PENTOLA IN TERRACOTTA 2 MANICI cm. 22x21,6 Lt.7,3

Pentole terracotta

CODICE
0150020320232

MARCA
VULCANIA

MATERIALE
Terracotta

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

Le stoviglie VULCANIA sono ecologiche, perché fatte di una materia prima naturale, la migliore argilla d'Italia, depurata e raffinata. Anche negli smalti le materie prime utilizzate sono certificate, nel rispetto delle legislazioni più rigorose. Sono assolutamente idonei al contatto con alimenti, anche ad elevate temperature poiché non cedono sostanze che potrebbero comprometterne la salubrità con sapori ed odori indesiderati e sgradevoli. I prodotti Piral permettono la distribuzione uniforme del calore con risparmi di combustibile e tempo, evitando quelle variazioni di temperatura, causa principale dell' insuccesso di molte ricette. Perfetti per il crescente desiderio di un'alimentazione sana e leggera, in quanto richiedono un minimo uso di grassi.
Garantiscono ottimi risultati grazie alla capacità di mantenere in caldo le pietanze permettendo di portarle in tavola direttamente nelle pentole in cui sono state cucinate.
La terracotta Piral ha condizioni d' impiego molteplici: può essere usata direttamente sulla fiamma nei forni tradizionali o nei moderni micro-onde quindi può essere ripulita in lavastoviglie.

COMPOSIZIONE E CONSIGLI UTILI
La terracotta è un particolare tipo di ceramica ovvero un materiale inorganico non metallico duttile allo stato di natura e rigido dopo la cottura solitamente composto da argilla, feldspati, silice, quarzo, ossidi di ferro e alluminio. E' un isolante termico quindi gli utensili realizzati con questo materiale si scaldano molto lentamente e più lentamente cedono il calore che hanno assorbito, mantenendolo a lungo nei cibi contenuti all'interno di essi.
Le pentole in terracotta sono quindi ideali per cucinare quei piatti che richiedono una cottura a fiamma bassa senza sbalzi di temperatura, in cui è importante che il riscaldamento avvenga in modo graduale ed uniforme: legumi, risotti, minestroni di verdure, stufati di carne. Uno degli aspetti che ne ha limitato maggiormente la diffusione è la fragilità. Si consiglia infatti evitare di sottoporre utensili in terracotta

PENTOLA IN TERRACOTTA 2 MANICI cm. 22x21,6 Lt.7,3

Pentole terracotta

CODICE
0150020320232

MARCA
VULCANIA

MATERIALE
Terracotta

CATEGORIE PROFESSIONALE

Cucina Gastronomia

DESCRIZIONE

vedi prodotto online

a repentini shock termici.
Prima dell'utilizzo, una pentola di coccio nuova deve essere messa in ammollo in acqua fredda per almeno 12 ore. E' consigliabile ripetere l'operazione di immersione, che permette di reidratare la terracotta che si è seccata durante la cottura, per alcuni minuti prima di ogni utilizzo per evitare rotture. Bisogna evitare di metterla sulla fiamma e utilizzare sempre lo spargifiamma di rete che permette al calore di diffondersi in modo uniforme. Durante la cottura è consigliabile non utilizzare posate di metallo per mescolare onde evitare graffi alla smaltatura.
Le pentole di coccio si lavano molto facilmente riempiendole di acqua calda qualche ora così lasceranno tutto il grasso incorporato nella lunga cottura; poi si lavano con poco detersivo per i piatti utilizzando le spugnette antigraffio per evitare di rovinare la smaltature, e si sciacquano accuratamente. Una volta lavata, la pentola, deve essere lasciata ad asciugare rovesciata in modo che l'umidità possa evaporare dal fondo, questo per una migliore conservazione.