



# Translations:Marmite Norvégienne Tissu Super Efficace/4/fr

---

 Attention tout de même à ne pas risquer l'intoxication alimentaire avec un système qui ne serait pas assez isolant et favoriserait le développement des bactéries (et même si on ne mange pas de viande) .

 Le tutoriel qui vous est proposé ci-dessous résulte du travail d'une thermicienne-cuisinière qui a cherché à renforcer au maximum l'efficacité d'isolation de la version souple de la marmite norvégienne.

Ce partage d'expérience vous permettra de garantir un maintien en température au-delà de 60°C durant plus de 10h avec un faitout ordinaire et bien au-delà avec une cocotte en fonte ou en terre en ayant simplement porté les aliments à ébullition quelques minutes.