GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Ventajas de las vajillas de barro, según Raimundo Sánchez

Comunicados | 15/02/2022 | 00:00

Dan un toque cálido a los platos, además de ser el recipiente perfecto para la cocción de las recetas. El barro se ha sabido adaptar a las nuevas necesidades y tecnologías del sector de la restauración

/COMUNICAE/

Dan un toque cálido a los platos, además de ser el recipiente perfecto para la cocción de las recetas. El barro se ha sabido adaptar a las nuevas necesidades y tecnologías del sector de la restauración

Con cerca de un centenar de años de trayectoria empresarial, Alfarería Raimundo Sánchez tiene toda la experiencia que se puede esperar de una empresa dedicada a la fabricación de vajillas de barro para restaurantes y para el hogar. En esta ocasión hacen un recorrido por las características de este material y todos los beneficios de las vajillas de barro.

Calidez y autenticidad en los platos

Tanto a la hora de cocinar, como a la hora de emplatar y presentar los platos, la vajilla de barro aporta ese toque especial que le da el barro. Un toque cálido, de natural, de auténtico, de tradición, de saludable. Tanto la tonalidad marrón como la textura del material natural, otorga una distinción especial a aquellos restaurantes, o hogares, que quieran transmitir ese toque de tradición. Alfarería Raimundo Sánchez son alfareros artesanos desde 1926, por lo que conocen bien el barro y todas sus formas de trabajarlo, así como las aplicaciones en los restaurantes. Por eso pueden aconsejar cualquiera que sea la finalidad de la vajilla, para que el resultado sea el esperado y triunfe en su cometido.

Cocción lenta de los alimentos

El barro refractario de las vajillas fabricadas en este material permite, entre otras muchas opciones, la cocción lenta de los alimentos, con lo que se consiguen recetas elaboradas con mucho más sabor, más autenticidad y de mayor calidad. Gracias a la porosidad del barro, el calor excesivo a la hora de cocer los alimentos, se escapa, manteniendo en todo momento el grado perfecto de humedad. La cocina es un arte milenario que ha ido evolucionando a lo largo de los siglos. Los utensilios que se usan en ella también han evolucionado de su mano,

adaptándose a sus necesidades. Por eso, en Raimundo Sánchez, con sus conocimientos han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de la restauración, adaptando su maquinaria a las nuevas tecnologías para hacer frente a los requerimientos y a grandes tiradas.

Uso en lavavajillas y vitrocerámica

Como se ha indicado, los utensilios de cocina han evolucionado de la mano de la restauración y de las nuevas tecnologías. Dos de los grandes avances y más destacados fueron el lavavajillas y la vitrocerámica en las cocinas. Gracias a ellos se ganó en tiempo y comodidad. Uno de los grandes retos fue el de fabricar utensilios de cocinar que resistieran el uso en estos dos nuevos elementos, y el barro ha resultado adaptarse a la perfección. Hoy en día, toda la vajilla se puede usar tanto en la vitrocerámica (no inducción) como en el lavavajillas, demostrando una vez más así la versatilidad de estos productos.

Desde Alfarería Raimundo Sánchez recomiendan el uso de productos de barro para restaurantes, tal y como se ha expuesto, resultan ser una opción perfecta para diferenciarse. Además de ser un producto natural y tradicional, es un producto que no desprende ningún elemento tóxico a los alimentos, contribuyendo así a su salubridad.

No hace falta decir que para encontrar buenas vajillas de barro se puede buscar por internet, siendo en esta ocasión la web de Alfarería Raimundo Sánchez la mejor de las opciones, por el precio de los productos y por la alta calidad y atención al cliente

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/166915-ventajas-de-las-vajillas-de-barro-segun-raimundo-sanchez.htm