“Lavécc” (Laveggio) pentola in pietra ollare originale della Valchiavenna

Istruzioni per il primo utilizzo della pentola “Lavécc”:

1° Spalmare bene la pentola all'interno e all'esterno con l'albume d'uovo sbattuto a neve (lasciare asciugare per 24 ore).

2° una volta asciutta, ungerla con olio d'oliva oppure lardo o strutto. Lasciare che si impregni per 2/3 giorni.

3° per evitare incrinature dovute ad irregolare dilatazione, si consiglia di cucinare per la prima volta un minestrone con carne, ossa, legumi, verdura, pasta, riso, aromi vari, ecc, mettendo il lavécc in forno ad una temperatura di circa 120 gradi per due ore. Mescolare e aggiungere dell'acqua (per l'evaporazione)di tanto in tanto.
3° Lasciare raffreddare a forno chiuso.
4° Lavare con acqua calda e aceto, non usare mai detersivi chimici.

Dopo queste iniziali precauzioni il vostro Lavécc sarà pronto all'uso e in grado di cucinare qualsiasi alimento con risultati eccellenti.

Fonti di calore su cui il Lavécc può essere scaldato:

piastra economica;
piastra elettrica;
forno;
vetro ceramica;
Gas (utilizzando una retina frangi fiamma);
Camino a legna;
Grill a carbonella o legna;

Avvertenze

Non versare mai acqua fredda nella pentola calda.

Non toccare l'impugnatura metallica a mani nude usare sempre un guanto da cucina.

Il lavec tolto dalla fonte termica mantiene il bollore per alcuni minuti.

Piccole incrinature date da dilatazione della pietra o non corretto uso non compromettono l'utilizzo e possono essere sigillate cuocendo per due ore un pancotto a bassa temperatura (pane, farina bianca, albume, acqua)

La ditta declina ogni responsabilità per rotture dovute a errato uso del Lavécc.

Lavorazione pietra ollare di Lucchinetti Roberto
via della Chiesa 5 23020 Piuro
www.pietraollare.com info@pietraollare.com Facebook: **Roberto Lucchinetti** Pagina **Pietra Ollare**