

**SACASALADES BY ARMINE**  
**propose de réduire la facture énergétique**  
**avec un nouvel ustensile de cuisine :**

**« Cap-Couv »**

[www.sacasalades.com](http://www.sacasalades.com)



SACASALADES BY ARMINE, lance **« Cap-Couv »** le premier sous-couvercle en tissu, qui permet de cuire à l'étouffée, en diminuant de 40%\* à 50% la consommation d'énergie liée au temps de cuisson. Avec **« Cap-Couv »**, SACASALADES BY ARMINE étend encore davantage son offre d'ustensiles de cuisine pratiques et anti-gaspillages.

*\*Dispositif d'inertie thermique certifié par le Centre Technique Industriel de la Céramique de la SFC en août 2023.*

Quel est le principe ? Fixé sur le couvercle de la casserole habituelle, **« Cap-Couv »**, réalisé en matière coton nid d'abeille, très absorbant, capte et conserve la vapeur de cuisson des aliments dans la casserole, rendant le couvercle quasiment hermétique.

Quel avantage ? Une cuisson passive et encore plus économique ! Le procédé **« Cap-Couv »** est efficace pour prolonger la cuisson des aliments alors que le feu est éteint. Il est aussi utile pour cuire à l'étouffée, ou encore, pour maintenir les aliments au chaud.

Les ateliers de fabrication de SACASALADES BY ARMINE sont tous localisés en France.

→ Avec sa dernière innovation **« Cap-Couv »**, SACASALADES BY ARMINE étend encore davantage son offre d'ustensiles de cuisine pratiques et « anti-gaspillage ». Lancé en 2013, SACASALADES BY ARMINE est aujourd'hui le leader européen des sacs alimentaires en coton et coton enduit, fabriqués en France artisanalement, pour une meilleure conservation naturelle des légumes et autres aliments. Voir l'ensemble de la gamme sur le site [sacasalades.com](http://sacasalades.com).



**Exemple de cuisson des pâtes avec Cap-Couv :**

Porter l'eau à ébullition dans une casserole. Plonger les pâtes dans l'eau bouillante salée. Laisser frémir à feu vif environ deux minutes. Remuer et éteindre le feu. Couvrir avec le couvercle enveloppé de Cap-Couv et prolonger la cuisson des pâtes feu éteint, le temps indiqué sur le paquet.

**Exemple de cuisson du riz long avec Cap-Couv :**

Porter à ébullition 1 verre de de riz dans 1,5 verre d'eau et une pincée de sel. Dès l'apparition de petits trous dus à l'évaporation de l'eau de cuisson, réduire le feu au minimum, ajouter une noix de beurre ou 1 c à s d'huile, habiller le couvercle de Cap-Couv, et prolonger la cuisson de cinq minutes environ. Éteindre et laisser gonfler le riz sous le couvercle.

\*\*\*\*

**Informations pratiques :**

Entretien : 100% coton, lavable à la main ou en machine avec une lessive neutre, de préférence non parfumée. Cap-Couv doit être propre et sec avant chaque usage.

Prix de vente grand public : 28 euros la paire (tailles PM diamètre 22-24cm et GM diamètre 28-30cm)

Disponible en boutiques (liste des points de vente sur le site) ou en ligne via [www.sacasalades.com](http://www.sacasalades.com)

Contact Presse : Arminé et Frédéric Kombadjian  
[contact@sacasalades.com](mailto:contact@sacasalades.com) : Tel : + 33 6 16 39 69 68 / + 33 6 14 49 39 84

