

**PIASTRA SALE cm.20x30 CON BASE IN LEGNO**



vedi prodotto online

CODICE: **0150032199314**  
MARCA: **BISETTI**

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## CARATTERISTICHE:

Il sale rosa dell'Himalaya è molto prezioso.

Tagliato artigianalmente da un'eccezionale lastra di sale rosa, nelle profondità incontaminate dell'Himalaya, all'interno delle miniere di Kewra, nel nord del Punjab pakistano.

È anche conosciuto per le sue proprietà terapeutiche, oligoelementi nobili e con più di ottanta minerali diversi viene usato come fonte di benessere per la cura e il rilassamento.

Potete servire sushi, pesce crudo, carne battuta a coltello, una semplice patata lessa o quello che vi pare e piace, senza aggiungere sale naturalmente!

Se desiderate sperimentare nuovi strumenti di cottura provate a preparare un filetto di pesce, infornandolo a 140 gradi dopo averlo adagiato sulla piastra di sale rosa. Nessun condimento, solo un filo d'olio extravergine d'oliva prima di servire e niente più.

Morbidezza e sapidità vi stupiranno.

## UTILIZZO:

- 1. PIATTO DA PORTATA: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
- 2. PIATTO FREDDO: 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. TENERE IN CALDA: 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 AL 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.

# SOLUZIONI FOODSERVICE

## 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.

## ATTENZIONE:

- .. 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.

.. 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.