



Miracor - Europa, SL

ASADOR ECO-BLINDADO, BRASADOR

El Asador Eco Blindado es una de las mejores elecciones para carne a la piedra. Están diseñados y fabricados para poder servir la carne a la piedra con elegancia, distinción y limpieza.

La piedra blindada en Acero Inoxidable con asas, convierte el asador en un producto de larga duración, pues las grietas en las piedras no serán un obstáculo para seguir utilizando el asador, ya que la piedra siempre quedará compacta.

• RECOMENDACIONES DE USO

Para el buen uso de la piedra, se debe calentar a temperaturas superiores a 300 grados centígrados.

Se puede calentar la piedra tanto en horno, gas o vitrocerámica.

Una vez se haya calentado la piedra, dépositela en el contenedor inoxidable y preséntelo en la mesa.

La duración de la capacidad del asado de la piedra es de unos 30 minutos aproximadamente.

• LIMPIEZA

La piedra puede ser lavada a mano o bien en el lavavajillas.

Se recomienda lavar el contenedor inoxidable a mano