

**tempobiologico**

la natura in ogni senso

## LE PENTOLE BIONATURAL

Sono realizzate in Spagna con un impasto di argilla rossa e pietra refrattaria.

L'artigiano che le produce utilizza le tecniche tradizionali e riproduce gli originali modelli dei ceramisti della Castiglia y Leon.

L'unica novità, molto importante è l'invetriatura che le rende impermeabili e lavabili, ma che non contiene tracce di metalli pesanti (piombo, zinco ...).

L'impasto una volta modellato e ricoperto di invetriatura, viene cotto a 1100° e questo conferisce alle pentole un'alta resistenza agli shock termici.

Si usano senza spargifiamma e si lavano con detersivi non abrasivi e spugnette non metalliche. Possono essere lavate anche in lavastoviglie.

Non fanno fumo né odore e non assorbono dai cibi cucinati.

Vanno sulla fiamma del fornello a gas, sul fuoco di legna, nel forno e, solo con piastre dello stesso diametro della base della pentola, sulla piastra elettrica. Non si devono usare sulla piastra in vetro-ceramica e nel microonde.

Essendo prodotte con materiale refrattario accumulano calore e lo trattengono a lungo.

Prima di cucinare per la prima volta è importante immergere la pentola in acqua per 24 ore. Dopo averla lasciata all'aria per 3-4 ore ad asciugare va messa vuota sul fornello a fiamma viva per 15 minuti.

Per migliorare la cottura le pentole Bionatural necessitano di essere riscaldate vuote per 10-15 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

Le pentole Bionatural sono l'ideale per la cucina naturale e biologica, ma anche per la più tradizionale cucina casalinga di ogni regione.

Richiede tempi leggermente più lunghi delle pentole in metallo, ma per il materiale e le tecniche con cui è ottenute garantisce un maggiore rispetto delle qualità nutrizionali dell'alimento riscontrabile con evidenza nel sapore della ricetta cucinata.