

PIETRA OLLARE TONDA cm.30 CON BASE IN LEGNO



vedi prodotto online

CODICE: **0150012189001**
MARCA: **BISETTI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

CARATTERISTICHE DELLA PIETRA

- prodotta in una pietra denominata STEATITE
- composta per il 40/50% da talco (perciò è un antiaderente naturale) e 40/50% da magnesite (rende la pietra resistente e compatta);
- eccezionali proprietà di conservazione della temperatura;
- immune all'azione degli acidi alcalini, quindi cuoce il cibo preservandone il loro aroma naturale, non alterandolo;
- essendo un antiaderente naturale non permette che l'olio e/o le varie sostanze contenute all'interno del cibo vengano assorbite dalla pietra stessa;
- sopporta temperature elevatissime (fino a 800°C);

TRATTAMENTO INIZIALE

- 1) porre la pietra in forno e portare la temperatura a 150° C per 30 minuti (questo serve a disidratare la pietra dilatandone i pori, favorendo il trattamento riportato al punto 2)
- 2) togliere la pietra dal forno con un apposito guanto, appoggiarla sopra ad un supporto lavabile (esempio: la griglia dei fuochi di un comune fornello da cucina), attendere qualche minuto che la pietra si raffreddi ed oliare abbondantemente la pietra da ambo i lati. Raccomandiamo l'uso di un olio di semi raffinato (girasole, soia, arachidi, mais) che abbia cioè un punto di fumo oltre i 200° C. Sconsigliamo vivamente l'olio extravergine di oliva che ha un basso punto di fumo;
- 3) rimettere la pietra in forno portando la temperatura a 200° C e lasciarla in forno per 1 ora. Lasciare "riposare" la pietra in forno fino a che non raggiunge di nuovo la temperatura ambiente. Ora la pietra è pronta, e può essere lavata come una comune pentola, con detersivo ed usando una spugna non abrasiva.

NB: il trattamento iniziale ha lo scopo di temprare la pietra rendendola durevole nel tempo ed è pertanto raccomandabile ripetere periodicamente tale trattamento.

AVVERTENZE

- evitare qualsiasi tipo di shock termico alla pietra che ne potrebbe causare la rottura. Esempio: non mettere la pietra calda a contatto con superfici fredde e/o bagnate, ne tanto meno immergerla in acqua; non mettere la pietra a temperatura ambiente, in un forno già ad alte temperature (oltre 200° C).
- non mettere mai la pietra a contatto diretto con la fiamma: usare sempre un rompifiamma;
- eventuali piccole venature o "micro" crepature che potrebbero formarsi dopo i primi utilizzi non ne compromettono l'utilizzo