

Energiebesparende kooktechniek

De Ecostoof®: langzaam lekker

Na anderhalf jaar ontwerpen, testen en koken, introduceerden Caro Niestijl en Iris van de Graaf tijdens de Voorjaarsbeurs de Ecostoof®. Koken met de Ecostoof is de oude hooikist getransformeerd in een nieuw jasje, waarover u in de winkel een goed verhaal kunt vertellen.



Iris van de Graaf (links) en Caro Niestijl

(bron: Biojournaal)

Het is eigenlijk heel simpel: doe de ingrediënten in een pan, breng aan de kook en zet de pan daarna in de isolerende Ecostoof. Daarin blijft het eten gedurende lange tijd heet, zodat het geleidelijk gaar wordt, zonder dat het kan aanbranden. De Ecostoof is de oude hooikist in een nieuw jasje en vergelijkbaar met slow cooking of sous-vide, maar dan zonder gebruik van stroom of gas. Architect Caro Niestijl bedacht het ontwerp vanuit haar interesse in duurzaamheid en haar kennis van isolatiematerialen. Iris van de Graaf, kookboekenschrijfster, ontwikkelde bijbehorende recepten.

Energiebesparing,
natuurbehoud
en dierenbescherming
in één product!

Intelligent ontwerp in een zachte omhulling

De Ecostoof heeft wel wat weg van een pompoen, gevuld met een zachte stof. Maar onder al die zachtheid schuilt een intelligente en vakkundig geteste keuze van materialen en vormgeving. De Ecostoof is gemaakt van ecologisch verantwoorde materialen zoals linnen, biologisch gecertificeerde wol voor de vulling en reflectiematerialen voor de infrarode warmte. Dit garandeert een optimale isolatie.



Langzaam Lekker kookboek

In de Ecostoof blijft de temperatuur gedurende drie tot vier uur tussen de 100°C en 70°C. Het voedsel wordt geleidelijk gegaard op een relatief lage temperatuur, waardoor het lekkerder is. Vlees wordt zacht en groenten worden niet kapot gekookt. Doordat er geen verdamping is, blijven alle sappen, smaken en voedingsstoffen bewaard. Koken met de Ecostoof is niet moeilijk maar je moet net even de kook- en stooftijden weten. Daarom brengen Iris en Caro het kookboek 'Langzaam Lekker' uit met recepten voor het bereiden van vlees, vis, groente, aardappelen, vruchten, rijst, couscous, peulvruchten en zelfs yoghurt.



Schoonenbeker schaapskudde

De biologisch gecertificeerde schapenwol in de Ecostoof komt van het Schoonenbeeker heideschaap. Dit is een zeldzaam ras dat bijna was uitgestorven. Nu zijn er weer enkele schaapskuddes, die onder leiding van een herder, natuurgebieden in Nederland begrazen. Door de Ecostoof te kopen, steunt de consument ook de natuur in Nederland en bovendien het behoud van een zeldzaam ras. De Ecostoof® en het kookboek kunnen al worden besteld, levering volgt echter begin september 2018. De consumentenprijs bedraagt € 89,- voor de Ecostoof® en € 19,95 voor het kookboek. www.ecostoof.nl