

SCHEDA TECNICA

BISTECCHIERA PIETRA LAVICA ROSITA



Art. 525.01

Pietra lavica a bistecchiera;
Scanalatura perimetrale per raccolta grassi;
Struttura portante in ferro tondo Ø6 mm. verniciato nero, impugnature laterali.



La principale peculiarità della pietra lavica è quella di accumulare facilmente il calore e di cederlo poi molto lentamente, infatti una volta raggiunta la temperatura, è sufficiente un piccolo bruciatore per mantenerla.

Cuocere sulla pietra è uno dei metodi più naturali per cucinare, non richiede l'impiego di grassi e ciò permette di mantenere integre tutte le caratteristiche essenziali degli alimenti. La piastra lavica si può utilizzare sopra il fuoco di legna, sul fornello gas o elettrico

Articolo	Codice	Larghezza cm.	Profondità cm.	Peso Kg.	Ean
525.01	144272	40	30	8	8052190063718

SCHEDA TECNICA

BISTECCHIERA PIETRA LAVICA ROSITA

ISTRUZIONI PER L'USO

PRECONDIZIONAMENTO (SOLO PER IL PRIMO UTILIZZO)

- 1)** Pulire bene con una spugna la superficie di cottura e lasciarla asciugare.
- 2)** Cospargere tutta la pietra con dell'olio da cucina e lasciare impregnare per almeno 4 ore (il miglior risultato si ottiene facendo riposare per circa 24 ore). In questo modo la pietra si assesterà e non sarà più necessario ungerla.
- 3)** Far evaporare l'olio scaldandola lentamente a fuoco moderato fino a portarla alla massima temperatura, che si raggiunge quando una goccia di aceto lasciata cadere sulla pietra evapora immediatamente.
- 4)** Lasciarla raffreddare naturalmente

Dopo questo trattamento la pietra è pronta per l'uso.
Si consiglia per le prime volte di scaldarla lentamente

RISCALDAMENTO: scaldare la pietra con il supporto in acciaio sul fornello fino a raggiungere la massima temperatura. Se si pone su fiamma diretta usare una retina spargi fiamma.

PREPARAZIONE PER LA COTTURA: quando la pietra ha raggiunto la massima temperatura portarla in tavola. Prima di iniziare la cottura può essere utile cospargerla di sale per favorire la fuoriuscita dei grassi dal cibo.
Non richiede ed è sconsigliato l'uso di grassi per la cottura.
Porre la carne, il pesce o le verdure sulla piastra e lasciarveli fino ad ottenere il grado di cottura desiderato.

PULIZIA: per la pulizia si consiglia di raschiare con una spatola la superficie quando è ancora tiepida, cospargere poi di sale e asciugare con un panno o carta morbida. Se necessario utilizzare un panno imbevuto di aceto

PRECAUZIONI ED AVVERTENZE: evitare nel modo più assoluto sbalzi di temperatura, quindi mai versare acqua sulla pietra ancora calda. Evitare assolutamente l'uso di detersivi di qualsiasi genere.

Non essendo di metallo è piuttosto fragile ed è quindi soggetta a rotture in seguito a colpi violenti. Qualche screpolatura o fessura che dovesse presentarsi col tempo nella pietra è del tutto naturale.