

RICAMBIO PIASTRA SALE cm.20x30

PIATTO DI SALE QUADRATO BISETTI cm. 30x20x4 peso kg.4,2



vedi prodotto online

CODICE: **0150032199344**

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.