

Translations:Marmite norvégienne/3/es

Existen soluciones low-tec para mejorar estos inconvenientes. Aunque con el uso de la olla a presión se pueden ver claras mejoras, estos recipientes todavía pierden mucho calor a través de sus paredes, normalmente poco o nada aisladas. Además, sigue existiendo el problema de las pérdidas de transferencia de calor, en caso de que no se utilice un faldón térmico low-tech. No obstante, si se pone hervir el recipiente dentro de una caja bien aislada, las pérdidas de calor se reducen y la cocción puede llevarse a cabo sin necesidad de utilizar energía adicional.