

I PRO DELLE PADELLE E PENTOLE IN RAME

I consigli per preservarle nel tempo

Le pentole e padelle in rame sono diventate nel corso del tempo la scelta preferita dalle casalinghe, grazie all'uniformità della cottura che permette di cuocere al meglio i cibi, evitando di avere zone più fredde ed altre più calde. I migliori Chef usano pentole in rame perchè nettamente superiori a qualsiasi altro materiale. Il grande vantaggio del rame è infatti l'**elevata conducibilità termica**, oltre il 50% maggiore di quella dell'alluminio e oltre 20 volte di quella dell'acciaio. La più elevata fra i materiali utilizzati in cucina. La conducibilità termica permette alla pentola o alla padella una grande diffusione di calore, con una **temperatura costante e uniforme su tutta la superficie** (fondo e bordi compresi). Ciò impedisce, per esempio, che il sugo contenuto in una casseruola in rame, possa attaccarsi sul fondo o ad uno stracotto di bruciare nella parte centrale; anche nei casi in cui vi è poco condimento.

La differenza del metallo utilizzato si sente eccome, specie nel sapore!

LA STAGNATURA

Se la pentola è stagnata internamente puoi cucinare tutto quello che vuoi senza problemi e non c'è da preoccuparsi di reazioni con gli acidi del cibo. Si può lasciare la pietanza all'interno anche per lungo tempo. I tegami in rame non stagnato si possono utilizzare per cibi non acidi (polenta ad esempio, oppure bollire verdure e pasta) oppure per preparazioni di pasticceria (zabaione, meringhe o bianchi d'uovo o anche caramellare lo zucchero o fare cioccolate) tutto al top ovviamente.

Lo stagno fonde a 230 gradi quindi finchè avrai dell'acqua o del cibo nella pentola non devi temere, la temperatura si manterrà sempre sotto i 100 gradi. Scordati però di farci la carne ai ferri, perchè in quel caso occorre scaldare prima il tegame, meglio optare per una bistecchiera in ghisa. **Le pentole in rame stagnato sono ecologiche e possono essere riciclabili decine di volte prima di usurarsi.** Le pentole in rame stagnato possono nel tempo perdere parte dello strato di rivestimento interno a causa dell'usura o dell'utilizzo di posate che possono graffiare e raschiare la stagnatura.

In questo caso è possibile far rinnovare la stagnatura interna presso di noi, in modo semplice e a basso costo, al fine di utilizzare le pentole per moltissimo tempo.



I CONSIGLI PER USO E PULIZIA PER PRESERVARLE NEL TEMPO

Per preservare la stagnatura è necessario utilizzare utensili in legno o resina e utilizzare una fiamma molto bassa, data la grande conducibilità del rame. Se la stagnatura si scurisce (succede dopo già alcuni usi) è normale. Ogni tanto consigliamo di far bollire dell'acqua con un paio di cucchiaini di bicarbonato per farla schiarire. Per lavare bene padelle e pentole in rame sconsigliamo l'uso di spugne ruvide che accorciano la vita dello stagno (se ci sono dei residui duri e secchi consigliamo di lasciare la pentola in ammollo per qualche ora). Consigliamo di utilizzare un po' di aceto bianco o succo di limone con un pizzico di sale sciolto dentro.

