



**Le pentole Bionatural sono realizzate artigianalmente in Spagna con un impasto di argilla rossa e pietra refrattaria.**

**L'invetriatura che le rende impermeabili è esente da tracce di metalli pesanti.**

**La cottura ad oltre 900° conferisce alle pentole Bionatural resistenza agli shock termici.**

***Le pentole Bionatural sono l'ideale per la cucina naturale e biologica, ma anche per la cucina regionale più tradizionale.***

Richiedono tempi di cottura leggermente più lunghi delle pentole in metallo, ma per il materiale e le tecniche con cui sono realizzate garantiscono un maggiore rispetto delle qualità nutrizionali dell'alimento riscontrabile con evidenza nel sapore della ricetta cucinata.  
Non fanno fumo né odore e non assorbono dai cibi cucinati.

### **LEGGERE QUESTA SCHEDA PRIMA DI CUCINARE PER LA PRIMA VOLTA**

È indispensabile\* eseguire il trattamento qui descritto:

1. immergere pentola nuova e coperchio in acqua per 24 ore;
2. lasciarla asciugare completamente o almeno 8 ore;
3. appoggiala vuota su un fornello dal diametro adeguato, accendere

e per i primi 2/3 minuti portare progressivamente la fiamma ad un livello medio, poi mantenere a livello medio per altri 12/13 minuti;  
**4.** lasciarla raffreddare.

*\*I modelli con base non rotonda, i piatti e le stoviglie non necessitano di trattamento.*

#### **SI USANO**

Sulla fiamma del fornello a gas, sul fuoco di legna e in ogni tipo di forno, tranne nel microonde (i modelli con base non rotonda non si usano sui fornelli, solo forno).

#### **USI PARTICOLARI**

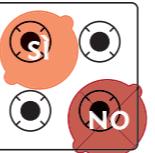
**Piastra elettrica:** il diametro della piastra stessa deve essere maggiore a quello della base della pentola;  
**Fornello in vetroceramica:** come sopra;  
**Fornello ad induzione:** con apposito disco adattatore con diametro maggiore a quello della base della pentola;  
**Stufa a legna:** tutta la base della pentola deve essere appoggiata sulla stufa a legna.

#### **NON IDONEI**

**Piano gas in vetro e Microonde:** ne sconsigliamo l'uso.

#### **PRECAUZIONI**

- Non utilizzare nessun tipo di spargi fiamma;
- portare a temperatura la pentola col cibo dentro, alzando la fiamma gradualmente fino ad un livello medio;
- non usare la pentola come contenitore, quando è fredda va svuotata;
- non lavare la pentola quando è molto calda;
- maneggiare le pentole con delicatezza ed evitare di sottoporre ad urti;
- è consigliato conservare la pentola in luogo ventilato;
- non mettere in frigo o nel congelatore.



#### **IMPORTANTE**

Durante la cottura non fare sporgere la base della pentola fuori dal piano cottura (vedi a fianco) per non surriscaldare ciò che è attiguo al piano cottura stesso.  
Non è necessario che il fornello sia al centro della base della pentola stessa.

#### **MODALITÀ D'USO**

Preparare gli ingredienti nella pentola ed iniziare la cottura.

- a pentola già calda è possibile aggiungere ingredienti solidi freddi;
- i liquidi freddi vanno aggiunti poco alla volta;
- solo per la **PIASTRA** Bionatural scaldare vuota per 15 minuti e poi aggiungere l'alimento e cucinarlo.

#### **LAVAGGIO**

Si lavano con detersivi non abrasivi e spugnette non metalliche. Possono essere lavate anche in lavastoviglie.

#### **ATTENZIONE**

Le pentole Bionatural sono prodotte in materiale refrattario che accumula calore e lo mantiene a lungo.  
Usare cautela come con ogni altro accessorio da usare sul fuoco.  
Toccare con apposite presine, non posare su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore (legno, anche se laminato; materie plastiche; metallo verniciato; altri materiali infiammabili; ecc.).

Fin dai primi usi il colore e la compattezza dell'invetriatura potrebbe modificarsi ("ragnatela" sul fondo).

Piccole imperfezioni (superficiali ed estetiche) *non* sono difetti, ma garanzia di lavorazione artigianale e di uso di smalto apiombico.

I casi sopra riportati non pregiudicano il buon funzionamento della pentola e la qualità del cibo cotto.

**La ditta produttrice non risponde per danni causati da un uso non idoneo, come descritto su questa scheda e sul nostro sito.**

*Per eventuali difetti del prodotto non causati da uso improprio (vedi istruzioni) si risponde entro 24 mesi dall'acquisto solo su presentazione del documento fiscale attestante la vendita.*

#### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

Si attesta che le pentole Bionatural atte a venire in contatto con alimenti prodotte dalla ditta Casado di Pereruela, Spagna, soddisfano le prescrizioni della direttiva CE n.84/500 e il reg.1935/20

#### **CONTATTACI**

[pentolebionatural.com](http://pentolebionatural.com)

[info@pentolebionatural.com](mailto:info@pentolebionatural.com)

030 640 302



#### **SCARICA**

**IL NOSTRO RICETTARIO**  
[bit.ly/ricetteBionatural](http://bit.ly/ricetteBionatural)



**BIONATURAL**  
dalla terra al fuoco

La collezione delle pentole Bionatural si compone di diversi modelli, tutti realizzati con lo stesso impasto con la stessa tecnica artigianale.

Ogni modello di pentola Bionatural si adatta ad uno specifico tipo di cottura che permette di ottenere ottimi risultati con una vasta gamma di ricette.



## CATALOGO PRODOTTI

Scegli la pentola Bionatural più adatta alle tue esigenze seguendo le nostre indicazioni e la legenda con tutte le caratteristiche.

MODELLO:

∅ D. -> Diametro

/+ D. -> Dim. base

↑ A. -> Altezza

□ C. -> Capienza

⊖ P. -> Peso



### TEGAME

Indicato per la preparazione di stufati e brasati, risotti e sughi.

RAM 340: D. 20 cm - A. 12,5 cm  
C. 2,5 lt - P. 3,2 kg  
RAM 341: D. 25 cm - A. 13,5 cm  
C. 4,2 lt - P. 4,5 kg  
RAM 343: D. 30 cm - A. 14 cm  
C. 6,7 lt - P. 6 kg



### PENTOLA BASSA

Versatile e pratica nell'uso, per ogni tipo di cottura lenta.

RAM 311: D. 20 cm - A. 13 cm  
C. 2,2 lt - P. 2,4 kg  
RAM 312: D. 25 cm - A. 14 cm  
C. 3,6 lt - P. 3,5 kg



### SCODELLA

È una tazza monoporzione per la colazione, il brodo, salse o riso. Va anche sul fuoco e nel forno per piccole cotture.

RAM 314: D. 9 cm - alt. 8 cm  
C. 0,5 lt - P. 0,5 kg



### PENTOLA PER PAELLA

Ideale per il tradizionale piatto spagnolo e per cotture classiche o fantasiose.

RAM 321: D. 30 cm - A. 8,5 cm  
C. 3,5 lt - P. 3,5 kg  
RAM 322: D. 35 cm - A. 8,5 cm  
C. 5,1 lt - P. 4,8 kg



### PENTOLA CON MANICO

Per ogni tipo di cottura pratica e veloce.

RAM 325: D. 19 cm - A. 5 cm  
C. 0,7 lt - P. 1,5 kg



### TEGLIA CON MANICHETTI

Da usare sul fuoco o nel forno per ogni tipo di cottura classica o fantasiosa.

RAM 329: D. 20 cm - A. 7 cm  
C. 1,5 lt - P. 2,0 kg  
RAM 338: D. 25 cm - A. 8 cm  
C. 2,3 lt - P. 2,8 kg  
RAM 330: D. 30 cm - A. 8 cm  
C. 4,0 lt - P. 3,0 kg



### PIASTRA DA FORNO

Per cuocere nel forno

verdure, carne e pesce,

pane pizze e altro.

RAM 334: D. 35 x 35 cm - A. 3 cm  
P. 4,2 kg



### SOTTOPENTOLA

Poggia pentole utile anche per bilanciare il calore nella cottura in forno.

RAM 337: D. 29 cm - A. 1,5 cm  
C. 0,4 lt - P. 0,6 kg



### POTA

Per tutte le cotture lente e lunghe: zuppe, risotti e stufati, legumi e cereali.

RAM 302: D. 20 cm - A. 17,5 cm  
C. 4,2 lt - P. 4,2 kg  
RAM 303: D. 25 cm - A. 18,5 cm  
C. 6,2 lt - P. 5,6 kg

### CASSERUOLA

Dalla forma compatta e tradizionale si addice ad ogni lenta cottura.

RAM 342: D. 14 cm - A. 10 cm  
C. 1 lt - P. 1,0 kg  
RAM 307: D. 16 cm - A. 11 cm  
C. 1,8 lt - P. 2,0 kg  
RAM 308: D. 20 cm - A. 12 cm  
C. 2,8 lt - P. 3,2 kg  
RAM 309: D. 25 cm - A. 13,5 cm  
C. 4,6 lt - P. 4,3 kg  
RAM 310: D. 30 cm - A. 14 cm  
C. 6,7 lt - P. 6,2 kg

### PIROFILA RETTANGOLARE DA FORNO

Lasagne, cannelloni, sfornati di verdure, torte dolci o salate nella terracotta, perché no?

RAM 313: D. 33x25 cm - A. 8 cm  
C. 4,5 lt - P. 4,2 kg

### TONDA

Sul fornello o nel forno per vari tipi di cottura.

RAM 315: D. 18 cm - A. 10 cm  
C. 2,1 lt - P. 1,8 kg  
RAM 316: D. 22 cm - A. 11,5 cm  
C. 3,3 lt - P. 2,5 kg  
RAM 317: D. 26 cm - A. 12,5 cm  
C. 4,5 lt - P. 3,5 kg  
RAM 318: D. 30 cm - A. 13 cm  
C. 8,2 lt - P. 4,3 kg

### PIATTI

I nostri piatti: per zuppe e portate varie; ideali per mantenere a lungo il calore.

ZUPPA RAM 323: D. 18 cm - A. 5 cm  
P. 0,8 kg  
PIANO RAM 323A: D. 19 cm - A. 2 cm  
P. 0,8 kg  
PORTATA RAM 324: D. 28 cm - A. 5 cm  
P. 1,3 kg

### PIASTRA

Ottima alternativa alla piastra metallica. Per cuocere ogni tipo di cibo senza fumo.

RAM 339: D. 23 cm - A. 3 cm  
P. 1,5 kg  
RAM 327: D. 28 cm - A. 3 cm  
P. 2,2 kg  
RAM 328: D. 35 cm - A. 3 cm  
P. 3,4 kg

### OLLA

Per cotture lente e lunghe: zuppe, risotti e bolliti, legumi e cereali.

RAM 331: D. 20 cm - A. 16 cm  
C. 3,3 lt - P. 4,5 kg  
RAM 332: D. 25 cm - A. 17 cm  
C. 6,1 lt - P. 6,8 kg  
RAM 333: D. 30 cm - A. 17,5 cm  
C. 9,7 lt - P. 8,0 kg

### TERRINA

Per piccole cotture e come piatto monoporzione.

RAM 336: D. 16 cm - A. 4 cm  
C. 0,5 lt - P. 0,5 kg

### PENTOLA PER CASTAGNE

Per una cottura antica e tradizionale della caldarrosta senza alcun fumo.

RAM 301: D. 25 cm - A. 20 cm  
P. 2,8 kg