



**■ COD. 9650 PIATTO PER PIZZA
DUE MANIGLIE IN RAME**

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

Perché la pietra naturale

Il piatto per pizza in pietra naturale è in materiale selezionato altamente puro e idoneo come utensile domestico per cucinare, come certificato dall'Istituto Nazionale mineralogico di Padova. La pietra naturale permette di cucinare con semplicità e senza l'aggiunta di condimenti, carni, pesce, verdure e altro. Ciò permette di ottenere una cucina priva di grassi, senza alterare il sapore naturale dei cibi. La pietra immagazzina il calore e lo cede poi lentamente ai cibi, permettendo così una cottura più lenta che esalta le caratteristiche organolettiche e i sapori dei cibi. Si può utilizzare con qualsiasi fonte di calore.

Modo d'uso

- La prima volta lavare la pietra.
- Ungersela 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.

Analisi Chimica della pietra ollare

Talco	40 - 50%
Magnesite	40 - 50%
Clorite	5 - 8%

Caratteristiche tecniche della pietra ollare

Peso specifico	2980 kg/m ³
Resistenza alla compressione	25 MN/m ²
Resistenza alla flessione e trazione: - parallela alla stratificazione - trasversale alla stratificazione	16,8 MN/m ² 15,7 MN/m ²
Durezza: - con trattamento della superficie	2 - 3 Mohs 4 Mohs
Dilatazione termica a +500°C	0,0017% °C
Punto di fusione	1630 / 1640°C
Temperatura specifica	0,98 KJ/kg °C
Conduzione termica	6,4 W/mk

FUEGO STYLE® è una linea di prodotti distribuiti da



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