

- [Perchè la pizza cuoce meglio sulla pietra refrattaria?](#)
- [Come si usa la pietra refrattaria?](#)
- [Qual'è lo spessore più indicato per la pietra refrattaria?](#)
- [Tutte le pietre refrattarie sono idonee per il forno?](#)
- [La pulizia è semplice?](#)
- [Ho un forno da 90cm, posso usare due pietre contemporaneamente?](#)
- [Le attrezzature sono idonee per uso alimentare?](#)

Perchè la pizza cuoce meglio sulla pietra refrattaria?

La pietra refrattaria riproduce piuttosto bene la cottura dei forni professionali nelle pizzerie, dove il pavimento, a contatto della base della pizza, trasferisce in maniera omogenea la giusta quantità di calore che in pochi minuti porta a completa cottura la pizza.

Nelle preparazioni casalinghe la piastra refrattaria fa veramente la differenza tra il metodo di cottura tradizionale, dove la base unta della classica teglia conferisce alla pizza un fondo "biscottato" e lucido, non equiparabile alla vera pizza da forno. La pietra refrattaria, con la sua superficie ruvida e porosa contribuisce a ricreare nella cottura, un sottilissimo strato d'aria sotto la pizza che aiuta a smaltire l'eccesso di umidità dell'impasto conferendone croccantezza e consistenza.

Assorbe l'umidità ed i grassi esaltando i sapori e conferendo alla pasta della pizza una fragranza equiparabile alla cottura delle pizzerie tradizionali.

Come si usa la pietra refrattaria?

La pietra va posizionata nel forno prima di accendere, deve essere asciutta e deve riscaldarsi progressivamente fino alla temperatura desiderata.

Qual'è lo spessore più indicato per la pietra refrattaria?

Esistono diversi spessori e tipologie di pietre refrattarie: dai classici "mattoni" spessi 3 cm e oltre, che risultano difficili da portare a temperatura ottimale nei forni domestici in virtù dell'elevato spessore. Spessori più fini di 1 cm sono sconsigliabili in quanto più fragili e minor capacità nel trattenere il calore. Lo spessore, inoltre, deve essere pieno per offrire una conservazione del calore ottimale anche dopo svariate aperture del forno domestico. Pizzarello offre la classica forma quadrata, di spessore 1 cm con bordi ed angoli smussati per una maggiore sicurezza nella presa.

Tutte le pietre refrattarie sono idonee per il forno?

Esistono diversi materiali refrattari che, opportunamente miscelati fra loro, danno forma a mattoni e altri manufatti edilizi utilizzati per il rivestimento di forni e camini. Occorre fare attenzione però alla composizione dei materiali utilizzati affinché non vi siano componenti che, sotto l'azione del calore, possano rilasciare sostanze nocive o fumi tossici. La pietra refrattaria fornita nel kit è della migliore qualità, ampiamente utilizzata nei forni professionali in commercio, ed è pertanto utilizzabile in ambito alimentare nei forni domestici per la cottura di pizza, pane e lieviti.

La pulizia è semplice?

Assolutamente sì. Per pulire la piastra basta un panno leggermente umido. Per la pala utilizzare invece un panno asciutto, non utilizzare assolutamente l'acqua: se bagnato il legno può incurvarsi e rendere la pala inutilizzabile. Il piatto in legno, essendo trattato con speciali vernici atossiche, può essere tranquillamente lavato con acqua e sapone neutro

Ho un forno da 90cm, posso usare due pietre contemporaneamente?

Certo! le dimensioni della pietra refrattaria consentono di poterne affiancare due nel forno da 90cm. Richiedici la quotazione della pietra aggiuntiva che ti verrà recapitata insieme al kit Pizzarello.

Le attrezzature sono idonee per uso alimentare?

Sì, i materiali utilizzati sono tutti idonei per uso alimentare. In particolare il piatto servipizza è trattato con una esclusiva verniciatura antimacchia atossica.
