

TERRACOTTA

LA LINEA TERRACOTTA COMPRENDE:

	Codice	Articolo	Dimensioni	Capacità
	096864	Tegame quadro con coperchio in TERRACOTTA	20x20	Lt. 2,40
	096866	Tegame quadro con coperchio in TERRACOTTA	24x24	Lt. 4,20
	096868	Tegame quadro con coperchio in TERRACOTTA	28x28	Lt. 7,40

 Berndes®

TERRACOTTA

L'UNICO E STRAORDINARIO ABBINAMENTO TRA PRESSOFUSIONE D'ALLUMINIO, E TERRACOTTA "MADE BY RÖMERTOPF®"



 Berndes®

IL NOSTRO TALENTO NATURALE

TERRACOTTA PER FORNO E FUOCO

CARATTERISTICHE

La terracotta fu utilizzata fin dall'uomo primitivo grazie alla facilità della sua lavorazione (cottura mediante esposizione al fuoco) e alla grande quantità esistente della sua materia base: l'argilla, elemento naturale con molteplici benefici anche in campo cosmetico.

Fin dalle origini la terracotta veniva utilizzata essenzialmente per i bisogni domestici legati alla cucina contribuendo a migliorare il confort ed il decoro delle abitazioni. La produzione presenta una vasta gamma di oggetti destinati alla cottura ed alla presentazione dei cibi: pentole per bollire, couscossiere, scaldavivande, salsiere e piatti per consumare i pasti.

Berndes ha combinato la base in pressofusione d'alluminio rivestita in materiale antiaderente con un prodotto naturale la "Terracotta" ottenendo una cottura ricca di vitamine, facile ed invitante possibile solo con la Terracotta.

La nostra serie Terracotta è dotata di così tante caratteristiche eccezionali che cucinare è ancora più piacevole: arrostitire, cuocere sul fuoco o in forno, al vapore, è tutto possibile!!! Si ottiene una cottura veloce con molteplici vantaggi e il cibo rimane saporito e morbido internamente, croccante esternamente e tutto grazie al coccio.

UTILIZZO

Il coperchio in terracotta è prodotto da Römertopf®, l'azienda più rinomata in questo settore. Prima dell'utilizzo immergere il coperchio per mezz'ora in acqua.

Ciò consente di imprigionare nei pori della terracotta l'acqua che verrà poi rilasciata durante la cottura sotto forma di vapore.

CONSIGLI

Per la preparazione di gustosi piatti di carne, verdure e alimenti a piacere, consigliamo di preparare spezie e condimenti con la pietanza, mettere il coperchio precedentemente immerso in acqua e far proseguire la cottura sul fuoco o in forno senza bisogno di togliere continuamente il coperchio.

Per la cottura in forno inserire il tutto con il forno a freddo e in seguito impostare la temperatura desiderata.

Per consentire al coperchio in terracotta di conservare le sue buone proprietà è sufficiente lavarlo con acqua e detersivo.

Dopo averlo utilizzato una decina di volte, consigliamo di farlo bollire per mezz'ora: in questo modo si aprono i pori e il coperchio è così in grado di ricevere nuovamente acqua a sufficienza (importante per la produzione del vapore).