



IL BARBECUE A CASA

Cucinare con la ghisa

La ghisa è adatta a tutte le tecniche di cottura, per zuppe, arrostiti, risotti, dolci, per piatti che richiedono una lunga cottura, come ad esempio i brasati, e allo stesso modo ideale per carni e verdure alla griglia, in quanto ne esalta sapori ed aromi in stile barbecue.

La ghisa ha anche caratteristiche di antiaderenza. La temperatura elevata della padella cauterizza la superficie della carne. Tutto il sapore, l'acqua e i valori nutrizionali rimangono sigillati nel cibo. Inoltre, grazie alla sua capacità di mantenere il calore per lungo tempo consente un notevole risparmio di energia permettendo di cuocere a fuoco basso. Anche a tavola, mantengono in cibi in temperatura...

Insomma, l'ideale per una buona bistecca!