



■ PIETRA OLLARE NATURALE GARANTITA

La vera cucina dietetica per cuocere senza grassi
ideale per un'alimentazione sana

Descrizione

La particolare struttura di questo materiale naturale permette una straordinaria capacità di mantenere e conservare il calore. Pertanto, pur impiegando molto tempo a scaldarsi, una volta raggiunta la temperatura desiderata, si rivela eccezionale per quelle cotture lunghissime a fiamma moderata: dalle zuppe ai brasati, dagli stracotti alla polenta. Tra i vari materiali naturali ha la caratteristica di essere estremamente impermeabile, non necessita quindi di alcuna smaltatura o rivestimento a vantaggio dell'igiene e della salvaguardia dei sapori della tradizione.

Modo d'uso

- La prima volta lavare la pietra.
- Ungerla tutta bene con olio, preferibilmente di oliva, lasciandolo assorbire e attendere l'assorbimento (circa 24 ore).
- Rimuovere l'olio in eccesso con un panno o con della carta assorbente.
- Scaldare la pietra a fuoco lento, specialmente la prima volta, senza metterla direttamente sulla fiamma, meglio in forno a 150°C per un paio d'ore. aggiungendo altro olio se necessario.
- A questo punto bisognerà solamente scaldare la pietra su qualsiasi fonte di calore (piastra elettrica, forno, braci, ecc.).
- Prima di cucinare riscaldare la pietra molto bene onde evitare la lessatura dei cibi.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pietra prima di lavarla, per evitare sbalzi bruschi di temperatura.
- Per la pulizia utilizzare una paglietta e acqua tiepida. Per una pulizia più profonda lavare con acqua e aceto o limone, senza usare detersivi. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**
- Eventuali incrinature della piastra non compromettono l'uso.
- Maneggiare sempre la pietra con l'apposito telaio. Nel caso in cui sia necessario togliere il telaio, è fondamentale fare molta attenzione. È pesante e, nel caso in cui si spezzare, dei pezzi potrebbero colpirci e ferirci.
- È consigliabile usare una piastra solo per la cottura del pesce e una per la cottura delle carni o delle verdure.

N.B. Non porre mai la pentola in pietra ollare a contatto diretto con la fiamma, usare sempre una retina spargifiamma a fiamma molto bassa oppure una piastra in ghisa per la diffusione del calore.

FUEGO STYLE® è una linea di prodotti distribuiti da

TEXPACK

Texpack Srl - unipersonale - Via G. Galilei, 24 - 25030 Adro (Bs) Italy - T. +39 030 7480168 - F. 030 7480201 - info@texpack.it - www.texpack.it

Azienda con sistema di gestione certificata da DNV GL = UNI EN ISO 9001 = UNI EN ISO 45001. I dati di questa scheda si intendono indicativi e, poiché non è possibile controllare le modalità e le condizioni di impiego del prodotto, la società non si può assumere alcuna responsabilità.

www.fuegostyle.it