro	37 kg	30 litri
Giocondà	110 cm	pieghevole	14 min/litro	3,6 kg	3 litri

\*Le caratteristiche dei prodotti possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

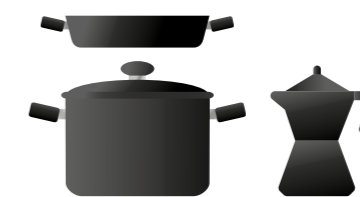
\*\*Per litro d'acqua. Valori misurati durante il periodo estivo a Susegana TV.

## Gli utensili per la cottura: tutti neri e di alluminio

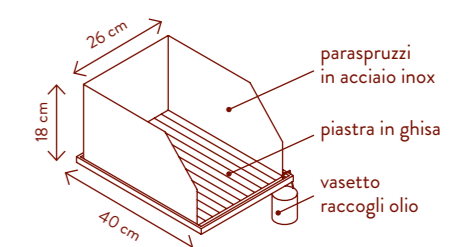
Come insegnano gli chef, le pentole di alluminio sono le più adatte alla cottura per l'ottima **conduttività termica**. Ideali anche per la cucina solare, vanno scelte scure, preferibilmente di colore **nero opaco** per assorbire in modo più efficace l'energia del sole. In commercio trovi pentole, padelle e caffettiere con queste caratteristiche, oppure, puoi riutilizzare strumenti esistenti colorando l'esterno con prodotti specifici per le alte temperature (600-800°C).

Per **grigliare** impiega una normale bisticchiera o richiedi la piastra barbecue con l'apposito paraspruzzi. Se invece vuoi **cuocere al forno** pane, pizza e torte puoi inserire la tua preparazione in una casseruola ampia di diametro fino a 40 cm, con coperchio ben chiuso.

Pentole e caffettiera di colore nero opaco



Dimensioni piastra barbecue



## Pulizia e sicurezza

La parabola si pulisce delicatamente con una spugna non abrasiva, acqua calda e detersivo per piatti; va poi asciugata in modo che la superficie specchiante resti sempre efficiente. Per un utilizzo in sicurezza si consiglia di indossare gli occhiali da sole e di volgere la parabola verso il basso a fine cottura.

