



***Wat is GreenStove?
Een oud principe in een nieuw jasje***

GreenStove is gebaseerd op het oude principe van de hooikist. Al eeuwen geleden maakten mensen gebruik van de isolerende werking van hooi om hun gerechten verder te laten garen zonder kostbaar brandhout te hoeven gebruiken.

GreenStove gebruikt deze oude techniek in een ontwerp van nu. Met GreenStove kun je energiezuinig koken. Bovendien brengt het gemak: je kunt probleemloos de deur uit terwijl de GreenStove het werk doet.



GREENSTOVE

www.greenstove.nl



Oude techniek in nieuwe vorm



Kosten

GreenStove: € 88,-

(met 25% introductiekorting € 66,-)

Je kunt de GreenStove bestellen via onze website: www.GreenStove.nl

E-mail: info@GreenStove.nl

Telefoon: 020 441 4874



Energiebesparend

GreenStove bespaart tot 70% energie bij het koken.

Handig

Je eten klaar terwijl jij weg bent.

Je kunt meerdere gerechten tegelijk warm houden.

Aanbranden en droogkoken zijn verleden tijd.

Slow cooking

Je gerechten krijgen de tijd die ze verdienen om optimaal tot hun recht te komen.

Duurzaam

Je bespaart heel veel energie en de GreenStove wordt milieubewust geproduceerd.

Fairtrade

GreenStove wordt gemaakt van fair trade materiaal.

Anti-allergisch

GreenStove bevat geen onderdelen als hooi of wol, die bij sommige mensen voor allergische reacties kunnen zorgen.

Veilig

GreenStove houdt je gerecht warm zonder vuur: geen pan meer op een klein pitje laten sudderen terwijl je even weg moet.

Hoe werkt de GreenStove?

GreenStove bestaat uit twee kussens. Ze hebben een speciale vorm, waardoor ze gemakkelijk om verschillende soorten en maten pannen gepast kunnen worden. Ze zijn gevuld met sterk isolerend materiaal, waardoor de warmte voor zeer lange tijd (tot 24 uur!) bewaard blijft.

Je brengt een pan met je gerecht aan de kook. Als het gerecht eenmaal kookt, plaats je de goed gesloten pan in de GreenStove. Vervolgens gaart het gerecht zelf verder.

Waar je anders een stoofgerecht misschien wel 2 uur op het fornuis laat sudderen, kun je het nu na 10 minuten in de GreenStove zetten en het fornuis uitschakelen. Het kan niet aanbranden of te gaar worden. Het is veilig. Je kunt gerust van huis gaan. Als je 's avonds thuiskomt is het gerecht gaar en warm.

Voorbeelden

Rijst

Je brengt water, evt. met wat zout, aan de kook (1 ½ deel water op 1 deel rijst). Je voegt de rijst toe en brengt het geheel opnieuw aan de kook. Je roert even en doet de deksel erop. Zet het fornuis uit en plaats de pan, gewikkeld in een schone, droge doek, in de GreenStove. Na 25 minuten heb je prachtige droge en gare rijst.

Besparing: 15-20 minuten energie.

Aardappels

Breng de aardappels aan de kook en plaats ze vervolgens in een goed sluitende pan in de GreenStove. Na 20-25 minuten heb je gare en warme aardappels.

Erwtensoup

Breng gedroogde spliterwten en de andere ingrediënten in een grote, goed sluitende pan aan de kook. Laat het ongeveer 10 minuten doorkoken en plaats de pan vervolgens gewikkeld in een doek in de GreenStove. Ga lekker schaatsen en als je 's avonds thuiskomt vind je de soep klaar en gaar in de GreenStove. Je hoeft hem alleen nog even op smaak te brengen en te roeren!

Besparing: 100 minuten energie

Belangrijk!

Zorg ervoor dat het voedsel kokend heet is als je het in de GreenStove plaatst. Kook het gerecht 5 minuten goed door nadat het een nacht in de GreenStove heeft staan sudderen. Zet nooit lauw eten in de GreenStove. Het voedsel moet altijd eerst doorgekookt worden om bederf te voorkomen.

