

## De slowcooker de nieuwe manier van koken?

Geschreven door Redactie

dinsdag, 17 augustus 2010 20:24 - Laatst aangepast dinsdag, 17 augustus 2010 22:41

---

Is slowcooking de manier van koken? Ik weet het niet, wat ik wel weet is dat we steeds meer bestellingen krijgen van deze soort pannen. Blijkbaar raakt het maken van zogenaamd slow food (eten wat lang moet koken) steeds meer in! De slowcooker pan is speciaal ontwikkeld om deze manier van bereiding mogelijk te maken.

Maar wat is een slowcooker nou precies? en zou ik een slowcooker (online) moeten aanschaffen?

Een slowcooker is een soort pan (het Engelse woord is crockpot). Deze slowcooker werkt op elektriciteit. De pan bestaat uit twee delen. De binnenschaal, deze is gemaakt van aardewerk, en een buitenpan van metaal. Verder heeft de slowcooker een verwarmingselement en een thermostaat om de temperatuur mee te regelen. De temperatuur kan ingeschakeld worden op low (rond de 80 graden) en op high (rond de 90 graden). Doordat de pan niet warmer kan worden dan deze 90 graden, kan het **eten** niet aanbranden. Het eten wordt langzaam gaargestoofd, dit heeft als resultaat dat vlees supermals wordt en de smaken kans krijgen om volledig tot hun recht te komen. De slowcooker kun je gewoon aan laten staan wanneer je van huis gaat, het eten brandt niet aan er is geen gevaar dat er brand komt (uitgezonderd de mogelijkheid op kortsluiting, maar dit risico heb je met ieder apparaat wat stroom verbruikt tijdens je afwezigheid).

Op Keukengereiwinkel vind een overzicht van verschillende webshops welke [slowcookers aanbieden](#)

Bekijk rustig eens of dit een pan en manier van koken is die bij je past en deel je ervaringen hier op ons blog.