

SALZPLATTE 20x20 cm MIT HOLZBODEN

QUADRATISCHE SALZPLATTE BISETTI 20X20x3 cm SPECKSTEIN VON BISETTI AUF MEHRSCHICHTHOLZSCHNEIDEPLATTE MIT VERTIEFUNG UND METALLSTÜCKEN ABMESSUNGEN DER BASIS 29x25 cm Gewicht 3,2 kg



vedi prodotto online

CODICE: **0150032199312**

MARCA: **BISETTI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

EIGENSCHAFTEN:

Das rosa Salz aus dem Himalaya ist sehr kostbar.

Es wird von Hand aus einer außergewöhnlichen Platte rosa Salzes in den unberührten Tiefen des Himalaya in den Kewra-Minen im nördlichen pakistanischen Punjab geschnitten.

Es ist auch für seine therapeutischen Eigenschaften bekannt, aufgrund seiner edlen Spurenelemente und mehr als achtzig verschiedenen Mineralien wird es als Quelle des Wohlbefindens für Heilung und Entspannung verwendet.

Sie können es für Sushi, rohen Fisch, messerscharfes Fleisch, einfache Salzkartoffeln oder was auch immer verwenden, natürlich ohne Zusatz von Salz!

Wenn Sie neue Zubereitungsarten ausprobieren möchten, versuchen Sie, ein Fischfilet zuzubereiten, indem Sie es auf die rosa Salzplatte legen und bei 140 Grad im Ofen backen. Keine Gewürze, nur ein Spritzer natives Olivenöl extra vor dem Servieren und nichts weiter. Zartheit und Geschmack werden Sie überraschen.

VERWENDUNG:

- 1. SERVIETELLER: zum Servieren von Vorspeisen, Gemüse, Fleisch, Käse und anderen Speisen;
- 2. KALTE GERICHTE: Legen Sie die rosa Salzplatte für etwa zehn Minuten in den Gefrierschrank.

Aus dem Gefrierfach nehmen, auf einen Teller geben und Sushi, Fleisch-Carpaccio, Fisch-Carpaccio, Canapés, aber auch Kuchen, Parfaits und frisches Obst darauf anrichten;

-3. WARMHALTEN: Lassen Sie die Platte für etwa 20-25 Minuten bei 60°C im Ofen. Einmal herausgenommen, können Sie jedes zuvor gekochte Gericht servieren, wobei die Temperatur erhalten bleibt;

-4. GAREN AM TISCH: Bringen Sie den Backofen auf 250 °C, geben Sie Ihre Platte auf das mittlere Rost und warten Sie etwa eine Stunde, bis sie eine für das Garen am Tisch geeignete Temperatur erreicht hat.

-5. GAREN IM BACKOFEN: Wenn Sie im Backofen garen wollen, ist Fisch das geeignetste Lebensmittel. Legen Sie die Filets auf die Platte und backen Sie sie maximal 20-25 Minuten bei einer Temperatur von nicht mehr als 150 °C;

-6. KOCHEN ÜBER DER FLAMME: Geben Sie die Platte in eine antihafbeschichtete Pfanne oder direkt über das Feuer (niedrige Flamme), wobei Sie in letzterem Fall einen Flammenverteiler anbringen müssen.

☑ Kochen Sie Ihr Essen, ohne es zu salzen oder zu würzen.

NB: Die Kochzeiten und Temperaturen sind nur Empfehlungen und sollten je nach persönlichem Geschmack und der Art der Lebensmittel, die Sie kochen, angepasst werden.

>

GEBRAUCHSANWEISUNGEN:

Wärmen Sie die Platte vor dem Gebrauch langsam auf, um Wärmeshocks zu vermeiden, die zu einem Bruch führen könnten;

Vermeiden Sie es, gefrorene Lebensmittel auf die Platte zu legen;

SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Platte darf nicht direkt mit der Gasflamme in Berührung kommen.

REINIGUNG DER PLATTE:

Nach dem Gebrauch der Platte warten, bis sie abgekühlt ist und wie folgt reinigen:

- 1. Die Platte mit Backpulver für Lebensmittel bestreuen und sie mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- 2. Halten Sie die Platte kurz unter kaltes Wasser, um das Backpulver und alle Speisereste zu entfernen.
- 3. Abtrocknen und sie in ein Tuch einwickeln.

WARNUNG:

Die Platte nicht unter Wasser geben, solange sie noch heiß ist;

Nicht in die Spülmaschine geben;

Nicht in Wasser tauchen;

generell keine Waschmittel oder chemische Reinigungsmittel verwenden.

Die Platte kann bis zum vollständigen Verbrauch oder gebrochen verwendet werden;

Die Platte wurde trocken geschnitten, und eventuelle Risse in den Ecken oder an den Seiten sind kein Produktionsfehler, sondern ein unverwechselbares Element der Handwerkskunst des Produkts.

Es wird empfohlen, für den richtigen Gebrauch eine Platte für Fisch und eine für Fleisch zu verwenden.

Die Platte kann im Laufe der Zeit Risse aufweisen, die jedoch ihre Verwendung nicht beeinträchtigen.

Die Farbe der Platte kann sich im Laufe der Zeit verändern und heller werden, ohne dass sich ihre Eigenschaften ändern.