

PADELLA GRIGLIARE RETTANGOLARE FERRO cm.38x26



vedi prodotto online

CODICE: **0440011854002**
MARCA: **DE BUYER**



SOLUZIONI FOODSERVICE

La padella di ferro, è stata riscoperta negli ultimi tempi in quanto non rilascia sostanze tossiche durante la cottura ed è un "must" per un'ottimale riuscita dei fritti e della rosolatura in particolare.

La sua caratteristica principale, proprio perchè è fatta in ferro, è quella di favorire la reazione di Maillard, detta anche "caramellizzazione", cioè il mutamento degli zuccheri contenuti nelle parti superficiali degli alimenti in caramello: in pratica la deliziosa crosticina che si forma, ad esempio, su costate e braciolate cotte nella padella di ferro non è altro che caramello con sangue e carne.

Il sapore particolare di bistecche, crepes e patatine cotte in padelle di ferro non è la conseguenza di un segreto trucco della nonna, ma lo si deve a questo processo di trasformazione. Ideale per friggere e per la cottura al salto, questo tipo di padella si può definire "multiuso" a giusta ragione: si possono rosolare e grigliare carni e pesce, cuocere spiedini, saltare vari tipi di verdure, tostare frutta secca come mandorle e sesamo, e...molto altro.

La padella di ferro, invece, non è adatta per cucinare umidi, brasati, stufati e intingoli vari e si deve evitare l'utilizzo di ingredienti acidi come il succo di limone, l'aceto e il pomodoro.

Questo metallo è regolatore del calore ed evita che i cibi subiscano improvvisi sbalzi termici durante la fase di cottura: per questo consiglio di acquistare padelle dal fondo spesso in modo che la termoregolazione sia ottimale.

Il ferro, inoltre, si adatta ad ogni tipo di riscaldamento (tranne la cottura nel forno a microonde) e può essere messo nel forno normale in tutta tranquillità, purchè il manico non sia costituito di altro materiale non compatibile.

Per di più, questa preziosa alleata in cucina è molto resistente nel tempo e le sue prestazioni migliorano man mano che viene utilizzata, purchè si segua la corretta manutenzione della pentola di ferro: infatti non andrebbe lavata dopo l'utilizzo, necessita di una prima "brunitura" quando è nuova e di periodici e semplici trattamenti per evitare la formazione di ruggine e muffe varie e per facilitarne la funzione di antiaderenza.

CARATTERISTICHE:

Spessore: mm. 2,5

Manicatura: Acciaio