

**FICHA TÉCNICA****LAVA PARA BARBACOAS**

50219

**INTRODUCCIÓN**

La Lava para barbacoas OKFUEGO, son piedras de lava negra de alta calidad para barbacoas de gas. Lavadas y de cantos redondeados facilitan su manipulación y posterior lavado. Están indicadas tanto para la realización de barbacoa en casa como para las grandes barbacoas en restaurantes y asadores.

**CANTOS REDONDEADOS****COMPOSICIÓN**

Lava negra.  
Medidas de la piedra de lava: 40/60 mm.

**PRESENTACIÓN**

Se presenta en:  
Saco de 4 Kg.

**PRINCIPALES APLICACIONES**

**LA LAVA PARA BARBACOAS OKFUEGO** se utiliza principalmente en barbacoas de gas para cocinar pescados, mariscos, carnes, aves y verduras de todo tipo sin añadirles ningún sabor.



Las barbacoas para lava funcionan mediante un foco de calor sobre la piedra volcánica produciendo una gran potencia calorífica en poco tiempo permitiendo preparar la comida rápidamente, con mayor control de la temperatura y sin las complicaciones del encender el carbón. La vida útil es muy larga, a la larga más económica que las barbacoas eléctricas o de carbón.

La función de la piedra de lava es absorber la grasa de los alimentos, como carne, verduras, pescado, ... y distribuir el calor de forma homogénea.

Al cocinar en una barbacoa para piedra volcánica el alimento no requiere incorporar ni grasas ni aceites, por lo que es ideal para una alimentación sana.

Las piedras de lava **OKFUEGO** al calentarse **no desprende humo, no manchan** las manos durante la preparación y **no producen cenizas** como pasa con las barbacoas de carbón.

Al tener los cantos redondeados facilitan su manipulación y posterior lavado. Se pueden utilizar las mismas piedras de lava varias veces. Su duración varía en función de la naturaleza de los alimentos a asar.

### CONSEJOS

Las piedras volcánicas o piedras de lava no necesitan ningún mantenimiento especial y aunque las piedras de lava son reutilizables deben cambiarse cada año y darles periódicamente la vuelta para aprovecharlas al máximo

### MODO DE EMPLEO-DOSIFICACION

1. Antes de usar las piedras de lava se debe poner la barbacoa de gas en un lugar llano y ventilado.
2. Distribuir las piedras de lava o piedras volcánicas de forma homogénea en su barbacoa de gas.
3. Encender las piedras de lava y en 15 minutos aproximadamente podrá comenzar a asar en su barbacoa con las piedras de lava.

No encender barbacoas en lugares cerrados o poco ventilados.

Mantener a los niños alejados del fuego.

Colocar la barbacoa lejos de corrientes y nunca cerca de toldos, arbustos o semejantes.