

## **Alfarería Raimundo Sánchez, tradición e innovación de la mano de los mejores artesanos**

### **La cocción en fuentes de barro es una de las técnicas más tradicionales para conseguir un sabor exquisito en todos los platos**

Alfarería Raimundo Sánchez siempre ha apostado por la cerámica artesanal ya que es uno de los materiales que más recomiendan los expertos para elaborar guisos perfectos para todos los gustos. Dada la situación actual, se pasa mucho más tiempo en la cocina por lo que es un buen momento para incorporar a la forma de cocinar utensilios de cocina hechos con barro.

En esta alfarería han apostado siempre por la tradición en la elaboración de todos los productos combinados con las tecnologías que ofrece el sector hoy en día y utilizando la mejor materia prima para su fabricación creando un producto final de gran calidad gracias al cuidado de cada detalle.

Las cazuelas están fabricadas con barro refractario, sin metales pesados y cumpliendo con todas las medidas de seguridad para que cuando se elaboren los alimentos lo hagan de forma saludable y cuentan con muchas ventajas para poder sorprender a familia y amigos.

Las razones por las que los grandes chefs las utilizan para preparar platos en sus restaurantes son:

1-Estas cazuelas son aptas para todas las fuentes de calor.

2-Son fabricadas con barro poroso que potencia el sabor de los alimentos.

3-Los ingredientes no se adhieren a la cazuela. Por eso, son la mejor opción para platos que requieren poco movimiento en su elaboración.

4-Uniformidad en su calentamiento.

5-Se mantiene a la perfección la temperatura. Se puede retirar de la fuente de calor antes de terminar su cocción ya que el calor que se genera es el suficiente para terminarla.

6-Son ecológicas, por lo que se contribuye en el cuidado del medio ambiente.

Si se quiere adquirir este tipo de fuentes de barro, en Alfarería Raimundo Sánchez aconsejan a la perfección ya que tienen una amplia gama de productos como cazuelas, bandejas, platos u ollas. En

definitiva todo lo necesario para cualquier cocina de hoy en día y para poder deleitar a los comensales en cualquier ocasión.

**Datos de contacto:**

Miriam

91 841 52 88

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>