

Pietra ollare



CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



6,4 W/K

RIVESTIMENTO



Nessuno

ECOLOGICO



100%
riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

27,95

SPESSORE



10 mm

DURATA



*
Teme gli shock
termici

MANICATURA



Inox

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Reg. CE n.1935/2004

Ollare, il fascino di una tradizione millenaria

Per la particolare struttura di questo materiale naturale ricco di microscopiche intercapedini, hanno una naturale capacità di mantenere e conservare il calore.

Pertanto, pur impiegando molto tempo a scaldarsi, una volta raggiunta la temperatura desiderata, sono in grado di mantenerla a lungo.

Essendo la pietra ollare un materiale "fragile" va però posta a particolare cura :

- al suo primo utilizzo va lavata con acqua salata e asciugata accuratamente dopodiché va unta con grassi - olio vegetale o strutto da ambi i lati - e lasciarla riposare per non meno di 24 ore;
- quando si cucina scaldarla sempre lentamente e in maniera omogenea per evitare spaccature e crepe superficiali
- per l'uso su fornelli a gas, è necessario



PER COTTURA
A GAS

utilizzare una retina spargi fiamma posta tra il fuoco e la pietra, in modo da rendere uniforme la distribuzione del calore sulla superficie della stessa



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE

- è un materiale

estremamente fragile, quindi vanno evitati urti e colpi violenti: teme gli shock termici, repentine variazioni di calore (per esempio non posare i recipienti su piani freddi dopo averli tolti dalla fiamma)

La pietra ollare 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.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE