



OLLA FERROVIARIA INOX & PUTXERA MULTIUSOS



Modelo: PIX – 13 raciones. (olla de 9,5 litros)

Modelo: PIX – 16 raciones. (olla de 12 litros)

Prender la olla ferroviaria



- *Colocamos la parrilla de carbón en la posición más baja del Asador*
- *Introducir unas pastillas por los orificios de la parrilla de carbón, asegurándose que el plato porta ceniza esté cerrado hasta su tope de seguridad.*
- *No olvidar poner el aro protector de calor, encima de la parrilla de carbón.*
- *Prender las pastillas con una cerilla y añadir el carbón vegetal, de tal forma que quede todo dentro del aro de inoxidable. (entre 2 y 2,5 kg. de carbón es suficiente para 4 horas.)*
- *Esperar unos minutos hasta que la brasa esté de un rojo vivo, y ya podemos meter la olla dentro del Asador. (siempre con líquido)*
- *Mantener el Asador entre 90 y 120°C. (podemos bajar o subir la temperatura, regulando el tiro que se encuentra en la parte superior del Asador.)*
- *Si vamos a cocinar con la Plancha o la Paellera, aconsejamos poner la parrilla de carbón en la posición más alta del Asador.*
- *La parrilla de inoxidable tiene 2 posiciones en altura, la posición más baja se usa para poner encima algún recipiente para hacer asados, al que previamente le pondremos un plato de cerámica refractaria debajo del mismo recipiente, y la posición más alta la usaremos para hacer barbacoas, y cocinar sobre ella con sartenes, cazuelas, ollas, etc...*
- *Siempre que hacemos asados, e incluso barbacoas, taparemos el Asador con la brida porta-ollas y la tapa de la misma olla. Aconsejamos disponer de la tapa de vidrio templado, para tener una mejor visión de lo que estamos cocinando.*
- *El termómetro para controlar la temperatura, lo podemos poner en el lateral del Asador*



EJEMPLOS Y USOS DE ACCESORIOS

Hoja 3



Accesorios

- Olla recta esmaltada de 28 cm. 13 raciones.
- Olla alta esmaltada de 28 cm. 16 raciones.
- Cacerola esmaltada de 28 cm. 8 raciones.
- Sartén de Hierro Fundido precurada de 30 cm.
- Paellera esmaltada de 38 cm. 8 raciones.
- Parrilla de acero inox. de 35cm.
- Tapa de vidrio templado de 28 cm.
- Plancha de Hierro Fundido precurada de 43cm.
- Plato de cerámica refractario de 25cm.

*La brasa de ayer con la rapidez de hoy”
Potenciando el sabor de los alimentos”*