

## **Alfarería Raimundo Sánchez recomienda cocinar en cazuelas de barro**

**Los alimentos cocinados en recipientes fabricados con barro resultan más gustosos y sabrosos, gracias a la porosidad de este material, que permite mantener la humedad de los alimentos**

Las cazuelas de barro han sido desde siempre la base de todas las civilizaciones para cocinar alimentos. En Alfarería Raimundo Sánchez lo saben bien, y llevan desde 1926 fabricando todo tipo de menaje en barro para que los platos sepan a comida real.

El barro refractario con el que se fabrican las cazuelas es de alta calidad, puede soportar altas temperaturas, pudiendo llegar a soportar más de los 1100°C. El material refractario cumple con una serie de requisitos, a parte de la capacidad de soportar altas temperaturas:

- Al ser un material poroso, deja solamente la humedad necesaria para cocer mejor la comida.
- Con las cazuelas de barro no se pegaran las recetas.
- Los alimentos cocinados en ellas se mantienen calientes mucho más tiempo.

Para la correcta utilización de las cazuelas de barro en los hogares, y para que su vida útil sea mucho más larga, se recomienda:

- Se pueden usar en vitrocerámica, aunque se recomienda el uso de un difusor para su mayor durabilidad, (no válido para inducción).
- También se pueden usar en todo tipo de hornos.
- En placas de gas, siempre y cuando se cocine con caldo en el fondo.
- Antes de su primera utilización, sumergir en agua unas horas en agua tibia.
- Controlar que se mantenga siempre líquido en su interior mientras se está utilizando, a excepción del horno, donde no será necesario.

- Para que el barro refractario no se resienta, calentar lentamente, hasta llegar a la temperatura deseada.
- Tener mucho cuidado con los golpes, sobre todo en caliente.
- Para su limpieza, la cazuela debe estar completamente fría, para evitar los cambios de temperatura bruscos.
- Evitar el uso de detergentes.
- Utilizar agua tibia.

Pues bien, como se puede ver, se pueden usar las cazuelas de barro en la cocina de el día a día, para cocinar de forma más saludable y recuperar sabores que se han perdido debido a la cocina rápida y platos preparados.

No hay que renunciar a comer bien y al auténtico sabor de la comida y volvamos a cocinar con los utensilios de barro, que como se ha podido ver, se adaptan perfectamente a las cocinas de los hogares.

**Datos de contacto:**

Miriam Sánchez  
91 841 52 88

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

Categorías: [Nutrición](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>