

# CUOCIPATATE



**WALD**<sup>®</sup>  
domus vivendi

**SAPORE**   
**BENESSERE**

[www.wald.it](http://www.wald.it)

WALD<sup>®</sup> s.r.l. Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - [info@wald.it](mailto:info@wald.it)

Copyright WALD<sup>®</sup> - Tutte le immagini, i prodotti, i decori, i testi e i segni riportati nel presente catalogo sono esclusiva proprietà industriale ed intellettuale di WALD<sup>®</sup> s.r.l. Ne è pertanto vietata la riproduzione e/o l'utilizzo non autorizzato a qualsiasi titolo o ragione ed in qualsivoglia forma. Le misure, i decori e i colori degli oggetti possono subire piccole variazioni rispetto a quelle indicate nel catalogo.



ESALTA  
IL SAPORE  
NATURALE  
DEGLI  
ALIMENTI.

L'immagine del prodotto è puramente indicativa

# IDEALE PER CUOCERE PATATE O CASTAGNE CON LA BUCCIA.



Cuocipatate con coperchio  
cm ø 22x27,5x17h - cl 330

Il Cuocipatate è realizzato con una particolare argilla da fiamma, naturale e non smaltata, per una cottura esclusivamente a secco (con totale assenza di acqua). Non è necessario usare la retina spargifiamma.

Per gustare le patate esaltandone tutto il sapore naturale e genuino.

Usare il Cuocipatate della collezione "Sapore & Benessere" con fuoco medio/basso, una fiamma piccola e con calore moderato permette una cottura dolce delle patate che mantengono inalterati i valori nutrizionali e il contenuto di amido.

## Consigli per l'uso:

- Scegliere patate di media grandezza, pulire senza sbuciarle e posizionarle asciutte nella pentola avendo cura di non riempirla troppo e che rimanga abbastanza spazio per girare le patate durante la cottura.
- La porzione delle patate che resta a contatto della parete della pentola si tosta più velocemente e per avere una cottura omogenea si consiglia di girarle dopo 20/25 minuti.
- Il tempo di cottura per patate medie è di circa 40/50 minuti... E potrai assaporare il tradizionale gusto di quelle cotte sotto la "brace"!
- Il tempo di cottura varia secondo la grandezza delle patate o se si preferiscono più tostate o morbide, se necessario girare le patate più di una volta durante la cottura. Si può verificare il livello di cottura con uno stecchino o con una forchetta.
- Per la manutenzione, pulire con una spugna leggermente umida. Con l'uso l'interno si scurisce in maniera graduale e naturale nel tempo.
- Non lavare mai con acqua.
- Per cuocere le castagne incidere la buccia, mettere una quantità di castagne che permetta di mescolarle bene, girare di tanto in tanto fino alla cottura desiderata.



CI SONO MILLE  
MODI PER SERVIRE  
LE PATATE DOPO  
LA COTTURA NEL  
“CUOCIPATATE”,  
VE NE SUGGERIAMO  
ALCUNI!

### PROFUMATO:

preparate una salsa con panna acida, erba cipollina fresca tagliata finemente, sale e pepe. Dividete a metà le patate, scavatele leggermente e farcitele con la crema appena emulsionata. Le patate con salsa all'erba cipollina possono essere servite sia calde che fredde.

### GRATINATO:

tagliate ciascuna patata in due parti e con uno scavino svuotatele delicatamente quasi per intero. Raccogliete la purea in una ciotola ed unite scaglie di groviera o di fontina, pezzetti di cipolla o scalogno, poco sale e un po' di pepe. Farcite la metà di ogni patata con il composto ottenuto e gratinate in forno per alcuni minuti finché la superficie risulterà dorata.

### AROMATICO:

sezionate le patate a metà per il lungo senza staccare completamente le due parti. Scavatele all'interno delicatamente, lasciando un po' di polpa intorno alla buccia.

In una ciotola a parte preparate la farcitura mescolando stracchino, una buona dose di rosmarino tritato, sale e pepe. Preparate dei quadrati di alluminio e adagiateci sopra le patate. Riempite quest'ultime con la crema di stracchino e rosmarino, avvolgetele con l'alluminio solo attorno alla buccia (come a formare uno scrigno) e passatele in forno per qualche minuto, modalità grill.

### GOLOSO:

saltate dei cubetti di pancetta affumicata, per circa 5 minuti, in una padella antiaderente e metteteli poi a scolare su carta assorbente da cucina. Grattugiate a scaglie sottili della groviera. Appena tolte le patate dalla pentola, facendo attenzione a non scottarvi le mani, incidetele per la lunghezza senza dividerle completamente. Farcitele immediatamente con le scaglie di groviera (che si scioglierà con il calore delle patate) e con la pancetta che darà un gusto croccante e saporito.

### LIGURE:

preparate un buon pesto fatto in casa (tra le tante versioni noi scegliamo quella del pesto al mortaio con basilico, sale grosso, aglio, pinoli, pecorino, parmigiano e olio extra vergine di oliva) o prendetene uno già pronto. Togliete le patate dalla patatiera, dividetele a metà, salatele e conditele con un cucchiaino di pesto. In alternativa, togliete la polpa dalla metà di ogni patata, mescolatela con un po' di pesto e farcite le bucce con il composto ottenuto.

### AFFUMICATO:

terminata la cottura delle patate, eliminate la buccia con le mani (facendo attenzione a non scottarvi). Salate la superficie. Praticate su ciascuna patata due o tre tagli paralleli, senza toccare il fondo. Farcite ogni fessura con una fetta di scamorza affumicata e ciuffetti di prosciutto arrosto. Passate le patate in forno per qualche minuto, fin quando la scamorza si sarà sciolta. Cospargete la superficie con un po' di prezzemolo fresco tritato e servitele caldissime.

# SCOPRI TUTTO L'ASSORTIMENTO DI SAPORE BENESSERE

Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in  argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt.

 è un marchio Wald®

Dallo studio del laboratorio di ricerca e sviluppo WALD® nasce un prodotto innovativo per un sistema di cottura salutare con la garanzia che contraddistingue sempre tutta la nostra produzione. Solo componenti naturali di alta qualità per un prodotto sicuro che non contiene cadmio, piombo o nickel. WALD® ha trasformato la caratteristica delle terre da fiamma comuni realizzando un'argilla che ha risultati eccellenti sul fuoco e non assorbe odori né liquidi.

Il calore si distribuisce in maniera omogenea e il vapore che si genera con ciclo continuo all'interno della pentola crea un giusto grado di umidità, cuocendo ogni cibo dolcemente, conservando intatto il sapore e l'aroma naturale degli alimenti. Il cibo si conserva caldo a lungo, si consiglia di spegnere il fuoco prima che la cottura sia ultimata. L'assortimento delle forme è adatto per cucinare qualsiasi pietanza.



## IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.



## COTTURE NATURALI A PIENO SAPORE.

- Per cottura sulla fiamma (senza retina spargifiamma), forno, microonde e piastra elettrica.
- I cibi cuociono perfettamente con fiamma bassa e notevole risparmio energetico.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.
- Le pentole sono pratici e sani contenitori per conservare cibi anche in frigo o congelatore.



Forno tradizionale/microonde



Fiamma/Piastra elettrica



Lavastoviglie



Frigorifero/Congelatore

- Subito pronta all'uso.
- Non assorbe odori, ne grassi o liquidi.
- I cibi non attaccano.
- Lo smalto è particolarmente resistente ai graffi e all'usura, si pulisce con facilità.
- Il coperchio è studiato per avere grande stabilità e facilitare la presa.
- Si ripone facilmente impilando le varie misure.
- Rende più bella la tua tavola.

NICKEL FREE

Tutte le pentole, tranne il Cuocipatate, non devono essere usate sul fuoco a secco ma sempre con condimenti (olio, ecc...) o poca acqua insieme agli ingredienti di cottura.

Le piccole imperfezioni o leggere variazioni di colore ne testimoniano la lavorazione artigianale



# SAPORE BENESSERE

Per cottura sulla fiamma, forno, microonde e piastra elettrica.

*For cooking over the flame, oven, microwave and electric plate.*



Pentola con coperchio tortora  
*Dove-gray cooking pot with lid*  
cm ø 28,5x33,5x18h - cl 400



Pentola con cop. rosso mattone  
*Brick-red cooking pot with lid*  
cm ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



Pentola con coperchio antracite  
*Black cooking pot with lid*  
cm ø 20x25x14h - cl 150



Tegame con coperchio antracite  
*Black saucapan with lid*  
cm ø 27,5x33,5x13,5h - cl 250



Tajine con coperchio tortora  
*Dove-gray tajine with lid*  
cm ø 31,5x19,5h - cl 250



Casseruola con coperchio tortora  
*Dove-gray casserole with lid*  
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90



Casseruola con coperchio prugna  
*Plum-red casserole with lid*  
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90

Le pentole, le tajine e i tegami sono disponibili nelle varianti colore tortora, rosso mattone e antracite.

*Cooking pot, tajine and saucapan are available in dove-grey colour, brick-red and black versions.*

# LINEAFORNO

# ROAST & BAKE

Terrine realizzate in Kergrès® per cottura in forno e microonde adatte al lavaggio in lavastoviglie.

Il Kergrès® è un composto di argille pregiate cotte ad alta temperatura con caratteristiche di durezza e resistenza meccanica molto elevate.

Tutte le terrine sono disponibili nelle varianti colore tortora, rosso mattone e antracite.

Kergrès® è un marchio Wald®

Tureens made of Kergrès® for cooking in conventional oven, microwave and suitable for use in dishwasher.

The Kergrès® is a blend of fine clays, fired at high temperature, with high characteristics of hardness and resistance that reach a high quality standard.

All tureens are available in dove-grey, brick-red and black colour versions.

Kergrès® is a Wald®'s trademark



Terrina rettangolare tortora  
*Dove-gray rectangular tureen*  
cm 37,5x25x7h



Terrina rettangolare rosso mattone  
*Brick-red rectangular tureen*  
cm 33,5x22x6h



Terrina quadrata antracite  
*Black square tureen*  
cm 24,5x20x5h



Tortiera tortora  
*Dove-gray pie dish*  
cm ø 30x4h



Tortiera rosso mattone  
*Brick-red pie dish*  
cm ø 26x5h



Terrina monoporzione antracite  
*Black bowl*  
cm ø 9x5h



All pots, except for the Potato baker, must not be used totally dry but always with seasonings (oil, etc...) or some water together with the cooking ingredients.

Small imperfections or light colour variations are the proof of the handcrafted process.

## NICKEL FREE

- Always ready for use.
- Do not absorb odors, nor fat or liquids.
- Food does not stick.
- The glaze is especially resistant to scratches and use, it can easily be cleaned.
- The lid is designed to keep stable and has an easy grip.
- They can easily be stored away by stacking the various sizes.
- Make your table nicer.

- For cooking over the flame (without fire scatterer net), oven, microwave and electric plate.
- Dishes perfectly cook at low flame with important energy saving.
- Excellent resistance to thermal and mechanical shock.
- It perfectly keeps the right amount of internal humidity, naturally cooking any kind of food and keeping unaltered the nutritional values and the original taste.
- The pots are also practical and healthy containers to keep food even in the fridge or freezer.



Conventional oven/Microwave



Flame/Electric plate



Dishwasher



Fridge/Freezer

# NATURAL COOKING WITH ALL ITS TASTE.



FIND OUT ALL THE ASSORTMENT OF



**BENESSERE**

A collection of cooking pots made of **Terrasana** high quality fire-clay fired at high temperature and totally hand-painted with half-matt effect.

**Terrasana** is a Waid®'s trademark



From the study of WALD®'s search and development laboratory comes an innovative product for a healthy cooking system with the guarantee that always characterizes our production. Only high quality natural materials for a safe product that is cadmium, lead and nickel free. The characteristics of the fire-clay reach excellent results on fire while the clay doesn't absorb neither smell nor liquid. The heat spreads homogeneously and the steam generated with a continuous cycle inside the pot creates the right degree of humidity, gently cooking any kind of food, while keeping intact the food's taste and aroma. The food is kept hot for a long time, we recommend to stop the flame before the food is completely cooked. The assortment of shapes allows the cooking of any kind of food.

THE PLEASURE OF  
A DAILY HEALTHY  
COOKING.

Dig inside leaving some pulp around the peel. In a bowl mix the "stracchino" (soft Italian cheese) with minced rosemary, salt and pepper. Fill the potatoes with the "stracchino" and rosemary cream, wrap with aluminum sheet only around the peel and put them in the oven for some minutes, with "grill" mode.

## GOURMAND:

fry some smoked bacon cubes in a nonstick pan and drain them on a blotting paper. Grate the Groviera (Swiss cheese) in thin flakes. Take off the potatoes from the pot being careful not to burn your hands, and then cut the potatoes in halves lengthwise without completely separating the two parts. Add the Groviera flakes and the bacon cubes.

## LIGURE:

take off the potatoes from the Potato Baker, cut them in halves, salt and season them with a spoon of basil pesto sauce. As an alternative, remove the pulp from every half of potato, mix it with some pesto sauce and fill the peels with this mixture.

## SMOKED:

when the potatoes are cooked, remove the peel and put salt on the top. Make on every potato two or three parallel cuts without touching the bottom. Fill every cut with a slice of smoked Scamorza (smoked Italian cheese) and slices of roasted ham. Put the potatoes in the oven for few minutes until the cheese melt.

THERE ARE A  
THOUSAND WAYS  
TO SERVE POTATOES  
AFTER THE COOKING  
IN THE POTATO  
BAKER, WE SUGGEST  
YOU SOME OF THEM!

### FRAGRANT:

Prepare a sauce with sour cream, thinly cut fresh chives, salt and pepper. Halve the potatoes, slightly dig and fill them with the cream just prepared.

### GRATIN:

Cut each potato in halves and gently empty them almost completely. Put the puree inside a bowl and add Fontina (Italian cheese) slices, onion pieces, salt and pepper. Fill the half of every potato with the mixture and gratin in the oven for some minutes.

### AROMATIC:

Cut the potatoes in halves lengthwise without completely separating the two parts.



# IT IS IDEAL TO COOK POTATOES OR CHESTNUTS WITH THEIR SHELLS.



Potatoes cooking pot  
ø 22x27,5x17h cm - 330 cl

The Potato Baker is made with a natural, unglazed fire-clay, for a totally dry cooking (with no water at all). No need to use any fire scatterer net.

To savour potatoes enhancing their natural and genuine taste.  
Use the Potato Baker of "SaporerBenessere" collection with medium/low fire, a low flame with moderate heat allows a slow cooking of the potatoes that keep unchanged all their nutritional values and their starch content.

Instructions for use:

- Choose medium sized potatoes, clean without peeling them and place them dry inside the pot being careful not to fill it too much so that there is enough space to mix the potatoes during firing.

- The potatoes part that is contact with the wall of the pot toasts more quickly, therefore we suggest to mix them after 20/25 minutes.

- The cooking time for medium sized potatoes is about 40/50 minutes... and then you will be able to savour the tradition taste of those cooked on the fireplace!

- The cooking time changes according to the potatoes sizes or if you prefer them more toasted or softer, if necessary mix the potatoes more than one time during cooking. You can check the cooking level through a toothpick or a fork.

- For maintenance, clean with a damp sponge.  
Through use the inside gradually gets dark, in time naturally.

- Do not wash it with water.

- To cook chestnuts, cut the shell and put a right quantity of chestnuts which allows to mix well, turn them every so often until desired cooking.

The image of the product is purely indicative

ENHANCING  
THE  
NATURAL  
TASTE  
OF FOOD.



# POTATOES COOKING POT



**SAPORE** 

**BENESSERE**

[www.wald.it](http://www.wald.it)

WALD® s.r.l. Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - [wald@wald.it](mailto:wald@wald.it)  
Copyright WALD®. Any image, product, pattern, text, as well as distinguishing marks here reproduced, belong to WALD® exclusive industrial and intellectual property. Therefore any reproduction is prohibited, as well as any other use not expressly permitted by WALD®. The sizes, the patterns and the colours of the objects could be slightly different from those indicated in this catalogue.