



Il Piacere di Cucinare sulle Piastre di Sale



ISTRUZIONI: Scaldare il forno statico a 200° e una volta raggiunta la temperatura richiesta inserite per 30 minuti la piastra. Estrarre la piastra utilizzando appositi guanti da forno resistenti al calore e posare su un vassoio. Appoggiare gli alimenti (Carne, pesce, verdure), il sale cicatrizza. Gli alimenti non bruceranno mai in quanto, per osmosi, il sale penetra cuocendo delicatamente, donando sapore e gusto straordinari e unici.

USO SULLA FIAMMA: Scaldare lentamente la piastra. Tenete la fonte di calore per almeno 10/15 minuti in modo che si scaldi.

Appoggiare l'alimento da cuocere sulla piastra.

PIATTO DA PORTATA: Per servire portate fredde antipasti o dessert in modo spettacolare. Particolarmente indicato per servire alimenti crudi quali carpacci e sushi.

Mettere la piastra nel congelatore per 15/20 minuti. Estrarre dal congelatore, mettere su un vassoio e poggiare su di essa: sushi, carpacci o frutta. A temperatura ambiente si possono anche servire antipasti e formaggi.

PULIZIA: Dopo l'utilizzo della piastra, aspettare che si raffreddi. Cospargere la piastra con il bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire con una spugnetta leggermente inumidita.

Strofinare fino a completa pulizia; In questo modo spariranno le macchie e i cattivi odori. Passate velocemente sotto un getto d'acqua, asciugarla e riporla avvolta in un panno di stoffa in un luogo asciutto.

NB. Possono essere presenti sulle piastre sbrecciature agli angoli o ai lati a causa del taglio secco dei grandi blocchi di sale rosa Himalayano.

Non è infatti possibile intagliare il sale rosa come fosse marmo, in quanto a contatto con l'acqua si scioglierebbe.

Pertanto, non possono essere considerati difetti di produzione.