

Come si usa

La piastra o piatto di sale rosa dell'Himalaya può essere utilizzata in svariati modi. Elenchiamo alcuni esempi:

1. piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
2. piatto da portata per servire portate fredde: mettere la piastra di sale rosa nel congelatore per una decina di minuti. Estrarre dal congelatore, mettere su un piatto e poggiare su di essa sushi, carpacci di carne, carpacci di pesce, tartine ma anche torte, semifreddi e frutta fresca;
3. mantenere in caldo le pietanze: lasciate la vostra piastra in forno per circa 20/25 minuti a 60°C. Una volta estratta vi permetterà di servire in tavola qualsiasi pietanza cotta precedentemente, mantenendone la temperatura;
4. cottura al tavolo: portate il forno ad una temperatura di 250°C, posizionate la vostra piastra sulla griglia centrale ed attendete circa un'ora affinché raggiunga una temperatura adeguata per una cottura direttamente al tavolo;
5. cottura in forno: nel caso in cui vogliate cucinare nel forno il cibo più indicato in questo caso è il pesce. Adagiate dei filetti sulla piastra e cuocete per 20/25 minuti al massimo ad una temperatura non superiore a 150 °C;
6. cottura sul fuoco: posizionare la piastra all'interno di una padella antiaderente o direttamente sul fuoco (fiamma bassa) avendo in quest'ultimo caso l'accortezza di apporre uno spargifiamma. Procedete alla cottura dei vostri cibi senza aggiungere sale e condimenti.

NB: i tempi di cottura e le temperature sono solo dei suggerimenti che vanno variati in funzione del gusto personale e del tipo di alimento che si sta cucinando.

Precauzioni d'uso

- scaldare lentamente la piastra prima del suo utilizzo per evitare shock termici tali da determinarne la rottura;
- evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda;
- non mettere la piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

Pulizia della Piastra

Dopo l'utilizzo della piastra, aspettare che si raffreddi e procedere alla pulizia come di seguito descritto:

1. Cospargere la piastra con del bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire usando una spugnetta abrasiva.
2. Passare velocemente la piastra sotto un getto di acqua fredda per eliminare il bicarbonato ed eventuali residui di cibo.
3. Asciugarla e riporla avvolta in un panno di stoffa.

Precauzioni

- non mettere la piastra sotto l'acqua quando è ancora calda;
- non mettere in lavastoviglie;
- non immergere in acqua;
- non usare detersivi o prodotti di pulizia chimici in generale.

È importante sapere che:

- la piastra può essere utilizzata fino ad esaurimento o rottura;
- la piastra è intagliata a secco, ed eventuali sbrecciature agli angoli o sui lati non sono da intendersi come difetto di produzione bensì come elemento distintivo dell'artigianalità del prodotto.
- per un corretto utilizzo è consigliabile impiegare una piastra per il pesce ed una per la carne.
- la piastra potrebbe con il tempo presentare delle crepe che non ne compromettono comunque l'utilizzo.
- la piastra con il tempo potrebbe variare la sua colorazione diventando più chiara, senza alcuna alterazione delle sue proprietà.

ASSISTENZA POST VENDITA

Nel caso di difettosità riscontrate sui nostri prodotti nel periodo di garanzia (non dovute a cause accidentali, non coperte da garanzia), vi preghiamo inviare un e-mail a:

assistenza@bisetti.com

Per la procedura da adottare fare riferimento a:

<http://www.bisetti.com/assistenza>

How to use it

The salt plate can be used in many different ways.

We list you below some examples:

1. serving dish: to serve starters, vegetables, meat, cheese and other foods on;
2. serving dish to serve cold courses: put the pink salt plate into the freezer for about 10 minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and put sushi, meat carpaccio, fish carpaccio, canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit on it;
3. to keep food warm: leave your plate in the oven for about 20/25 minutes at a temperature of 60°C. Once you take the plate out of the oven, it will allow you to serve at the table any course previously cooked, keeping the temperature;
4. to cook at the table: set the oven at a temperature of 250°C, place your plate on the central grill and wait for about one hour to reach the right temperature to cook food directly at the table;
5. to cook in the oven: if you want to cook something in the oven, in this case fish is the most suitable food. Put the fish fillets on the plate and cook for maximum 20/25 minutes at a temperature not higher than 150 °C;
6. gas flame cooking: put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low flame) and in this latter case it is advisable to use also a cooking grid. Then cook your food using neither salt nor seasoning.

NB: cooking times and temperatures are only suggestions to be changed according to your personal taste and to the type of food you are cooking.

Precautions for use

- heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;
- do not put frozen food on the hot plate;
- do not put the plate directly in contact with the gas flame

Plate Cleaning

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

1. Put some sodium bicarbonate for food on the plate and clean it using an abrasive sponge.
2. Wash quickly the plate with cold water to eliminate sodium bicarbonate and possible traces of food.
3. Wipe the plate and put it back wrapped in a cloth.

Precautions

- do not put the plate in contact with water, if still hot;
- do not put in dishwasher;
- do not immerse in water;
- do not use detergents or chemical cleaning products.

It is important to know that:

- the plate can be used until it runs out or breaks;
- the plate is dry-engraved and so possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defect, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- for a correct utilization it is advisable to use one plate for fish and one plate for meat;
- with time the plate might present some cracks that in any case do not compromise its use;
- with time the plate might change its colour and become lighter, without altering its properties.

AFTER SALE CUSTOMER CARE

If you find any fault in our products during the warranty period (not due to accidental causes, not covered by the warranty), please send an e-mail to:

assistenza@bisetti.com

For the procedure to adopt please refer to:

<http://www.bisetti.com/assistenza>

EN

Notice d'Emploi

La plancha ou assiette de sel rose de l'Himalaya peut être utilisée de plusieurs façons, en voici quelques unes:

1. plat: sur lequel servir hors-d'œuvre, viandes, fromages et d'autres mets;
2. plat pour servir des plats froids: mettre la Plancha de Sel Rose dans le congélateur pendant dix minutes. L'en extraire, mettre sur une assiette et y mettre dessus Sushi, Carpaccios de Viande, Carpaccios de Poisson, Tartines mais également Gâteaux, Parfaits et Fruits;
3. tenir les mets chauds: laisser votre plancha au four pendant 20/25 minutes à 60°C. Une fois extraite vous pourrez mettre sur la table tout genre de mets cuits auparavant, en maintenant sa température; cuisson à la table: mettre le four à une température de 250°C, positionnez votre plancha sur la grille centrale et attendez environ une heure pour qu'elle atteigne une température appropriée pour une cuisson directement à la table;
4. cuisson au four: si vous voulez cuisiner au four le meilleur plat dans ce cas est le poisson. Disposez des filets sur la plancha et cuisez pendant 20/25 minutes au maximum à une température n'excédant pas 150 °C;
6. cuisson sur le feu: positionner la plancha à l'intérieur d'une poêle antiadhésive et directement sur le feu (feu doux) dans ce cas en plaçant également un diffuseur mijoteur. Procéder à la cuisson de vos mets sans ajouter de sel ou d'assaisonnements.

NB: les temps de cuisson et les températures ne sont que des suggestions qui doivent changer selon le goût personnel et le type de mets que l'on cuisine.

Mode d'emploi

- réchauffer lentement la plancha avant son emploi pour éviter les chocs thermiques qui pourraient en provoquer la rupture;
- éviter de mettre des mets congelés sur la plancha chaude;
- ne pas mettre la plancha directement en contact avec la flamme du gaz

Nettoyage de la Plancha

Après l'emploi de la plancha, attendre qu'elle se refroidisse et procéder au nettoyage comme suit:

1. Recouvrir la plancha avec du bicarbonate de sodium pour emploi alimentaire et nettoyer en utilisant une éponge abrasive.
2. Passer rapidement la plancha sous un jet d'eau froide pour éliminer le bicarbonate et d'éventuels résidus de nourriture.
3. L'essuyer et la conserver dans un chiffon en étoffe.

Précautions

- ne pas mettre la plancha sous l'eau quand elle est encore chaude;
- ne pas mettre au lave-vaisselle;
- ne pas immerger dans l'eau;
- ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage chimiques en général.

Il faut savoir que:

- la plancha peut être utilisée jusqu'à dégradation ou rupture;
- la plancha est coupée à sec, et d'éventuelles cassures aux angles ou sur les côtés ne sont pas à considérer comme un défaut de production mais comme un élément distinctif de la nature artisanale du produit.
- pour un emploi correct on conseille d'utiliser une plancha pour le poisson et une pour la viande.
- la plancha avec le temps pourrait se fissurer, sans aucune conséquence pour son utilisation.
- la plancha avec le temps pourrait changer sa coloration en devenant plus claire, sans que ses propriétés n'en soient affectées

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de défauts sur nos produits observés dans la période de garantie (pas dus à des causes accidentelles, non couvertes par garantie), nous vous prions de transmettre un e-mail à:

assistenza@bisetti.com

Pour la procédure à adopter se référer à:

<http://www.bisetti.com/assistenza>

F

Anwendungsmöglichkeiten

D

Die Platte oder der Teller aus rosefarbigem Himalayasalz kann auf unterschiedlichste Art und Weise verwendet werden. Wir führen hier nur einige Beispiele an:

1. Servierplatte: Auf dieser kann man Vorspeisen, Gemüse, Fleisch, Käse und andere Speisen servieren;
2. Servierplatte, um kalte Platten zu servieren: Die Himalayasalzplatte für circa 10 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen. Aus der Tiefkühltruhe herausnehmen, auf eine Platte stellen und darauf Sushi, Carpaccio, belegte Brotschnitten, aber auch Torten, Halbgefrorenes und frisches Obst anrichten;
3. Zum Warmhalten von Gerichten: Stellen Sie ihre Platte für circa 20/25 Minuten bei 60°C in den Ofen. Sobald sie diese herausnehmen können Sie jegliches, vorgekochtes Gericht am Tisch servieren, wobei dieses perfekt warmgehalten wird;
4. Für die Zubereitung direkt am Tisch: Den Ofen auf 250°C vorheizen, die Platte auf dem mittleren Grillrost positionieren und circa eine Stunde warten, bis dass diese eine Temperatur angenommen hat, um die Speisen direkt am Tisch kochen zu können;
5. Zum Backen: Falls Sie etwas im Ofen backen möchten, ist ein Fischgericht am besten dazu geeignet. Die Filets auf der Platte anrichten und für circa 20/25 Minuten bei einer Höchsttemperatur von nicht mehr als 150 °C kochen;
6. Zum Kochen auf dem Herd: Die Platte in einer Teflonpfanne oder direkt auf der Flamme (bei kleiner Flamme) positionieren, wobei im letzteren Falle darauf zu achten ist, einen Flammenverteiler über der Gasflamme anzubringen. Dann die Speisen ohne Zusatz von Salz und Soßen kochen.

ANM: Bei den Garzeiten und Temperaturen handelt es sich nur um hinweisende Angaben, die je nach persönlichem Geschmack und je nach Art des Nahrungsmittels, welches man kochen möchte, variieren kann.

Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch:

- Die Platte vor ihrer Benutzung langsam erhitzen, um einen Wärmeschock zu vermeiden, der zum Zerbrechen der Platte führen könnte;
- Keine gefrorenen Nahrungsmittel auf die erwärmte Platte legen;
- Die Platte niemals auf eine offene Gasflamme stellen.

Reinigen der Platte:

Nachdem man die Platte benutzt hat sollte man abwarten, bis diese abgekühlt ist und dann, wie anschließend beschrieben, mit der Reinigung fortfahren:

1. Die Platte mit lebensmitteltauglichem Natron bestreuen und unter Verwendung eines Scheuerschwammes reinigen.
2. Dann die Platte schnell unter einem kalten Wasserstrahl abspülen, um das Natron und eventuelle Essensreste zu entfernen.
3. Die Platte abtrocknen und in einem Stofftuch eingewickelt aufbewahren.

Vorsichtsmaßnahmen:

- Die Platte nicht mit Wasser abspülen, solange sie noch warm ist;
- Nicht in die Geschirrspülmaschine stellen;
- Nicht in Wasser eintauchen;
- Keine Spülmittel oder chemische Reinigungsprodukte aller Art verwenden.

Wichtig zu wissen:

- Die Platte kann bis zu deren vollständigen Abnutzung oder Bruch verwendet werden;
- Die Platte ist mittels Trockenschliff verwirklicht worden, so dass eventuelle Sprünge an den Ecken oder an den Seiten nicht als Herstellungsfehler zu verstehen sind, sondern kennzeichnend für die Einzigartigkeit des handwerklich hergestellten Produktes.
- Für eine korrekte Anwendung sollte man eine Platte für Fischgerichte und eine andere Platte für Fleischgerichte verwenden.
- Im Verlaufe der Zeit könnten sich Risse in der Platte abzeichnen, welche deren Benutzung aber nicht beeinträchtigen.
- Die Färbung der Platte kann im Verlaufe der Zeit heller werden, was aber keine Auswirkung auf deren Eigenschaften hat.

KUNDENDIENST

Sollten innerhalb der Garantiezeit Mängel an unseren Produkten festgestellt werden (die nicht auf irgendwelche Ursachen zurückzuführen sind, welche nicht von der Garantie gedeckt sind), bitten wir Sie eine Email an die folgende Email-Adresse zu senden:

assistenza@bisetti.com

Für die Vorgehensweise ist unter folgender Adresse Bezug zu nehmen:

<http://www.bisetti.com/assistenza>

Le piastre dello chef

bisetti

Italy 1945



www.bisetti.com



**La garanzia non copre le parti
soggette a usura/consumo**

**Warranty does not cover parts
subject to wear/consumption**

