

BISTECCHIERA RIGATA IN GHISA CON MANICO cm.24x24



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Griglia quadrata in ghisa 24x24 cm con manico in silicone per una presa salda e sicura.

Perfetta per ogni tipo di preparazione, dalle classiche bistecche al pesce, dalle verdure al pollame.

DETTAGLI:

Staub la ghisa smaltata

Per rosolare le verdure, grigliare la carne, saltare piatti pronti o per stufare.

Contrariamente a quello che si pensa gli strumenti in ghisa smaltati Staub sono ideali per tutte le tipologie di cottura, grazie anche all'innovativa serie HEXAGON diventa facile anche rosolare in padella.

A tutte le tipologie di cottura aggiungerete sempre quel tocco di cucina sana e gustosa che vi appassionerà.

VANTAGGI DELLA GHISA SMALTATA:

La ghisa smaltata è una lega di ferro ricca di carbonio, rivestita di uno smalto vetrificato. E' uno dei materiali che meglio trattiene il calore, lo diffonde lentamente e lo distribuisce in modo perfettamente omogeneo qualunque sia il piano di cottura. La ghisa smaltata trattiene altrettanto bene anche il freddo, perciò può essere impiegata per conservare gli alimenti in frigorifero.

Tutte le pentole Staub internamente hanno il professionale nero opaco :

- smalto di qualità superiore, dotato di una grande resistenza agli sbalzi termici, alle alte temperature e persino alle scalfiture ;
- possiede le proprietà ideali per cucinare sia a fuoco vivo (per arrostitire, grigliare e caramellare) che a bassa temperature (stufare, brasare e stracuocere) ;
- preferito dai più grandi chef, come Paul Bocuse, ristoratore e autore di successo di Lione. La ghisa smaltata di Staub offre anche un vantaggio molto esclusivo : più un prodotto Staub viene utilizzato, più le sue prestazioni migliorano, grazie alle proprietà fisiche di porosità della ghisa stessa.