

Como cada vez más cocinar gourmet ya no es algo exclusivo de finos restaurantes o de reconocidos chefs con programas de TV, quienes gustan de preparar algo rico para compartir con la familia, los amigos o sólo para darse un placer en solitario cuentan con una gran alternativa para la importante fase de picar los alimentos.

Se trata de las tablas Ignisterra, elaboradas con la noble madera de lenga, árbol nativo chileno y que forma parte de la cotidianidad de los pueblos originarios del sur, quienes con ella hicieron desde herramientas hasta utensilios domésticos y armas.



La marca administra bosques en Tierra del Fuego de manera sustentable. Tanto la Corporación Nacional Forestal de Chile (Conaf) y el Consejo de Administración Forestal de Alemania (FSC, en inglés) dan sus respectivas certificaciones en torno al tratamiento de los árboles nativos.

En esto se incluyen, por ejemplo, prácticas como la extracción periódica de un porcentaje de los árboles adultos para que las especies que crecen puedan recibir luz solar, respetando el ciclo del bosque.

Esta madera hoy también tiene variados usos: en la construcción, en la fabricación de muebles y en la cocina, con una línea de utensilios denominada Lenga Gourmet.

Una de las características de esta madera es su versatilidad, con un justo equilibrio entre dureza y resistencia a la humedad, lo que -para el ámbito de la cocina- permite una útil performance.

Así, las tablas para picar si bien muestran una atractiva línea estética, son gruesas y pesadas, lo que ofrece seguridad y firmeza al cortar sin que se muevan.



Los tonos de su veta son indiscutiblemente atractivos. Evocan con intensidad los bosques australes, después de una lluvia intensa en el que es posible sentir el aroma a tierra húmeda seguido de un fresco aire puro.

La firmeza permite un uso adecuado del cuchillo de cualquier material, ya sea cerámica o metal. El filo pasa presto, suave, ligero, reafirmando y haciendo certera la sensación de estar ante un excelente producto.

Su resistencia a la humedad, además del aceite mineral y orgánico con que ha sido tratada en su fabricación, hace de estas tablas un óptimo apoyo en la cocina. Mientras se utilizan, el exceso de líquido se queda en la superficie lo que facilita su limpieza y posterior secado.

Dado todo lo anterior, las tablas de picar Lenga Gourmet resultan ser un acompañamiento adecuado y preciso -no sólo para profesionales-, sino que también para los/as chef y fanáticos/as de la cocina casera y premium.

La atractiva propuesta incluye doce líneas gourmet de tablas de picar con, al menos, tres piezas cada una.



Algunas recomendaciones

- **Línea circular:** Compuesta por diez modelos que incluyen tablas de queso, para carne, salmón, dos tornamesas, de pizza individual, familiar y ranurada con los surcos para cortar cada trozo, un plato circular y otro ovalado.

- **Línea parrillera:** Es la favorita de quienes gustan compartir un buen asado. La componen tres tamaños, en donde la más pequeña tiene 340 mm de ancho, 480 mm de largo y 34 mm de espesor; la mediana y la grande. Esta última con unos impresionantes 400 mm de ancho, 720 mm de largo y 45 mm de espesor. Las parrilleras tienen una franja que retiene el jugo de la carne.
- **Línea recta:** Incluye una tabla de queso, un plato chico para asado y uno rectangular.
- **Línea sushi:** Los fanáticos de esta comida japonesa van a amar estas dos tablas, una chica y otra grande que mide 180 mm de ancho, 480 mm de largo y 35 mm de espesor. Preparar esta delicia nunca más será lo mismo.
- **Línea para hornear:** Un apartado especial es para estas tablas. Nacen en memoria a la tradición de algunos pueblos nativos que preparan sus alimentos en madera.

La comida horneada en lenga adquiere un sabor distinto y único, además de ser una forma natural y sana de cocinar. El tratamiento previo permite que la madera no alcance temperaturas demasiado altas, lo que ayuda a que los jugos permanezcan en los alimentos y conserven sus nutrientes y humedad.

Las tablas para horno incluyen un recetario y unos simples cuidados que se deben tener en consideración para mantener su higiene.

- **Línea tradicional:** Aquí están las tablas de cocina chica, mediana y grande junto a una para baguette, entre otras. Además de las tablas clasificadas por categoría, Ignisterra dispone también de modelos para cortar pan, de cocinero japonés, para usar como mesada o las muy populares tablas trío que son el regalo perfecto para quienes gustan de separar por tipo de alimentos y sólo utilizarlas para carnes rojas, carnes blancas y para verduras. De esta forma no se mezclan y se evita la contaminación cruzada.