

Contenido

INTRODUCCIÓN

- 7 Cuatro grandes chefs se reúnen junto al horno de vapor

COCINAR COMO CHEF

- 11 ¡Calidad premiada! La cocina con chefs estrella de Alemania

COCINAR SUAVEMENTE

- 14 Cocinar al vapor: Sabor completo
- 16 Cocinar al vapor: Cocinar al vapor y mucho más.
- 17 Vapor combinado: Aire caliente con vapor.
- 18 Método sous vide. Mantiene las propiedades.
- 20 El BORA X BO: Cara a cara con los mejores.
- 22 ¿Horno de vapor en lugar del X BO? ¡También funciona!
- 24 Ajustes y métodos de cocción

RECETAS

- 28 JOHANN LAFER
- 30 Retrato: Johann Lafer: el arte de la cocina sencilla

96	ANDREAS SENN
98	Retrato: Andreas Senn: chef estrella, pero cercano
158	CORNELIUS SPEINLE
160	Cornelius Speille: el arte de la cocina que conecta
232	ECKART WITZIGMANN
234	Retrato: Eckart Witzigmann: el chef del siglo
296	Índice
306	Aviso legal