

# Translations:Marmite norvégienne/3/fr

---

Des solutions low-tech existent pour améliorer ces quelques points. Alors que nous pouvons voir de nettes améliorations avec l'utilisation d'une cocotte-minute, ces récipients perdent encore beaucoup de chaleur à travers leurs parois souvent peu ou pas isolées. Et il y a toujours le problème des pertes au transfert de chaleur, dans le cas où l'on n'utiliserait pas de jupe isolante low-tech. Mais si le plat est porté à ébullition puis le récipient placé dans une boîte bien isolée, les pertes de chaleur sont minimisées et la cuisson peut se poursuivre sans apport d'énergie supplémentaire.