

Ristorante
la Barcaccia
Pescara

Buongiorno sono qui in nome del ristorante La barcaccia di Pescara sita in piazza 1 maggio 33, per riportare la mia esperienza, Ormai da cinque mesi dell'utilizzo all'interno del ristorante stesso del purity.

Gli effetti sin dalla prima installazione del purity sono stati sbalorditivi. Incredibile sensazione che si ha nell'aria e quella di una reale vera e propria pulizia come se l'ambiente si detergesse, Come se l'ambiente fosse più puro, se si può dire così. Ci sono molti elementi che tengono in considerazione la bontà del prodotto e l'efficacia del prodotto stesso, innanzitutto l'acqua e il problema del calcare che ne deriva. Dopo un mese e mezzo dell'utilizzo la formazione del calcare nella lavastoviglie era notevolmente ridotta, la formazione del calcare vicino rubinetti era ridotto del 50%, E molto spesso erano gli stessi pizzichi di calcare che si staccavano da soli senza l'uso di disincrostanti.

Cicli di lavaggi in lavastoviglie più rapidi, serpentina della lavastoviglie molto più pulita, portando un risparmio dell'uso di detersivi notevoli.

Notevole era invece la differenza del mantenimento degli ortaggi all'interno del frigorifero come all'esterno, forse dovuta soprattutto alla bassissima umidità che si crea all'interno del frigo. Sicuramente la differenza è notevole per tutti gli alimenti che possono sopravvivere all'interno della cucina a temperature costanti. Ho provato quasi un sorprendente imbarazzo a vedere come addirittura il prezzemolo e il coriandolo potessero mantenersi allungando la loro vita addirittura di 3 servizi.

Ho trovato sorprendente la pulizia all'interno dell'addolcitore della macchinetta del caffè, Di solito sempre piena di calcare.

E infine essendo il nostro un ristorante di pesce durante la lavorazione di pulizia e mantenimento del prodotto in frigorifero, ho notato come i processi di deterioramento fossero sicuramente meno invalidanti rispetto a prima.

Le alte temperature all'interno di una cucina spesso possono causare accelerazioni nel deterioramento del prodotto soprattutto nei molluschi. È stato sbalorditivo vedere come gli stessi tendessero dopo la pulizia a rimanere maggiormente turgidi rispetto a quanto mi succedesse prima.

Grazie per la bontà del prodotto.
Ristorante la Barcaccia pescara.

PESCARA 16/9/2019

TREEMME SRI
Di Cesate (Milano)
p. iva 01586580687