

**Tiefblaue Terrakotta-Pfanne mit 2 Griffen, 18
x 5,8 cm, 0,8 Liter**



vedi prodotto online

CODICE: 0700059129916
MARCA: VULCANIA

VULCANIA-Geschirr ist ökologisch, denn es besteht aus einem natürlichen Rohstoff, dem besten Ton Italiens, gereinigt und veredelt. Auch bei den Glasuren sind die verwendeten Rohstoffe zertifiziert und entsprechen den strengsten gesetzlichen Bestimmungen. Sie sind auch bei hohen Temperaturen absolut für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet, da sie keine Stoffe abgeben, die ihre Gesundheit durch unerwünschte und unangenehme Geschmacks- und Geruchsstoffe beeinträchtigen könnten. Piral-Produkte ermöglichen eine gleichmäßige Wärmeverteilung mit Kraftstoff- und Zeiteinsparungen und vermeiden Temperaturschwankungen, die die Hauptursache für das Scheitern vieler Rezepte sind. Perfekt für den wachsenden Wunsch nach einer gesunden und leichten Ernährung, da sie einen minimalen Fetteinsatz erfordern. Sie garantieren hervorragende Ergebnisse, da sie die Speisen warm halten und direkt in den Pfannen, in denen sie zubereitet wurden, auf den Tisch bringen können.

Piral-Terrakotta hat mehrere Verwendungsbedingungen: Sie kann direkt auf der Flamme in traditionellen Öfen oder in modernen Mikrowellen verwendet werden und kann daher in der Spülmaschine gereinigt werden.

ZUSAMMENSETZUNG UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

Terrakotta ist eine besondere Art von Keramik oder ein nichtmetallisches anorganisches Material, das in seinem natürlichen Zustand duktil und nach dem Brennen steif ist und normalerweise aus Ton, Feldspäten, Siliziumoxid, Quarz, Eisen- und Aluminiumoxiden besteht. Da es sich um einen Wärmeisolator handelt, erwärmen sich aus diesem Material hergestellte Utensilien sehr langsam und geben die aufgenommene Wärme langsamer ab, sodass sie lange Zeit in den darin enthaltenen Lebensmitteln verbleibt.

Terrakotta-Töpfe eignen sich daher ideal zum Kochen von Gerichten, die bei geringer Hitze ohne Temperaturschwankungen gegart werden müssen und bei denen es wichtig ist, dass die Erhitzung allmählich und gleichmäßig erfolgt: Hülsenfrüchte, Risotto, Gemüse-Minestrone, Fleischeintöpfe. Einer der Aspekte, die seine Verbreitung am meisten eingeschränkt haben, ist seine Zerbrechlichkeit. Tatsächlich ist es ratsam, Terrakotta-Werkzeuge keinen plötzlichen Temperaturschocks auszusetzen.

Vor der Verwendung sollte ein neuer Schmortopf mindestens 12 Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht werden. Es empfiehlt sich, den Eintauchvorgang, der es Ihnen ermöglicht, die beim Kochen getrocknete Terrakotta zu rehydrieren, vor jedem Gebrauch einige Minuten lang zu wiederholen, um Brüche zu vermeiden. Vermeiden Sie es, das Gerät auf die Flamme zu stellen und verwenden Sie immer den Netz-Flammenverteiler, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht. Beim Kochen ist es ratsam, zum Rühren kein Metallbesteck zu verwenden, um Kratzer auf der Emaillierung zu vermeiden.

Tontöpfe lassen sich sehr leicht reinigen, indem man sie einige Stunden lang mit heißem Wasser füllt, sodass das gesamte Fett beim langen Kochen zurückbleibt; Anschließend werden sie mit etwas Spülmittel und kratzfesten Schwämmen abgewaschen, um die Emaillierung nicht zu beschädigen, und anschließend gründlich abgespült. Nach dem Waschen muss der Topf kopfüber trocknen, damit die Feuchtigkeit vom Boden verdunsten kann, was der besseren Konservierung dient.