

CATASSOL COMPACTO

Forno Solar Portátil de Alta Performance

INTRODUÇÃO

-Pôr que?

Utilizando o “Forno Solar de Alta Performance: CATASSOL COMPACTO” além da redução no consumo de outras fontes de energia, existem vantagens gastronômicas!

As características do CATASSOL COMPACTO contribuem para obtermos pratos muito mais suculentos, saborosos e nutritivos!

-Como?

O CATASSOL COMPACTO, concentra e transforma a energia do sol em calor à altas temperaturas. A energia solar é conduzida para o interior do forno pelos refletores e transformada em calor pela assadeira interna, que pode atingir mais de 200°C! O vidro completa a armadilha aprisionando o calor gerado.

-Quando?

Naturalmente um Forno Solar precisa de sol para funcionar! Mas você não precisa estar no deserto para ele esquentar. Ele pode ser usado de norte a sul do Brasil, desde que no dia e horário certos!

Basta um dia claro, pode haver algumas nuvens, mas o sol deve brilhar pleno por pelo menos 20min a cada hora. Aguarde o dia correto para utilização de seu Forno Solar, estes dias são a maioria durante o ano! Acompanhe a previsão do tempo!

Obviamente ele não funciona a noite e o horário mais quente do dia é ao meio-dia, mas você poderá usá-lo das 9 às 15hrs! É o suficiente para três ou quatro fornadas!

+UTILIZANDO

Como toda forma de preparo de alimentos, o cozimento solar tem suas características próprias. É como acertar o “arroz de microondas” ou acender a churrasqueira, tem que “pegar o jeito”! Mas logo você verá como pode adaptar seu jeito de cozinhar com o CATASSOL COMPACTO!

Grande parte das receitas são preparadas com melhores resultados, qualidade e velocidade, dentro de uma panela fina, escura e bem tampada, como por exemplo, as antiaderentes ou esmaltadas, com exceção apenas dos biscoitos e torradas. Até mesmo os pães e bolos são assados dentro da panela tampada!!

Nenhum tipo de alimento precisa ser mexido durante o preparo no Forno Solar, nem mesmo geléias, doces ou refogados!

Assando:

Carnes, peixes e frangos, ficam bem mais suculentos e macios do que os preparados no forno convencional. Faça-os, sempre, dentro das panelas tampadas sem adição de água, com tempero a gosto.

Pães, pão de queijo, tortas e bolos, ficam muito macios e com aroma fantástico, também, preparados dentro das panelas untadas e tampadas. Aproveite os horários mais quentes do dia para melhores resultados.

Biscoitos, torradas e pizzas podem ser feitos em assadeira escura sem cobrir.

Pode-se assar tudo mais que costuma fazer no forno convencional, de preferência dentro de panela tampada!

Cozinhando:

Legumes e vegetais, não adicione água. São cozidos no próprio vapor, preservando aroma, sabor e nutrientes.

Grãos, feijões, lentilhas, grão de bico etc, deixe de molho na noite anterior para amolecer, adicione quantidade de água de costume. Para o arroz, siga a receita do fogão convencional.

>INÍCIO

-Montagem/desmontagem do refletor

O CATASSOL COMPACTO tem refletores retráteis que devem ser “armados” (montagem) para que o equipamento possa funcionar e pode ser “desarmado” (desmontagem) para transporte. Este processo pode ser feito por uma pessoa mas, principalmente nas primeiras vezes, recomendamos realizar em duas pessoas:

1] Levante as abas 1,2 e 3 (nesta ordem), abaixe a aba 2, abra os triângulos da 1 e as dobradiças da 3 e fixe o primeiro parafuso unindo a dobradiça da 3 ao orifício da 1.

2] Levante a aba 4 e fixe no orifício do triângulo da aba 1.

3] levante a aba 3 e fixe os orifícios dos triângulos nas dobradiças restantes. Siga o processo inverso para desmontar.

-Mira, posicionamento em relação ao sol:

O equipamento foi desenhado para aproveitar ao máximo a energia solar, mas para isso ele deve estar devidamente posicionado em relação ao sol, **sem sombras no interior**, para atingir as temperaturas máximas. Em sua lateral existem orifícios, onde se encaixa um pino, que devem ser utilizados para inclinar o CATASSOL COMPACTO em direção ao sol.

Observe a etiqueta de orientação no equipamento que diz: [Sobreponha o “v” de luz com a marca vermelha, para mirar o equipamento na posição ideal.]

Mas não se preocupe, a maioria dos preparos fica pronto com apenas um reajuste! Mire o CATASSOL COMPACTO a cada 35min para os melhores resultados.

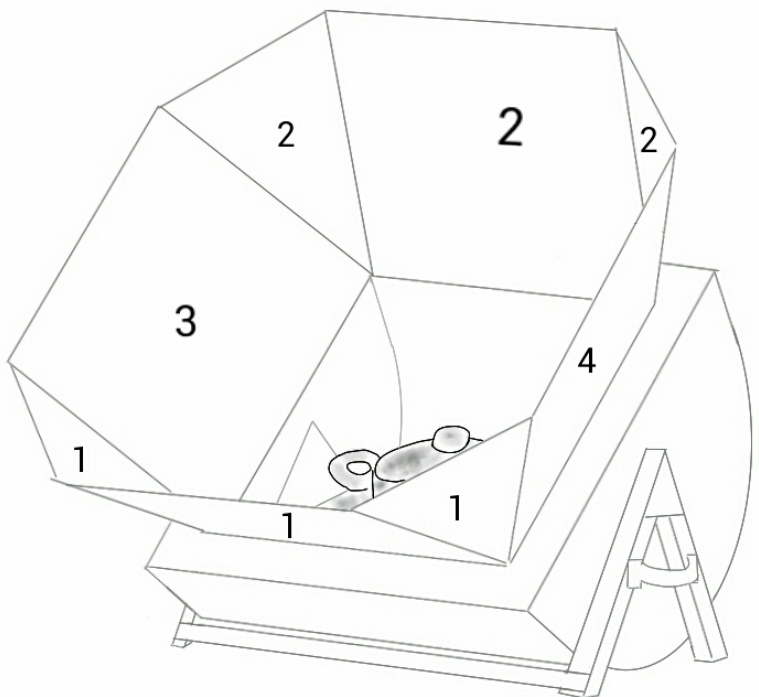
ATENÇÃO!

-Siga as etiquetas de orientação no equipamento.

-Mantenha o vidro e o refletor limpos! O acúmulo de sujeira nestes componentes diminui a potência do Forno Solar.

-Evite abrir-lo durante o uso para evitar a perda de calor.

-Não desista fácil, com a prática terá ótimos resultados!



Dúvidas? Não deixe de escrever: info@plenosol.com

Consulte este material no link:

<https://docs.google.com/document/d/1lz37V18V6b-1WPKQavqcXVD7Bh4PkXRjLssbX5cRpHg/edit?usp=sharing>