

I'm not a robot



Painela de pressão de pedra sabão

Siga-nos para obter seu código de cupom Page 2 Siga-nos para obter seu código de cupom O tempo de cozimento da painela de pressão de pedra é um pouco mais lento do das painelas convencionais, por ser mais lento a painela irá preservar os nutrientes dos alimentos. Um feijão pode levar de 50 minutos a 1 hora e 10 para terminar de ser cozido. (Essa estimativa pode variar de fogão para fogão, e também de acordo com o grão escolhido)Para que o cozimento seja mais breve recomendamos que os grãos sejam colocados de molho antes do preparo. Painela de Pressão de Pedra Sabão Natural Bras Art - Comida Sempre Quentinha e Saudável Nossa painela de Pressão de pedra sabão é a escolha perfeita para quem busca uma alimentação saudável e quer manter os alimentos sempre quentinhos! Feita 100% com pedra sabão natural, sem metais pesados, essa painela preserva o sabor dos alimentos e libera minerais essenciais para o corpo. Especificações da Painela de Pressão - Matéria Prima: Pedra Sabão, nome científico: Esteatita - Altura: 14,5 cm - Diâmetro: 24 cm - Capacidade: 4 litros - Peso: 4,5 a 5,5 kg - Acompanha: Alças e contorno de cobre, metal nobre fixos na painela e Tampa de pedra sabão - OBS: A painela de pressão de pedra por ser natural e 100% artesanal pode incluir variações em seu processo de fabricação, incluindo: o formato e medidas. Tanto um pouco para mais ou um pouco para menos - A pedra sabão por ser um produto natural possui veios naturais, que está presente em 95% da rocha, sendo uma característica comum da pedra sabão, sendo somente estética isso não afetara na durabilidade e nem na funcionalidade da painela O que pode ser feita na painela de pressão de pedra sabão? - Feijão - Carnes - Sopas e caldos - Legumes - Arroz de carreteiro e risotos - Você pode usar sua painela de pressão de pedra como se fosse uma painela de pressão convencional, pode fazer de tudo. Benefícios da Painela de pressão de pedra sabão: - ZERO risco de explosão- 100% segura - Libera: Ferro, Cálcio, Magnésio e Manganês durante o cozimento - Realça o sabor dos alimentos - Antiaderente natural (sem teflon ou produtos químicos) - Não libera toxinas- segurança total para a saúde A sua painela de pressão de pedra pode ser usada em: - Fogões convencionais, doméstico e cooktops - Fogões a lenha, elétricos e com resistência - Fornos de todos os tipos (exceto micro-ondas) - Fogareiros e réchauds - Banho Maria - Não funciona em fogão de indução Instruções de limpeza da sua painela de pressão de pedra sabão: A painela de pressão de pedra por ser antiaderente natural é mais fácil de limpar do que as painelas convencionais - basta usar água, sabão ou detergente e uma esponja de sua preferência. Observação: Enviamos a painela de pressão na tonalidade natural da pedra, em cinza claro. Isso é a certeza de que está recebendo uma painela de pressão nova que nunca foi utilizada. Cada painela de pressão acompanha um manual impresso com o processo de cura, que é rápido e simples de fazer. Após a cura, a painela de pressão ficará permanentemente escura, como mostrado nas imagens do anúncio. Disponibilidade: Pronta entrega com entrega imediata. Aproveite a fabricação própria e preço justo da Bras Art! O melhor da painela de pressão de pedra sabão está aqui -empresa familiar com história, qualidade e benefícios para sua cozinha! MARAVILHOSA E SAUDAVEL! Essa é a palavra que define as painelas de pedra sabão, que tem a união do útil ao agradável! Com as painelas de pedra sabão ARTE PEDRA, você pode preparar e servir deliciosas comidas, repletas de sabor, e minerais que beneficiam sua saúde, como por exemplo FERRO, CÁLCIO e MANGANÊS. Além de serem charmosas, decorativas e darem muito mais sabor... Elas também mantêm tudo quentinho por muito mais tempo. A pedra se manterá quente mesmo após retirar do fogo. Exclusivamente o modelo de pressão, além de preparar alimentos cozidos e saudáveis, é a única painela do mercado que não possui presilhas, o que elimina o risco de explosão e dá muito mais segurança. A pressão é gerada pelo peso da tampa e um encaixe mais preciso na boca da painela, fazendo com o que o ar quente circule dentro da painela, antes de ir para o pino de saída de vapor. Ela se aquece distribuindo o calor de forma uniforme e eficiente. Poderá usar em fogão elétrico, a gás, carvão ou lenha. Não é indicada para fogões de indução. Poderá também combinar com diversos tipos ambientes, e até dar um ar mais sofisticado em sua decoração. A Painela possui acabamento em cobre, muito durável, bonito e resistente. Medidas da painela de PRESSÃO: 23cm de diâmetro. 22cm de altura. Capacidade média de 4 litros, podendo variar em 2.5 ou 1.5 litros. Peso Médio: 4,0 kg. • Evite transtornos, esteja CIENTE de que vendemos um produto 100% artesanal que pode variar em capacidade, modelo e traços em relação as fotos. Garantia do vendedor: 30 dias Perfeita para os (as) cozinheiros(as) de plantão que não dispensam o melhor no cozimento de seus pratos. Cozinhe pratos saborosos, cuide da saúde e decore sua cozinha! UTILIDADES:• Preparo de Carnes, Legumes, Vegetais, molhos, pratos de arroz e massas, peixes, omeletes, panquecas, sopas, alimentos salteados •Também é um item decorativo.VANTAGENS E SAUDÁVEL: As painelas de pedra são gerlmente consideradas seguras para cozinhar, pois não liberam substâncias químicas ou toxinas nos alimentos, ao contrário, liberam substâncias positivas ao organismo, como cálcio e magnésio, o que as torna uma opção saudável para preparar refeições. •COZIMENTO UNIFORME: A pedra retém o calor de maneira eficiente, proporcionando um cozimento uniforme dos alimentos em todas as partes da painela. Chega de partes cruas! •DURABILIDADE: Painelas de pedra são conhecidas por sua durabilidade. Elas resistem a arranhões e desgaste, tornando-as adequadas para uso a longo prazo. Elas realmente duram muito. •EFICIÊNCIA ENERGICA: A capacidade da pedra de reter calor permite que você cozinhe em temperaturas mais baixas após o pré-aquecimento, economizando energia ao longo do tempo. Quem não gosta de uma economia, não é mesmo? •MATERIAL HISTÓRICO: aos amantes da arte, as painelas em pedra sabão são uma exclusividade mineira, e principalmente ouro-pretana, então, ao comprar uma peça, você leva, além de um produto glamuroso, um pedacinho da pedra sabão, o material que foi utilizado na construção das igrejas de Ouro Preto em Minas Gerais.ESPECIFICAÇÕES: Capacidade: 5 LitrosMaterial da Painela: Esteatita (pedra sabão)Material da Alça: Cobre IMPORTANTE:•Por se tratar de um produto artesanal, peso e medidas podem variar ligeiramente. •As painelas vão com o processo de cura iniciado, ao receber o produto o cliente deve apenas termina-lo. Enviaremos um folheto com o passo-a-passo junto ao produto, é um processo bem simples. •Imagens meramente ilustrativas O tempo de cozimento da painela de pressão de pedra é um pouco mais lento do das painelas convencionais, por ser mais lento a painela irá preservar os nutrientes dos alimentos. Um feijão pode levar de 50 minutos a 1 hora e 10 para terminar de ser cozido. (Essa estimativa pode variar de fogão para fogão, e também de acordo com o grão escolhido)Para que o cozimento seja mais breve recomendamos que os grãos sejam colocados de molho antes do preparo. No universo da gastronomia, onde inovação e tradição se encontram, surge a painela de pressão de pedra sabão, certamente uma verdadeira revolução na arte de cozinhar. Este utensílio milenar, agora reimaginado para a cozinha moderna, combina a eficácia ancestral da pedra sabão com a eficiência e a rapidez da cozinha contemporânea. A pedra sabão, conhecida por suas qualidades termorreguladoras e antiaderentes, traz uma nova dimensão ao uso da painela de pressão, tornando-a uma escolha cada vez mais popular entre chefs e entusiastas da culinária. Neste artigo, exploraremos as maravilhas da painela de pressão de pedra sabão, destacando suas características únicas, benefícios para a saúde, e a facilidade que traz para o preparo de refeições. Desde a manutenção do sabor autêntico dos alimentos até a sua capacidade de cozinhar de maneira uniforme e eficiente, é uma peça indispensável para quem busca qualidade e inovação na cozinha. Descubra como este utensílio pode transformar suas experiências culinárias e porque ele está se tornando um item essencial nas cozinhas modernas. Capacidade: Aproximadamente 4 Litros. Diâmetro: Aproximadamente 24 cm. Altura: Aproximadamente 14,5 cm. Esta painela, é confeccionada artesanalmente a partir de esteatita, popularmente conhecida como pedra sabão. Sua beleza é realçada pelo contorno e alça em cobre, e ela vem acompanhada de uma tampa. Natural e Saudável: A pedra sabão é um material natural, recomendada por médicos e nutricionistas por ser segura e saudável. Diversidade de Cores: Cada painela possui tonalidades únicas, com veios da rocha presentes em 95% dos produtos, o que não é um defeito, mas sim uma característica da pedra natural. Antiaderente: Esta painela oferece uma superfície naturalmente antiaderente, evitando que os alimentos grudem. Fácil de Limpar: A limpeza é simples, necessitando apenas de água, sabão e, se necessário, esponja de aço. Durabilidade: Resiste ao ataque de ácidos e não enferruja, garantindo longa vida útil. Valor um pouco elevado. Peso por ser pedra. Cozimento Uniforme: Cozinha os alimentos de maneira uniforme, ainda assim, mantendo suas propriedades e sabor, além de conservar os alimentos quentes por mais tempo. Versatilidade: Ideal para cozinhar uma variedade de alimentos, incluindo arroz, feijão, carnes, batatas, canjicas, entre outros. Processo de Cura: O produto é enviado na cor natural cinza claro, além disso, acompanha um manual explicativo para realizar o processo de cura, que é simples e rápido. TamanhoIdeal para UsosVantagens2 LitrosIndividuos ou casaisPorções menores, arroz, legumes, pequenas quantidades de carneCompacta, ocupa pouco espaço, rápida no cozimento de pequenas porções4 LitrosFamílias pequenasRefeições completas, feijão, sopas, carnes, sobremesasVersátil, permite o preparo de vários tipos de pratos6 LitrosFamílias maioresGrandes porções de feijão, carnes, cozidos, ensopadosAmpla capacidade, economiza tempo e energia no preparo de grandes refeições8 LitrosGrandes famílias ou preparação de grandes quantidades de alimentosCozimento de grandes porções, pratos elaboradosAlta capacidade, perfeita para refeições em grande escala10 LitrosGrandes reuniões familiares, eventos, preparação de refeições para congelarGrandes quantidades de alimentos, cozimento uniforme e rápidoRobustez, eficiência, ideal para grandes quantidades Independentemente do tamanho, todas as painelas de pressão de pedra-sabão compartilham as vantagens de um cozimento saudável, preservando os nutrientes dos alimentos e proporcionando uma distribuição de calor excepcional. Além disso, a estética rústica e natural da pedra-sabão confere um charme especial à cozinha, tornando cada refeição ainda mais prazerosa de preparar e servir. Escolher o tamanho adequado depende das necessidades individuais de cada cozinheiro, mas todas as opções garantem um excelente desempenho e satisfação na cozinha. É um exemplo de como a tradição pode se unir à inovação para criar algo verdadeiramente especial. Sua capacidade de combinar saúde, beleza e funcionalidade, em outras palavras, a torna uma escolha excepcional para qualquer cozinha. Esta painela não é apenas um utensílio, mas um investimento na qualidade de vida e na arte de cozinhar. Painela de Pressão de Pedra Sabão Natural Bras Art - Comida Sempre Quentinha e Saudável Nossa painela de Pressão de pedra sabão é a escolha perfeita para quem busca uma alimentação saudável e quer manter os alimentos sempre quentinhos! Feita 100% com pedra sabão natural, sem metais pesados, essa painela preserva o sabor dos alimentos e libera minerais essenciais para o corpo. Especificações da Painela de Pressão: - Matéria Prima: Pedra Sabão, nome científico: Esteatita - Altura: 14,5 cm - Diâmetro: 24 cm - Capacidade: 4 litros - Peso: 4,5 a 5,5 kg - Acompanha: Alças e contorno de cobre, metal nobre fixos na painela e Tampa de pedra sabão - OBS: A painela de pressão de pedra por ser natural e 100% artesanal pode incluir variações em seu processo de fabricação, incluindo: o formato e medidas. Tanto um pouco para mais ou um pouco para menos - A pedra sabão por ser um produto natural possui veios naturais, que está presente em 95% da rocha, sendo uma característica comum da pedra sabão, sendo somente estética isso não afetara na durabilidade e nem na funcionalidade da painela O que pode ser feita na painela de pressão de pedra sabão? - Feijão - Carnes - Sopas e caldos - Legumes - Arroz de carreteiro e risotos - Você pode usar sua painela de pressão de pedra como se fosse uma painela de pressão convencional, pode fazer de tudo. Benefícios da Painela de pressão de pedra sabão: - ZERO risco de explosão- 100% segura - Libera: Ferro, Cálcio, Magnésio e Manganês durante o cozimento - Realça o sabor dos alimentos - Antiaderente natural (sem teflon ou produtos químicos) - Não libera toxinas- segurança total para a saúde A sua painela de pressão de pedra pode ser usada em: - Fogões convencionais, doméstico e cooktops - Fogões a lenha, elétricos e com resistência - Fornos de todos os tipos (exceto micro-ondas) - Fogareiros e réchauds - Banho Maria - Não funciona em fogão de indução Instruções de limpeza da sua painela de pressão de pedra sabão: A painela de pressão de pedra por ser antiaderente natural é mais fácil de limpar do que as painelas convencionais - basta usar água, sabão ou detergente e uma esponja de sua preferência. Observação: Enviamos a painela de pressão na tonalidade natural da pedra, em cinza claro. Isso é a certeza de que está recebendo uma painela de pressão nova que nunca foi utilizada. Cada painela de pressão acompanha um manual impresso com o processo de cura, que é rápido e simples de fazer. Após a cura, a painela de pressão ficará permanentemente escura, como mostrado nas imagens do anúncio. Disponibilidade: Pronta entrega com entrega imediata. Aproveite a fabricação própria e preço justo da Bras Art! O melhor da painela de pressão de pedra sabão está aqui -empresa familiar com história, qualidade e benefícios para sua cozinha!