

مما يؤدي إلى انخفاض درجة غليان الماء. يغلي الماء عند درجة حرارة أقل، ما يجعل الطبخ يستغرق وقتاً أطول مثل الطهي في ماء فاتر عند مستوى سطح البحر. مما يزيد درجة غليان الماء إلى 120 درجة مئوية ويقلل وقت الطهي إلى النصف تقريباً،