

**PIETRA REFRATTARIA dim. cm.41x36x1,4**

PIANO REFRATTARIO PER PANE E PIZZA ADATTO AD OGNI TIPO DI FORNO



vedi prodotto online

CODICE: PIETRA

# SOLUZIONI FOODSERVICE

La pietra refrattaria è realizzata con materiali che resistono ad altissime temperature, le mantengono costanti nel tempo e le distribuiscono in maniera uniforme all'alimento che si sta cucinando, come il pane o la pizza, assorbendo l'umidità e donando croccantezza.

Superficie liscia e satinata, robusta e porosa

Superficie sottostante ondulata appositamente studiata per aumentare la capacità d'accumulo termico velocizzando il processo di riscaldamento.

Adatta ai forni tradizionali di tutte le marche

Si consiglia il lavaggio a freddo senza detersivi

Consigli utili:

Subito dopo averla acquistata, la pietra refrattaria andrà pulita prima dell'utilizzo.

In questo caso sarà sufficiente passare un semplice panno inumidito solo con acqua su tutta la superficie della pietra, asciugarla con cura e poi riporla in forno freddo per il primo utilizzo.

La pietra refrattaria deve essere inserita sempre nel forno freddo, in questo modo andrà riscaldandosi gradatamente insieme al forno e non subirà shock termici che potrebbero farla crepare.

Prima di utilizzare la pietra refrattaria per la cottura, questa deve aver effettivamente raggiunto la giusta temperatura. Per questo motivo dovrete preriscaldare insieme al forno a 250° - 300° per circa 30 minuti

Dopo aver utilizzato la pietra refrattaria la prima cosa fondamentale da fare è aspettare che si raffreddi completamente prima di passare a pulirla.

Successivamente potrete rimuovere eventuali residui di cibo incrostati con una spatola o una spazzola a setole dure (entrambe asciutte) e poi passare uno straccio appena inumidito con acqua.

Non esagerate con l'utilizzo dell'acqua, la pietra refrattaria non va passata sotto un getto d'acqua né tanto meno lasciata in ammollo, questo ne comprometterebbe la funzionalità al prossimo utilizzo

Eventuali macchie dovute all'olio assorbito o alla parte umida degli alimenti è del tutto normale e non pregiudicherà in alcun modo l'efficienza della pietra refrattaria.

Dopo averla pulita, passate ancora un panno asciutto sulla sua superficie per eliminare ogni traccia di umidità e ponetela in un luogo sicuro

In breve: "Errori da non compiere con la pietra refrattaria"

- Far urtare la pietra (soprattutto sugli angoli per quelle di tipo rettangolare) contro le pareti del forno. Questo è uno dei problemi più frequenti di rottura delle pietre refrattarie.
- Far subire shock termici alla pietra refrattaria. Ricordarsi sempre di riscaldare la pietra e il forno contemporaneamente ed evitate di appoggiare delle pizze surgelate sulla superficie bollente della pietra. In questo caso dovrete necessariamente far scongelare del tutto la pizza e riportarla a temperatura ambiente prima della cottura.

# SOLUZIONI FOODSERVICE

- Lasciare in ammollo la pietra refrattaria. La pietra è porosa e tende ad assorbire l'umidità. Se lasciata in ammollo è inevitabile che assorba così tanta acqua da risultare poi inefficiente nel prossimo utilizzo.
- Utilizzare detersivo per i piatti o sgrassatore per cercare di rimuovere le macchie di unto. Da evitare, perché la pietra refrattaria finirà con l'assorbire i detersivi rilasciandone poi sostanze tossiche e sapori nel cibo al prossimo utilizzo. Se proprio volete eseguire un passaggio per sgrassare solo la superficie della pietra, passate un panno leggermente inumidito da acqua e aceto, poi asciugate subito.
- Ungere la pietra refrattaria per non far attaccare i cibi. Anche questo è un passaggio inutile che finirà solo con il far assorbire interamente l'olio all'interno della pietra.

Eventualmente spolverate con farina di riso o amido di mais per evitare che gli impasti di attacchino alla pietra, oppure utilizzate della carta forno.