

TERRACOTTA-RING Durchmesser 30 cm



vedi prodotto online

CODICE: **0150100320300**
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 Emaillen 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 Genussstauglichkeit durch unerwünschten und unangenehmen Geschmack und Geruch beeinträchtigen könnten.

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, Kieselerde, Quarz, Eisenoxiden und Aluminium besteht. Da es sich um einen Wärmeisolator handelt, erwärmen sich Küchenutensilien aus diesem Material nur sehr langsam und gibt die aufgenommene Wärme langsamer wieder ab, so dass sie lange in den darin enthaltenen Lebensmitteln verbleibt.

Deckel aus Steingut lassen sich sehr leicht mit etwas Spülmittel und kratzfesten Schwämmen abwaschen, um die Emaile nicht zu beschädigen, und sind gründlich abzuspülen.