



PIASTRA DI SALE ROSA HIMALAYA PER CUCINA E CUCINARE SANO NATURALE



SPECIFICHE

IL PREZZO PER RIVENDITORI HA UNA SCONTISTICA RISERVATA. PIASTRA DI SALE 20x20x2,5 FORNITA CON ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO La piastra o piatto di sale rosa dell'Himalaya puo' essere utilizzata in piu modi: -come piatto da portata su cui servire e posizionare antipasti di pesce, verdure, carni, formaggi ed altri cibi da portare in tavola con un tocco di colore in più e una sapidità unica. -piastra sulla quale cucinare direttamente sul fuoco (fornello di casa) posizionarla all'interno di una pentola antiaderente, accendere il fuoco e attendere che si scaldi; con un guanto da forno girarla in modo da scaldare bene entrambi i lati. Senza spegnere il gas procedere nella cottura dei vostri cibi senza aggiungere condimento e sale, potete mettere dell'olio al termine della cottura, far raffreddare bene la piastra prima della pulizia. -piastra da barbecue: posizionarla direttamente sul grill dopo aver portato a temperatura i vostri carboni. Attendere che la piastra si scaldi bene, girarla con guanti da forno per scaldare entrambi i lati, posizionare i cibi e attendere la cottura senza aggiungere dell'altro sale alle vostre pietanze. Potrete aggiungere dei condimenti anche sulla piastra, come salse da barbecue e spezie in modo che scoleranno gli eccessi sui carboni. Il cibo così preparato manterrà inalterato il sapore naturale esaltato dal sale rosa dell'Himalaya. -piastra da forno: Portate il forno a temperatura massima (se possibile non ventilato) posizionate la vostra piastra o piastre sulla teglia del forno ad altezza media e attendete circa un'ora affinché raggiungano una temperatura adeguata per una cottura esterna. Nel frattempo preparate i cibi che desiderate cucinare come ad esempio degli straccetti di carne, del pesce, filetti di spada o di tonno, pescatrice, orata o delle verdure sempre di uno spessore minimo. Prendete le vostre piastre con dei guanti da forno e posizionatele su un tagliere di legno o altro al centro del vostro tavolo e con il cibo preparato in precedenza iniziate la cottura a vista con i vostri ospiti che ne rimarranno stupiti sia per la preparazione che per il sapore inimitabile e naturale. -piastra da forno:portate a temperatura il forno con le piastre di sale posizionate a metà, preparate il vostro cibo e mettetelo sulle piastre come se fosse una qualsiasi teglia da forno con pochissimo condimento se lo si desidera, attendete la cottura come sempre. Prendete adesso il vostro cibo cotto e portatelo in tavola, potrete aggiungere un filo di olio crudo o altro nel piatto, il tutto avrà una sapidità unica ed un gusto leggero e naturale. Come si pulisce Per pulirla basta utilizzare un un panno semiumido e/o strofinarla con bicarbonato . Attendere che sia completamente asciutta prima di riutilizzarla. La piastra potrebbe con il tempo presentare delle crepature, 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. **VUOI ESSERE UN NOSTRO RIVENDITORE? CONTATTACI PER INFORMAZIONI ALLA MAIL amministrazione@lamonnalisa.it IL PREZZO PER RIVENDITORI HA UNA SCONTISTICA RISERVATA.**