

Pietrarredo

Pavimenti e Rivestimenti in pietra naturale

Piastre in pietra lavica per una cottura senza grassi aggiunti

Esclusivamente in pietra lavica naturale, indispensabile per una cucina sana e senza grassi aggiunti, cotture senza olio o burro.

Il suo facile utilizzo la rende adatta alla cottura di carne, pesce, verdure ecc.

Istruzioni e avvertenze

Accertarsi che la piastra venga ad appoggiare in modo stabile sulla fiamma e verificare che la stessa venga distribuita in modo uniforme (NO CALORE CONCENTRATO)

Il corretto riscaldamento avviene entro dieci-quindici minuti, la temperatura è raggiunta quando una goccia d'acqua a contatto con la piastra scivola e frigge.

Utilizzate ora la piastra per la cottura dei cibi scelti con l'aggiunta di spezie a vostro gradimento.

BUON APPETITO !!!

Importante: EVITARE BRUSCHI SBALZI DI TEMPERATURA.

PULIZIA

Aspettare che si raffreddi, NON USARE DETERSIVI. Rimuovere eventuali incrostazioni con spatola e pulire con una spugna.

Eventuali rotture sono da attribuire ad un NON corretto utilizzo

Lasciare asciugare completamente prima del successivo utilizzo.

PRODOTTI MADE IN ITALY, VALTELLINA.

Prodotti idonei al contatto con alimenti e conformi al Regolamento CE n. 1935/20

