

SOLUZIONI FOOD SERVICE

PIETRA OLLARE cm.25X40 CON BASE IN LEGNO E FORNELLETTO

PIETRA OLLARE BISETTI SU TELAIO CROMATO CON TAGLIERE IN MULTISTRATO DI LEGNO E FORNELLETTO
DIMENSIONI BASE cm.30x52



vedi prodotto online

CODICE: 0150042189024

MARCA: BISETTI

SOLUZIONI FOOD SERVICE

LA PIETRA OLLARE

La pietra ollare, grazie alla sua malleabilità e resistenza, viene lavorata da tempi immemorabili. Sembra fosse utilizzata già nell'età del bronzo, non come pietra ollare ma per farne matrici destinate alla fusione del metallo. In seguito venne usata per ricavarne contenitori per cibi, detti "olle", da cui l'aggettivo "ollare".

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