

La piedra de gres de la alfarería Raimundo Sánchez es un imprescindible de la inminente primavera

La piedra de gres es el complemento perfecto de las comidas y cenas con familiares y amigos. Ya sea en casa o en el restaurante, los conjuntos de piedra para asar carne y verdura serán protagonistas de los mejores encuentros a lo largo de la primavera

Raimundo Sánchez S.L., empresa de alfarería fabricante de piedras de gres y piedras para asar carne, dispone de diferentes modelos y tamaños para su utilización en terrazas y jardines durante la primavera. Al ser anti-adherente, el plato de gres desprende menos humos, olores y sabores, fomentando manjares agradables y largas sobremesas. Sencillo de limpiar, este producto de Raimundo Sánchez es anti-manchas y anti-olores.

La piedra de gres de Raimundo Sánchez es altamente refractaria y resiste a la perfección los cambios bruscos de temperatura. Otra de sus ventajas es que es capaz de soportar el fuego directo, el doméstico o el profesional, ya que se calienta de forma rápida, aunque manteniendo el calor en la piedra por más tiempo. También conocida como plato de churrasco o plato refractario, la piedra de gres es muy sencilla de limpiar. Ésta incorpora un esmalte especial anti-rallado, resistente al fuego directo.

Las piedras de gres de esta alfarería son ejemplo de compromiso con la salud

La calidad de los productos de la alfarería madrileña es un gran ejemplo del compromiso de Raimundo Sánchez por garantizar el cumplimiento de las normativas vigentes en sanidad en casas particulares y en restaurantes. Se trata de platos y piedras que al estar en continuo contacto con alimentos a alta temperatura deben garantizar la impermeabilidad. Así, con el paso de los cocinados no producirán olores ni se impregnarán los sabores. Tampoco absorberán grasas, resultando recetas sanas y saludables.

La alfarería siempre puntualiza que para limpiar las piedras de gres no es necesario utilizar detergentes u otros productos similares. Para su limpieza únicamente hay que pasar un cepillo mientras la piedra aún esté tibia. También puede cubrirse con sal y secar posteriormente con un papel o un paño. Incluso, con un paño impregnado de vinagre.

Datos de contacto:

Miriam

Nota de prensa publicada en: [Valdetorres de Jarama, Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

<https://www.notasdeprensa.es>