

SALE HIMALAYANO

Progetto	2011
Codice Code	K091105 / GL206SH
Materiale Materials	sale himalayano, porcellana da forno, bambù <i>himalayan salt, oven proof porcelain, bamboo</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	rosa <i>pink</i>

Descrizione Description

Un sale pregiato, puro, ricco di un ampissimo spettro di microelementi : è il sale rosa che viene estratto dalle pendici dell'Himalaya, conosciuto come "diamante Rosa".
A salt precious, pure, full of a very broad spectrum of micro-nutrients is the pink salt that is extracted from the slopes of the Himalayas, known as "Pink Diamond".

Istruzioni d'uso Instructions

Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, strofinare tutta la superficie con un panno inumidito con olio o acqua tiepida. Non porre la piastra a contatto diretto con la fiamma sul gas, si potrebbe rompere in più pezzi. Eventuali sbrecciature sugli angoli od ai lati sono dovute al taglio a secco delle piastre e pertanto non possono essere considerati "difetti di lavorazione". La piastra rimane calda per il tempo necessario alla cottura (circa 20 minuti); per ottimizzare il mantenimento del calore appoggiare il piatto in ceramica con la piastra su uno scaldavivande. Non mettere alimenti congelati sulla piastra calda. Non mettere la piastra sotto l'acqua quando ancora calda. La piastra potrebbe con il tempo presentare delle crepature, che però non compromettono il suo utilizzo. Con i vari utilizzi il sale cambia la sua colorazione, diventando più chiaro: questo non altera le proprietà della piastra. Si possono altresì congelare per qualche decina di minuti per servire gelati, semifreddi, pesce crudo etc., la piastra trattiene a lungo il freddo assorbito. USO NEL FORNO: inserite la piastra e il piatto di porcellana nel forno ancora freddo e portarlo con il programma statico a 200°C una volta raggiunta la temperatura richiesta aspettate 20 minuti. Al termine estrarre la piastra utilizzando appositi guanti da forno resistenti al calore. Posizionare carne, pesce, verdure per la cottura; il sale le cicatrizzerà lasciandole molto morbide, e impedendone la bruciatura in quanto sul sale non si può sviluppare carbonio nero. Per osmosi il sale penetra cuocendo delicatamente e donando sapore e gusto straordinari ed unici, sempre più intensi a seconda della durata della cottura. USO SULLA FIAMMA: Scaldare lentamente la piastra prima del suo utilizzo per evitare uno shock termico tale da determinarne la rottura. Mettere il sale su una piastra da fuoco, per evitarne il contatto diretto con la fiamma. Tenere la fonte di calore al minimo per almeno 10/15 minuti in modo che si scaldi, appoggiare l'alimento da cuocere e portare a fiamma viva per il tempo di cottura. USO SUL BARBECUE: poggiare sulla griglia direttamente preriscaldando la piastra in forno.

Before using the plate for the first time, wipe the surface with a cloth moistened with oil or warm water. Do not place the plate in direct contact with the flame on the gas, you could break into several pieces. Any imperfections on the corners or at the sides are due to the dry cutting of the plates and therefore cannot be considered as "processing defects." The plate remains hot for the time necessary to cook (about 20 minutes); to optimize the maintenance of heat to support the ceramic plate with the plate on a food warmer. Do not put frozen foods on the hot plate. Do not put the plate under the water while still hot. The plate may present with time of the cracks, but do not compromise its use. With the various uses of the salt changes its coloration, becoming more clear: this does not alter the properties of the plate. You can also freeze for a few minutes to serve ice cream, frozen desserts, raw fish etc.,. The plate holds the long cold absorbed. USE IN THE OVEN: insert the plate and China plate in the oven is still cool and take it with the program statically at 200 ° C after reaching the required temperature wait 20 minutes. After removing the plate using special heat-resistant oven mitts. Place meat, fish, vegetables for cooking, the salt heals leaving very soft, and avoiding burnout because the salt cannot develop carbon black. By osmosis the salt penetrates cooking gently and giving flavor and taste extraordinary and unique, more and more intense depending on the duration of cooking. USING THE FLAME: Heat slowly the plate prior to its use to prevent a thermal shock such as to determine its breakage. Putting salt on a plate of fire, to avoid direct contact with the flame. Keep the heat source to a minimum for at least 10/15 minutes to warm up, place the food to be cooked at high heat and bring to the cooking time. USE THE BARBECUE: resting on the grill directly heating the plate in the oven.

Garanzia Warranty

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito
www.knindustrie.com/blog
To activate the warranty register please on
www.knindustrie.com/blog

Composizione / Composition	Misure (cm)	H (cm)
Set sale himalayano <i>Himalayan salt set</i>	50x30	6,6
Piastra sale himalayano <i>Himalayan salt grill</i>	20x20	3,5

