

## Преимущества использования каменного пода

В подовых шкафах серии Super, а также в моделях ЭСП-3-01КП (320 °С) и ЭСП-3КП (320 °С) применяется природный камень – **кордиерит**. Высокая огнеупорность этого камня позволяет использовать его в печах для выпечки.

В электрических и особенно газовых духовых шкафах подача тепла неравномерна. Плита из кордиерита, которым выложен под в указанных моделях, при нагреве **правильно распределяет и поддерживает заданную температуру**. Благодаря ей общая температура внутри духовки выравнивается по всей ширине камеры и остается неизменной на протяжении всего процесса готовки, даже при открывании дверцы камеры.

Не меньшее значение играет и пористость кордиерита. Этот природный камень способствует поглощению влажности теста, а затем равномерному её освобождению, что особенно важно при выпекании хлебобулочных изделий на поду. Камень, быстро прогревая тестовую заготовку, в первые минуты выпекания **даёт возможность дрожжам поднять хлеб** перед тем, как образуется корка.

Камень и пар – два условия для идеального хлеба. Важно, чтобы хлеб максимально поднялся до того, как запечется корка. Ведь закладываемые тестовые заготовки сразу же подвергаются сильному тепловому воздействию, а **пароувлажнение** в камере позволяет избежать пересушивания корочки.

### Для приготовления каких блюд подходит каменный под?

#### ХЛЕБ

Еще наши бабушки готовили его в печках. Каменный под частично впитывает влагу, затем, испаряясь, во время выпечки делает микроклимат в камере более мягким. Поэтому хлеб прекрасно поднимается, а корочка сверху и снизу выходит румяной и поджаристой.



## ПИЦЦА



Камень будет поглощать лишнюю влагу из тонкого теста. Поэтому основа не подгорит и равномерно пропечется, а начинка останется сочной.

## МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Благодаря теплоёмкости кордиерита можно создать благоприятную среду в любой духовке даже для таких блюд. Мясо или рыба хорошо прожарятся, будут таять во рту и получат непревзойденный аромат. Чтобы они не пригорали, а поверхность камня осталась чистой, рекомендуем предварительно заворачивать их в фольгу.



Что бы вы ни собрались готовить, результат на камне будет более совершенным, чем на привычном противне.