

1903 Barazzoni



L'idea di "parcheggiare" il coperchio durante la cottura è la peculiarità della linea My Pot, a cui si uniscono caratteristiche tecniche che rendono questi prodotti decisamente professionali. My Pot, in acciaio inox, ha un fondo termodiffusore alto 1 cm, in grado di garantire un'ottimale distribuzione della temperatura e assicurare un risparmio di energia, consentendo di portare a termine la cottura dei cibi anche a fuoco spento. Nell'immagine la pentola della collezione. La gamma è completata anche da una serie di articoli antiaderenti Teflon® Platinum Pro.

MATERIALE: acciaio inox inossidabile, il triplo fondo diffonde in modo uniforme il calore mantenendo la temperatura costante per una cottura dei cibi perfetta. Inoltre evita ai cibi di attaccare al fondo della pentola.

CARATTERISTICHE: lavabile in lavastoviglie, utilizzabile in forno.

ADATTO A: fuochi tradizionali, vetroceramica, fornelli ad induzione, piastre elettriche, forno

CONSIGLI UTILI PER L'USO E LA MANUTENZIONE: durante la cottura la fiamma deve rimanere sul fondo e non sui bordi perché si rischia di bruciare i cibi, di scaldare eccessivamente i manici e di consumare più gas inutilmente. Il coperchio è importante nella cottura senza condimenti perché, se tenuto abbassato sulla pentola, fa cuocere i cibi con i loro grassi senza bisogno di aggiungere condimenti. Il sale nell'acqua va messo quando questa è in ebollizione, così si evita il formarsi di antiestetici macchie sul fondo della pentola e l'acqua bollirà prima. Per eliminare eventuali aloni o macchie causate dall'acqua calcarea utilizzare l'aceto o un detergente specifico per l'acciaio.