

Le pentole *BIONATURAL*

Da un impasto di **argilla rossa e pietra refrattaria** nascono le pentole Bionatural, evoluzione contemporanea di una tradizione artigianale che si perde nei secoli della Castiglia.

Partendo da **elementi naturali e originali delle terre di Spagna** è oggi Ramon Garcia Casado l'artigiano che sa dare forma a un'esperienza millenaria.

Antichi procedimenti e esigenze contemporanee si mescolano e armonizzano in una produzione attenta e accurata.

Le terre vengono raccolte, purificate e lavorate in maniera completamente artigianale, escludendo ogni presenza di elementi dannosi e nocivi alla salute anche nella fase dell'invetriatura, operata con prodotti a base di silicati di sodio e calcio, **privi di piombo, cadmio e altri metalli pesanti**.

Dalla terra al fuoco le pentole Bionatural **vengono cotte a 1100°C, con un ciclo completo di riscaldamento e raffreddamento della durata di due giorni**, originando garanzia di qualità e **resistenza agli shock termici**.

Le pentole ideali nella cucina biologica, in quella tradizionale e regionale, mantengono i sapori e rispettano le proprietà degli alimenti.



Come si usano

Si usano: senza spargifiamma sul 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 usano: sulla piastra in vetro-ceramica e nel microonde.

Importante: durante la cottura con le pentole Bionatural non fare sporgere la loro base dalla piastra in acciaio del piano cottura perché il forte calore accumulato potrebbe surriscaldare le parti della cucina attigue al piano cottura stesso. Non è necessario che il fornello sia al centro della pentola stessa.

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. Una volta tolte dal fuoco restano calde fino a un'ora. Non fanno fumo né odore e non assorbono dai cibi cucinati.

Si lavano: con detersivi non abrasivi e spugnette non metalliche. Possono essere lavate anche in lavastoviglie.