

**TERRACOTTA-TOPF MIT 2 GRIFFEN 22x21,6 cm; 7,3  
lt.**

TOPF AUS VULKANISCEM TERRACOTTA MIT ZWEI GRIFFEN Durchmesser 22 cm, Höhe 21,6 cm, Fassungsvermögen  
7,3 Liter



vedi prodotto online

CODICE: **0150020320232**  
MARCA: **VULCANIA**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Das Essgeschirr von VULCANIA ist ökologisch, denn es wird aus einem natürlichen Rohstoff hergestellt, dem besten Ton Italiens, gereinigt und veredelt. Die in den Emailen verwendeten Rohstoffe sind ebenfalls nach den strengsten Vorschriften zertifiziert. Sie sind ausgesprochen geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln, auch bei hohen Temperaturen, da sie keine Stoffe freisetzen, die deren Genussfähigkeit durch unerwünschten und unangenehmen Geschmack und Geruch beeinträchtigen könnten. Die Produkte von Piral ermöglichen eine gleichmäßige Wärmeverteilung, wodurch Heißmaterial und Zeit gespart werden und Temperaturschwankungen vermieden werden, die die Hauptursache für das Scheitern vieler Rezepte sind. Perfekt für das zunehmende Bestreben nach leichter und gesunder Ernährung, da sie wenig Fett benötigen.

Sie garantieren hervorragende Ergebnisse, da sie die Speisen warm halten und direkt in den Töpfen, in denen sie gekocht werden, auf den Tisch gebracht werden können. Die Terrakotta-Töpfe Piral sind vielseitig einsetzbar: Sie können direkt über der Flamme herkömmlicher Öfen oder in modernen Mikrowellen verwendet werden und lassen sich in der Spülmaschine reinigen.

## ZUSAMMENSETZUNG UND NÜTZLICHE HINWEISE

Terrakotta ist eine besondere Art von Keramik, d. h. ein nichtmetallisches, anorganisches Material, das in seinem natürlichen Zustand dehnbar und nach dem Brennen starr ist und in der Regel aus Ton, Feldspat, Kieselrde, Quarz, Eisenoxiden und Aluminium besteht. Da es sich um einen Wärmeisolator handelt, erwärmen sich die Töpfe aus diesem Material nur sehr langsam und geben die aufgenommene Wärme noch langsamer wieder ab, so dass sie lange in den darin enthaltenen Speisen verbleibt.

Terrakotta-Töpfe eignen sich daher ideal zum Kochen von Gerichten, die auf kleiner Flamme ohne plötzliche Temperaturschwankungen gegart werden und bei denen es wichtig ist, dass die Erwärmung allmählich und gleichmäßig erfolgt: Hülsenfrüchte, Risottos, Gemüsesuppen, Fleischartöpfe. Einer der Aspekte, der seine Nutzung am meisten beeinträchtigt hat, ist seine Zerbrechlichkeit. Es ist ratsam, Terrakotta-Geschirr keinen plötzlichen Temperaturschocks auszusetzen.

Vor dem Gebrauch sollte ein neuer Steinguttopf mindestens 12 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht werden. Um Brüche zu vermeiden, ist es ratsam, das Eintauchen, um den während des Brennens getrockneten Ton wieder zu befeuchten, vor jedem Gebrauch einige Minuten lang zu wiederholen. Vermeiden Sie es, das Essgeschirr über die Flamme zu halten, und verwenden Sie immer den Flammenverteiler des Netzes für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.

Während des Kochens ist es ratsam, kein Metallbesteck zum Umrühren zu verwenden, um die Emailierung nicht zu zerkratzen.

Die Töpfe aus Steingut lassen sich sehr leicht abwaschen, indem man sie einige Stunden lang mit heißem Wasser füllt, so dass sie das gesamte, durch den langen Kochvorgang eingearbeitete Fett abgeben; dann werden sie mit etwas Spülmittel und kratzfesten Schwämmen abgewaschen, um die Emailierung nicht zu beschädigen, und gründlich gespült. Nach dem Waschen sollte der Topf zum Trocknen auf den Kopf gestellt werden, damit die Feuchtigkeit aus dem Boden ausdünsten kann und sich so besser lagern lässt.