

Le piastre dello chef



De zoutstenen, rechtstreeks uit de Himalaya voor gezond en innovatief koken

Piastre dello Chef (de Chefs Planken) is het gloednieuwe en ideale gereedschap om gerechten voor te bereiden en zo een uniek gevoel te creëren, een “sensorial experience” .

Deze zoutstenen dienen niet enkel als kookinstrument, maar kunnen ook als smaakinductoren worden gebruikt.

Gebruiksaanwijzing

De zoutsteen kan op veel verschillende manieren gebruikt worden. Hieronder hebben we alvast enkele mogelijkheden opgesomd.

1. als serveerschaal:
om voorgerechten, groenten, vlees, kaas en andere voedingswaren op te dienen;
2. als serveerschaal om koude schotels op te dienen:
steek de roze zoutsteen in de diepvriezer voor ongeveer 10 minuten. Neem de zoutsteen uit de vriezer, leg het op een bord en decoreer/beleg de steen met sushi, vleescarpaccio , viscarpaccio, broodjes maar ook taartjes, semifreddo en fruit;
3. om voedsel warm te houden:
verwarm de steen zo'n 20 à 25 minuten in de oven op 60°C. Eenmaal dat u de steen uit de oven hebt genomen, kan u er alle voorgebakken/ eerder gekookte gerechten/ warme gerechten op serveren terwijl het gerecht zijn temperatuur blijft behouden;
4. om aan tafel te koken:
verwarm de oven voor op 250°C, plaats de steen op het centrale grillrooster en wacht ongeveer een uur zodat de juiste temperatuur bekomen is om rechtstreeks aan tafel te kunnen koken.
5. om in de oven te braden:
als u iets in de oven wil bakken/braden, dan is vis in dit geval het beste gerecht. Plaats de visfilet op de zoutsteen en braad de vis maximum 20/25 minuten aan een temperatuur niet hoger dan 150°C;
6. om te koken op gasvlam:
plaats de steen in een antikleefpan of rechtstreeks op de vlam (klein vlammetje), in het laatste geval is het raadzaam om ook een vlammenverdeler te gebruiken. Kook uw eten zonder zout en kruiden toe te voegen.

NB: de gaartijden en temperaturen zijn enkel suggesties, deze kunt u aanpassen aan uw persoonlijke smaak en het soort voedsel dat u kookt.

Voorzorgmaatregelen voor gebruik:

1. verwarm de steen geleidelijk aan voor gebruik om thermische schokken te vermijden die de steen zouden kunnen breken;
2. plaats geen bevroren voedsel op de verwarmde steen;
3. plaats de steen niet direct op de gasvlam.

Het reinigen van de steen:

Na gebruik van de zoutsteen, wacht tot het afgekoeld is en reinig als volgt:

1. Doe een beetje natriumbicarbonaat (voor voedsel) op de steen en poets het met een schuursponsje.
2. Was de steen snel met koud water om het natriumbicarbonaat en mogelijke voedselresten te verwijderen.
3. Droog de steen af en bewaar het in een doek.

Voorzorgmaatregelen:

- zorg ervoor dat de steen niet in contact komt met water als deze nog warm is;
- niet in de vaatwas plaatsen;
- niet onderdompelen in water;
- geen detergenten of chemische poetsproducten gebruiken.

Belangrijk om te weten:

- de steen kan gebruikt worden tot het breekt of opraakt;
- de plaat is droog geslepen waardoor mogelijke beschadigingen van de hoeken of zijkanten niet beschouwd kunnen worden als een productiefout, maar als een kenmerk dat de ambachtelijke aard van het product weergeeft.
- voor correct gebruik van de steen is het aanbevolen om een steen te gebruiken voor vis en een voor vlees;
- na verloop van tijd kan de steen enkele barsten beginnen vertonen, maar dit heeft geen negatieve gevolgen voor het gebruik van de steen;
- na verloop van tijd kan de steen van kleur veranderen of lichter worden, zonder van proportie te veranderen.

SERVICE NA VERKOOP

Als u een fout waarneemt aan onze producten tijdens de garantieperiode (niet door accidentele oorzaken, deze worden niet gedekt door de garantie), vragen wij u om een e-mail te sturen naar:

assistenza@bisetti.com

Om de procedure te raadplegen, gelieve u te richten tot:

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