



ALFARERIA ESCOLASTICA - ASADORA50 - ASADORA BARRO RECTANGULAR 50CMX36

Ideal para el asado de cualquier tipo de carne o pescado, el asador de barro rectangular está elaborado con barro refractario de Pereruela seleccionado para obtener la mejor calidad. Esmaltado sin plomo.

Modo de empleo:

Los asadores de barro de 35 x 30 cm y 40 x 32 cm se recomiendan utilizar en hornos eléctricos convencionales ya que, gracias a su forma rectangular, se adaptan mejor al horno de la cocina convencional.

Para el primer uso es necesario limpiar antes.

Los asadores de barro son la mejor opción para cocinar carne y otros alimentos, ya sea en un horno de leña o en una barbacoa convencional.

Estas piezas se caracterizan por su capacidad de conservar y distribuir el calor de una manera uniforme para que los alimentos se vayan cocinando lentamente mientras tú charlas con tus amigos o elaborar otras recetas.

Te recomiendo que para poner a prueba tu nuevo asador prepares un rico lechón al horno o un asado de verduras, no te arrepentirás.

