

## Come si usa

La piastra o piatto di sale rosa dell'Himalaya può essere utilizzata in svariati modi. Elenchiamo alcuni esempi:

1. Piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
2. Piatto da portata per servire/mantenere portate fredde: mettere la piastra di sale rosa nel congelatore per una decina di minuti, estrarre dal congelatore, mettere su un supporto e poggiare sulla piastra sushi, carpacci di carne, carpacci di pesce, tartine, ma anche torte, semifreddi e frutta fresca;
3. Piatto da portata per servire/mantenere portate calde: inserire la piastra di sale nel forno freddo mettendola sulla griglia centrale, accendere il forno e portarlo alla temperatura di 60°, lasciare la piastra in forno per 20/25 minuti. Estrarla dal forno ed utilizzarla per servire qualsiasi pietanza precedentemente cotta mantenendola così in temperatura;
4. Cottura al tavolo: inserire la piastra di sale nel forno freddo mettendola sulla griglia centrale, accendere il forno e portarlo alla temperatura di 210°/220°, lasciare la piastra in forno per 60 minuti così che raggiunga la temperatura adeguata per una cottura direttamente al tavolo.
5. Cottura in forno: inserire la piastra di sale nel forno freddo mettendola sulla griglia centrale, avendo poggiato sulla piastra l'alimento da cucinare, accendere il forno e portarlo alla temperatura di 150° massimo, o meno a seconda della temperatura ideale per l'alimento che si intende cucinare, e lasciare in forno per il tempo di cottura necessario.
6. Cottura sul fuoco: posizionare la piastra di sale all'interno di una padella antiaderente, o direttamente sul fuoco avendo prima posizionato lo spargi-fiamma ed utilizzando una fiamma bassa. Procedere quindi alla cottura senza aggiunta di sale e condimenti.

**NB: i tempi di cottura e le temperature sono solo indicativi ed è necessario valutarli e variarli in funzione del gusto personale e del tipo di alimento da cucinare.**

## Precauzioni d'uso

- Scaldare sempre lentamente la piastra di sale e non mettere mai la piastra di sale nel forno a forno già caldo, per evitare shock termici e rottura della piastra;
- Evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda;
- Non mettere la piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

## Pulizia della Piastra

1. Cospargere la piastra di sale con bicarbonato di sodio ad uso alimentare, lasciare agire per almeno 20 minuti, pulire con una spugnetta abrasiva umida ma ben strizzata. Eliminare eventuali residui di cibo rimuovendoli con la punta di un coltello.
2. Non lavare mai con acqua o liquidi;
3. Lasciare sempre asciugare la piastra prima di riporla, avvolta in un canovaccio pulito e asciutto.

## Precauzioni

- Non mettere la piastra di sale in lavastoviglie;
- Non bagnare mai la piastra;
- Non usare la piastra nel forno a microonde;
- Non usare detergenti chimici in generale.

## È importante sapere che:

- La piastra di sale può essere usata fino al suo esaurimento o alla sua rottura;
- La piastra di sale è tagliata a secco, ed eventuali sbecature agli angoli o sui lati non sono da intendersi come difetti di produzione ma bensì come elemento distintivo dell'artigianalità e naturalità del prodotto;
- Per un corretto utilizzo è consigliabile utilizzare una piastra per il pesce ed una piastra per la carne;
- La piastra con il tempo può presentare delle crepe, che non ne compromettono l'utilizzo;
- La piastra con il tempo varia il suo colore originale, diventando più chiara o più scura anche in ragione dell'uso che ne viene fatto, senza che questo alteri le sue proprietà;
- La piastra di sale ha una durata variabile a seconda dell'uso

## ASSISTENZA POST VENDITA

La piastra di sale è un vero e proprio alimento, ed ha una garanzia di 30 gg dall'acquisto. La garanzia non copre rotture accidentali ed uso improprio del prodotto. Per la procedura da adottare fare riferimento a:

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

Per qualsiasi informazione rivolgersi a:  
[assistenza@bisetti.com](mailto:assistenza@bisetti.com)

## How to use it

The salt plate can be used in many different ways.

We list you below some examples:

1. serving dish: to serve starters, vegetables, meat, cheese and other foods on;
2. serving dish to serve cold courses: put the pink salt plate into the freezer for about 10 minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and put sushi, meat carpaccio, fish carpaccio, canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit on it;
3. how to keep food warm: lay your plate into the cold oven on the central grill. Heat up the oven and once a temperature of 60°C is reached, leave the plate for about 20/25 minutes. Remove the plate from the oven and serve any course previously cooked on the warm plate directly to the table;
4. How to cook at the table: set the oven at a temperature of 210/220 °C, place your plate on the central grill and wait for about 60 minutes to reach the right temperature to cook food directly at the table;
5. How to cook in the oven: lay your plate into the cold oven on the central grill and position the food directly onto the salt plate. Heat up the oven and until a temperature of maximum 150°C is reached. The temperature can vary depending on the food you want to cook. Leave it in the oven until the food is perfectly cooked;
6. On gas- flame stoves put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low flame) - in this latter case it is recommended to use a cooking grid. Cook your food using neither salt nor seasoning.

**NB: cooking times and temperatures are only suggestions to be changed according to your personal taste and to the food you are cooking**

## Precautions for use

- Heat up the plate slowly before using it and never put the salt plate into the hot oven to avoid thermal shocks and breakages.
- do not put frozen food on the hot plate;
- do not put the plate directly in contact with the gas flame

## Plate Cleaning

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

1. Never use water or any liquids to clean the salt plate.
2. Put some sodium bicarbonate suited for food on the plate, leave it for 20 minutes at least and clean it using a wet abrasive sponge, after wringing it well. Gently remove any possible traces of food with a knife
3. Wipe the plate and put it back wrapped in a cloth.

## Precautions

- Not dishwasher safe;
- Do not dunk into water;
- Not suited for microwave ovens.
- Do not use detergents or chemical cleaning products.

## It is important to know that:

- the plate can be used until it runs out or breaks;
- the plate is dry-engraved and so possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defect, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- for a correct utilization it is advisable to use one plate for fish and one plate for meat;
- as time goes by, the plate might present some cracks that in any case do not compromise its use;
- over the time the plate might change its original color and become lighter or darker, depending the way it is used but this does not modify its properties.

## AFTER SALE CUSTOMER CARE

Salt plates have to be considered as food and they are covered with a 30-day warranty. The warranty does not cover breakages caused by accidental causes or by a wrong use of the plate.

For the procedure to adopt please refer to: <http://www.bisetti.com/assistenza>

For any information please send your e-mail to: [assistenza@bisetti.com](mailto:assistenza@bisetti.com)

EN

## Notice d'Emploi

La plancha ou assiette de sel rose de l'Himalaya peut être utilisée de plusieurs façons, en voici quelques unes:

1. plat: sur lequel servir hors-d'œuvre, viandes, fromages et d'autres mets;
2. plat pour servir des plats froids: mettre la Plancha de Sel Rose dans le congélateur pendant dix minutes. L'en extraire, mettre sur une assiette et y mettre dessus Sushi, Carpaccios de Viande, Carpaccios de Poisson, Tartines mais également Gâteaux, Parfaits et Fruits;
3. Assiette de service pour servir / garder les plats chauds: placez la plaque de sel sur la grille centrale du four froid, allumez le four et portez la température à 60°, laissez la plaque dans le four pendant 20/25 minutes. Sortez-la du four et utilisez-la pour servir tout aliments déjà cuits et les maintenir à température;
4. Cuisson à table: placez la plaque de sel sur la grille centrale du four froid, allumez le four et portez la température à 210°/220°, laissez la plaque dans le four pendant 60 minutes pour qu'elle atteigne la température appropriée pour cuisiner directement à table;
5. Cuisson au four: placez la plaque de sel sur la grille centrale du four froid après avoir positionné les aliments à cuire sur sa surface, allumez le four et portez la température à un maximum de 150° ou inférieure selon la température idéale pour cuire la nourriture choisie, laissez la plaque dans le four pour le temps de cuisson nécessaire;
6. Cuisson au gaz: placez la plaque de sel dans une poêle anti-adhérente ou directement sur un feu doux après avoir positionné un diffuseur de chaleur sur la flamme. Passez à la cuisson de vos aliments sans y ajouter de sel ou d'assaisonnement;

**NB: les temps de cuisson et les températures ne sont que des suggestions qui doivent changer selon le goût personnel et le type de mets que l'on cuisine.**

## Mode d'emploi

- Toujours chauffer la plaque de sel lentement et ne jamais la placer dans un four préchauffé afin d'éviter les chocs thermiques et la rupture de la plaque
- éviter de mettre des mets congelés sur la plancha chaude;
- ne pas mettre la plancha directement en contact avec la flamme du gaz

## Nettoyage de la Plancha

Après l'emploi de la plancha, attendre qu'elle se refroidisse et procéder au nettoyage comme suit:

1. Recouvrir la plancha avec du bicarbonate de sodium pour emploi alimentaire et nettoyer en utilisant une éponge abrasive.
2. Passer rapidement la plancha sous un jet d'eau froide pour éliminer le bicarbonate et d'éventuels résidus de nourriture.
3. L'essuyer et la conserver dans un chiffon en étoffe.

## Précautions

- Ne pas laver avec de l'eau ou de détergents;
- Saupoudrez la plaque de bicarbonate de soude alimentaire et laissez agir pendant au moins 20 minutes, nettoyez avec une éponge abrasive humide. Éliminez tous les résidus d'aliments avec la pointe d'un couteau.
- Ne jamais mouiller la plaque;
- Ne pas utiliser la plaque dans le four à micro-ondes;

## Il faut savoir que:

- la plancha peut être utilisée jusqu'à dégradation ou rupture;
- la plancha est coupée à sec, et d'éventuelles cassures aux angles ou sur les côtés ne sont pas à considérer comme un défaut de production mais comme un élément distinctif de la nature artisanale du produit.
- pour un emploi correct on conseille d'utiliser une plancha pour le poisson et une pour la viande.
- la plancha avec le temps pourrait se fissurer, sans aucune conséquence pour son utilisation.
- La plaque peut changer de couleur avec le temps et devenir plus claire ou plus sombre en fonction de l'utilisation, ceci sans comporter l'altération de ses propriétés;

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

La plaque de sel a une garantie de 30 jours à compter de l'achat sauf en cas de rupture accidentelle et d'utilisation non conforme. Pour toutes informations complémentaires visitez le site

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

ou écrivez à [assistenza@bisetti.com](mailto:assistenza@bisetti.com)

F

#### Anwendungsmöglichkeiten

D

Die Salzsteine oder der Teller aus rosefarbigem Himalayasalz kann auf unterschiedlichste Art und Weise verwendet werden. Wir führen hier nur einige Beispiele an:

1. Serviersalzstein e: Auf dieser kann man Vorspeisen, Gemüse, Fleisch, Käse und andere Speisen servieren;
2. Serviersalzstein , um kalte Salzsteine zu servieren: Die Himalayasalzsteine für circa 10 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen. Aus der Tiefkühltruhe herausnehmen, auf einen Salzstein stellen und darauf Sushi, Carpaccio, belegte Brotschnitten, aber auch Torten, Halbgefrorenes und frisches Obst anrichten;
3. Warmhalten von Gerichten: Der Salzstein in den kalten Ofen auf die mittlere Platte hinlegen, für circa 20/25 Minuten bei einer Temperatur von 60°C im Ofen lassen und endlich das, vorgekochte Gericht auf dem warmen Salzstein direkt am Tisch servieren;
4. Direkt am Tisch kochen : Den Salzstein auf die mittlere Grillplatte im kalten Ofen positionieren. Den Ofen auf 210°C/220°C vorheizen und circa 60 Minuten warten bis den Salzstein richtig heiß ist ,um die Speisen direkt am Tisch kochen zu können;
5. Zum Backen: Falls Sie etwas im Ofen backen möchten, den Salzstein immer im kalten Ofen auf die mittlere Grillplatte hinlegen . Das Essen direkt auf den Salzste legen . Höchsttemperatur von nicht mehr als 150 °C kochen ist empfohlen. Abhängig von den Speisen kann die Temperatur auch weniger sein.
6. Auf dem Gasherd : Die Salzsteine in einer Teflonpfanne oder direkt auf einer schwachem Feuer positionieren Die Speisen ohne Zusatz von Salz und Soßen kochen.

**ANM: Bei den Garzeiten und Temperaturen handelt es sich nur um hinweisende Angaben, die je nach persönlichem Geschmack und je nach Art des Lebensmittels, variieren können.**

#### Vorsichtsmaßnahmen für den Gebrauch:

- Die Salzsteine vor jedem Gebrauch langsam erhitzen und nie direkt in den kalten Ofen legen, um einen Wärmeshock und Abbrüche zu vermeiden;
- Keine gefrorenen Nahrungsmittel auf die erwärmten Salzsteine legen;
- Den Salzstein niemals direkt aufs Feuer stellen.

#### Reinigen der Salzsteine:

1. Nie mit Wasser oder Flüssigkeiten die Salzsteine behandeln.
2. Den Salzstein mit lebensmitteltauglichem Natron bestreuen. Nach zirka 20 Minuten und mit einem Scheuerschwamm reinigen. Das angetrocknete Essen mit einem Messer entfernen.
3. Den Salzstein abtrocknen und in einem Stofftuch aufbewahren.

#### Vorsichtsmaßnahmen:

- Nicht Geschirrspülmaschine fest;
- Nicht ins Wasser eintauchen;
- Kein Mikrowellenofen benutzen

#### Wichtig zu wissen:

- Die Salzsteine können bis zu deren vollständigen Abnutzung oder Bruch verwendet werden;
- Die Salzsteine sind mittels Trockenschliff verwirklicht worden, so dass eventuelle Sprünge an den Ecken oder an den Seiten nicht als Herstellungsfehler zu verstehen sind, sondern kennzeichnend für die Einzigartigkeit des kunsthandwerklich hergestellten Produktes.
- Für eine korrekte Anwendung sollte man einen Salzstein für Fischgerichte und einen anderen für Fleischgerichte verwenden.
- Im Verlaufe der Zeit könnten sich Risse in den Salzsteinen abzeichnen, welche deren Benutzung aber nicht beeinträchtigen
- Die Färbung der Salzsteine kann im Verlaufe der Zeit heller oder dunkler werden, was aber keine Auswirkung auf den Eigenschaften hat.
- Das Leben des Salzsteines hängt vom dem Gebrauch ab.

#### KUNDENDIENST

Die Salzsteine sind als richtiges Lebensmittel zu betrachten. Ihre Garantie ist von 30 Tage nach dem Einkaufsdatum. Die Garantie ist nicht für versehentliche Brüche gültig. Für jede andere Auskunft wenden Sie sich an die folgende Email-Adresse :

[assistenza@bisetti.com](mailto:assistenza@bisetti.com)

Für die Vorgehensweise ist unter folgender Adresse Bezug zu nehmen:

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

# Le piastre dello chef

**bisetti**

Italy 1945



[www.bisetti.com](http://www.bisetti.com)



**La garanzia non copre le parti soggette a usura/consumo**

**Warranty does not cover parts subject to wear/consumption**

