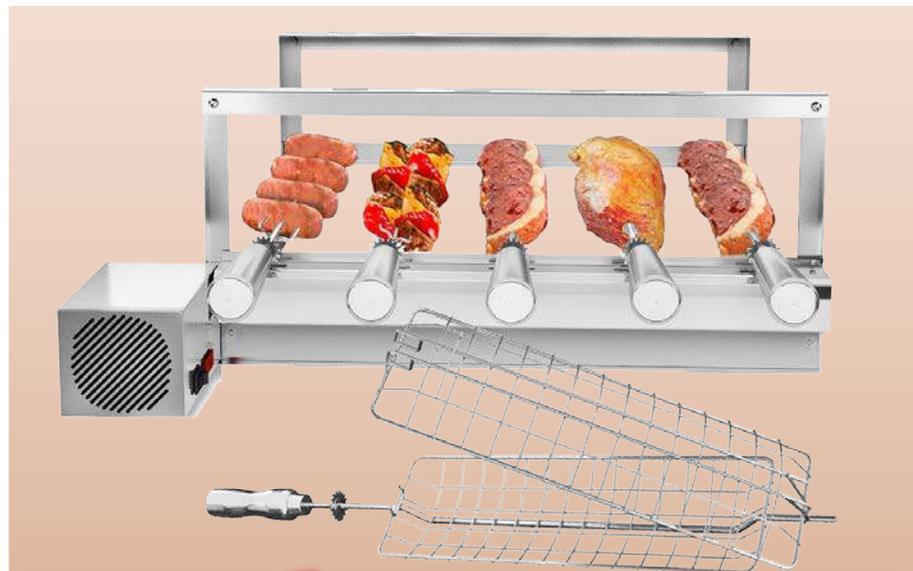


ABINOX

Associação Brasileira do Aço Inoxidável
www.abinox.org.br

Informativo nº 47
Setembro de 2019

INOX



Assados com inox



O inox no churrasco

Estilo de vida, evento social ou técnica culinária, o churrasco dá água em diferentes bocas, da Austrália aos Estados Unidos, dos Pampas à Europa. O homem é sapiens porque aprendeu a fazer pão, fermentar cerveja e assar carne. Isso há milhões de anos. No mundo moderno, o aço inoxidável está tão enturmado na churrasqueira que, às vezes, ninguém repara: está na churrasqueira, no espeto, nos talheres, nos instrumentos de corte e todo mundo segue comendo, conversando, bebendo. O design das churrasqueiras em aço inox acata a intensidade do fogo e a altura dos cortes, com ou sem osso, com ou sem capa de gordura, na picanha ou na fraldinha. Por resistir às solicitações de temperaturas quente ou fria, o inox convive sem controvérsias com almôndegas, hambúrgueres, peixes ou legumes.

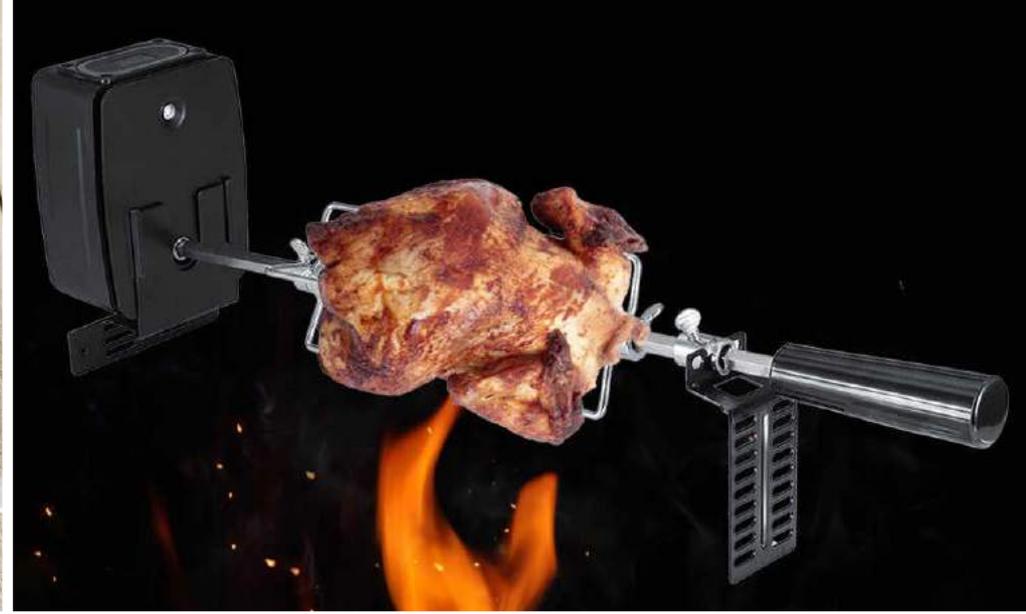


■ Churrasqueira

As propriedades de estampagem e a fácil conformação de chapas de inox jogam a favor dos churrasqueiros, sejam os que preferem a lenha ou o carvão e mesmo os que gostam de um grill elétrico ou uma chapa a gás. A indústria de equipamentos para churrascos oferece opções ao cozinheiro, sem abdicar das qualidades visuais do inox. Churrasqueiras de tambor com grelhas (de inox) para sobrecoxa, para legumes ou para peixe satisfazem todos os estilos culinários.

Inox aplicado
▶ grelhas, 430;
estrutura, 304





■ Espeto

Virtudes como durabilidade, resistência à proliferação de bactérias e uma limpeza cômoda estão na cabeça de todo churrasqueiro na hora de escolher os espetos. Mesmo o churrasqueiro que gosta de assar uns legumes vai preferir o espeto de inox porque sabe – até por intuição – que o equipamento não vai reagir aos compostos presentes nos alimentos. Sabe que o aço inoxidável dificulta a adesão de bactérias e reage com garhardia à ação do fogo e do braseiro, com perfuração precisa dos cortes.

Inox aplicado ▶ 420





■ Cutelaria

Para os convidados um bom jogo de talheres (de inox) basta. É só sentar, entrar na animação da conversa e desfrutar a suculência das carnes. Mas por trás da democrática reunião, o churrasqueiro sabe que os fios lisos e serrilhados das facas do chefe trabalharam para cortar, tesouras para destrinchar aves e as peças escolhidas para o derradeiro encontro com o sal e a intensidade do fogo. O design leve de garfos trinchantes e pegadores (de inox) amolecem o trabalho do “operador”.



Inox aplicado ▶ facas tradicionais, 420; facas profissionais, 498V





■ Bandejas

Graças à baixa rugosidade superficial que dificulta a adesão de partículas, o inox é recomendado para utensílios como bandejas que necessitam de uma higienização impecável. No caso das tigelas para marinadas, além da higienização, o aço inoxidável não reage com o sabor das carnes, peixes, legumes ou salmouras e molhos deixados por longos períodos para dar gosto aos ingredientes, sem reter micro-organismos.

Inox aplicado ▶ 304



■ Acessórios

Se o churrasco for mesmo uma grande diversão, os acessórios vão falar muito sobre o chefe que pilota as grelhas, espetos e braseiros. Os acessórios que acompanham devem seguir uma caligrafia com o aço inoxidável capaz de escrever um estilo com o pilão, o saleiro, o cooler para vinhos ou os barris de cerveja - que mantêm a temperatura abaixo de zero e não altera o sabor -, a garra de urso (para pegar peças pesadas de carne), pá para cinzas, chaira e, para finalizar, a cafeteira. Tudo em inox ou apenas com detalhes.



Inox aplicado ▶ 430; 304, com acabamento brilhante ou polido, nos barris e em ambientes mais agressivos



Apoio

aperam
made for life

Edição e redação: Ateliê de Textos - Assessoria de Comunicação
Jornalista responsável: Alzira Hisgail (Mtb 12326)
Redação: Renato Schroeder
Edit. eletrônica: Vinicius G. Rocha (Act Design Gráfico)