

 **deforma**

PRESENTA

Gran Gourmet

LO SPETTACOLO DEL GUSTO

ACCESSORI PROFESSIONALI PER LA CUCINA DI FATTURA ARTIGIANALE



deforma

Original himalayan salt plates

Presenta

La cucina sulle piastre di sale rosa



deforma

Original himalayan salt plates

deforma

I VANTAGGI DELLA COTTURA SU PIASTRA DI SALE

Cucina dietetica, permette di cucinare le pietanze senza l'aggiunta di grassi (olio, burro, margarina).

Cucina salutare, il sale rosa Himalayano è considerato il sale più pregiato e più puro al mondo. Puro con i suoi 84 elementi naturali ed oligoelementi, è prezioso per ripristinare il nostro equilibrio e rimuovere le scorie che accumuliamo anche assumendo sali da cucina industriali;

non brucia alcun alimento, sul sale infatti non si può sviluppare il carbonio nero, responsabile delle "bruciature" delle carni o del pesce.



Ideale per servire alimenti crudi (sushi, ostriche), grazie alle proprietà antibatteriche del sale, note fin dall'antichità, e alle sue capacità di trattenere il freddo, potrete servire, una volta raffreddato crudità, dessert, semifreddi, frutta, in maniera veloce e

spettacolare.

Sapore unico, il sale per osmosi penetra le vivande conferendo loro un sapore unico, come uniche sono le proprietà del sale rosa Himalayano.

I vostri clienti rimarranno affascinati e divertiti: dando una prima cottura ai cibi in modo tradizionale, (al forno, alla griglia ecc.), e facendo ultimare la cottura al tavolo dai vostri clienti



(disponendo il cibo sulla piastra) i commensali si divertiranno ed ognuno potrà scegliersi il punto di cottura che più gli aggrada.

I tempi di preparazione nulli, la piastra è già pronta per essere utilizzata rispetto ai tempi di preparazione che richiede l'antica tecnica in crosta di sale, o alla nuovissima tecnica di cottura "Su piastra di sale" dello sloveno Tomaz Kavcic..

Inoltre la piastra di sale rosa può essere utilizzata molte volte, mentre con le altre tecniche il sale è monouso, quindi vi è anche un notevole risparmio.

Può essere utilizzata in mille modi, e per cucinare qualsiasi alimento dal pesce, alla carne, alle verdure, o per servire in modo spettacolare sushi ,sashimi, carpacci ecc .



Tagliata di manzo con contorno.



Caprese con fiori di campo.

deforma *Gran Gourmet*

LO SPETTACOLO DEL GUSTO

Gran Grill è un Set professionale multifunzione per la cottura su piastra di sale rosa himalayano e pietra ollare, inoltre sostituendola piastra con un supporto in legno diventa un magnifico tagliere per servire a tavola salumi e formaggi.



REALIZZATI A MANO
UNO PER UNO CON
LEGNO MASSELLO DI
ROVERE DI SLAVONIA

PIASTRA DI SALE ROSA
HIMALAYANO
ORIGINALE

PIETRA OLLARE DELLA
VALTELLINA

Gran Grill è stato pensato per esaltare la bellezza dei vostri piatti, un trono al di sopra del quale siede la regina che è la vostra creazione, da disporre al centro tavola sotto lo sguardo rapito dei vostri clienti.

Essendo un trono è stato realizzato con i materiali più pregiati e curando ogni minimo dettaglio.

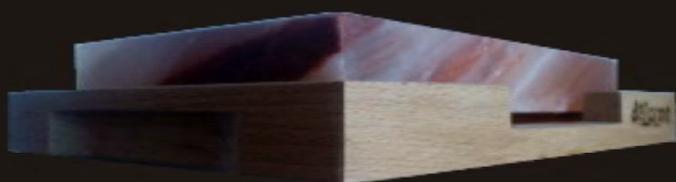
Creato per dare forma al nostro motto *Gran Grill* lo spettacolo del gusto.

deforma



PIATTO GRANGRILL

Creato per un uso easy. Il piatto gran grill è leggero, contenuto nelle dimensioni, pratico ed elegante. Dimensioni disponibili 20x30x3cm e 20x20x3cm



SIMPLEX

Ideate per un uso saltuario è l'ideale per chi vuole avvicinarsi per la prima volta alla cottura su piastra di sale.

Dimensioni disponibili 20x30x2.5cm e 20x20x2,5 cm diam. 20 x2,5 cm.





LIGHT

Porta piastre in tondini di ferro e manici in legno, elegante leggero e minimale. Dimensioni disponibili 20x30x3cm e 20x20x3cm e Diam. 20cm.



LUIGI XVI

Portapiastre in ferro, funzionale, robusto e duraturo con e senza manici. Dimensioni disponibili 20x30x5; 20x20x5.





Accessori

Gli accessori sono stati realizzati per prolungare la vita della preziosa piastra di sale rosa himalayano, e facilitarne lo spostamento.



Vaschetta Protettiva

In Vaschetta protettiva in acciaio. Tra la vaschetta e la piastra va posizionata della comune carta da forno.

Dopo ogni uso va lavata e accuratamente asciugata.



Paletta

In accoppiata alla vaschetta protettiva per estrarre dal forno la piastra di sale, e per posizionarla sul vassoio, va utilizzata la paletta che rende l'operazione veloce e sicura.

deforma

Original himalayan salt plate

Tutti i nostri piatti e piastre di sale rosa himalayano sono certificati e sono sottoposti ai più rigorosi controlli che ne garantiscono elevati standard qualitativi, per dare ai nostri clienti sempre il top che offre il mercato.

Catalogo piastre e piatti.

Alcuni piatti preparati con le nostre piastre di sale himalayano.



PIASTRA diametro 20 x 3,5 cm
cod. P01



PIASTRA RETTANGOLARE piccola 20 x 10 x 2,5 cm
cod. P02



PIASTRA QUADRATA 20 x 20 x 3,5 cm
cod. P03



PIASTRA RETTANGOLARE grande 20 x 30 x 3,5 cm
cod. P04



PIATTO 10 x 30 1,5 cm
cod. P05



PIATTO 10 x 10 X 1,5 cm
cod. P06



PIATTO diametro 10 x 1,5 cm
cod. P07

 *Gran Gourmet*

PIETRA OLLARE

IL PIACERE DELLA CARNE LO SPETTACOLO DEL GUSTO

Un nuovo modo di cucinare gustoso, divertente, coinvolgente.

Questo tipo di cottura consente a chi mangia il cibo di scegliersi l'esatto punto di cottura e di avere le vivande sempre calde come appena sfornate.

Il set gran grill è composto dal vassoio da portata sul quale possono essere posizionati alternativamente la piastra in pietra ollare, per cuocere o mantenere in caldo gli alimenti, o il tagliere in rovere di Slavonia, per servire a tavola salumi o formaggi.

La cottura su Pietra Ollare

Tale metodo di cottura dona al cibo un **sapore sublime**, utilizzato già dagli antichi romani per le sue innumerevoli doti, tornò in voga nel periodo tardo medioevale; lo Scheuchzer scrive nel 1746, "....." in queste stoviglie di pietra i cibi cuociono più in fretta e meglio che in altre fatte di ottone, rame o altro metallo; inoltre i cibi mantengono la loro naturale fragranza e non vengono inquinati da sapori estranei".

Nel rinascimento a tale metodo di cottura veniva attribuito il potere di neutralizzare i veleni, eventualmente presente nei cibi, ciò ne accrebbe la fama e tanto che la cottura su pietra ollare divenne il metodo di cottura privilegiato dalle più prestigiose corti europee; i duchi di Milano esigevano cibi cotti esclusivamente sulla pietra ollare.

La piastra in pietra ollare certificata GranGrill detta piastra della salute, è **dietetica**, perché cucina senza l'aggiunta di oli o grassi;

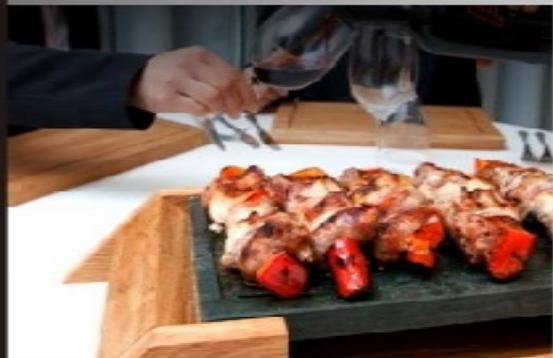
salutare perché il fuoco non viene mai a contatto con il cibo carbonizzandolo;

ed inoltre è **antiaderente** in modo naturale, è **facile da pulire** e vi si può cucinare ogni tipo di vivanda.

 **deforma**

deforma Gran Grill

REALIZZATI A MANO UNO PER UNO CON
PIETRA OLLARE DELLA VALTELLINA CERTIFICATA PER ALIMENTI
LEGNO MASSELLO DI ROVERE DI SLAVONIA



deforma
Gran Gourmet
LO SPETTACOLO DEL GUSTO



deforma

Tagliere specifico per salame in legno di rovere di slavonia e mogano con guida protettiva. Lunghezza 40cm, larghezza 11cm, altezza 5cm.



deforma

Tagliere e vassoio insieme, può essere usato per tagliare, servire, mangiare o anche per sorreggere un calice di vino..Funziona come un puzzle si possono incastrare più pezzi insieme.
Prodotto in legno di faggio
Dim.L17.5,L29,h1.7cm



Deforma nasce con l'obiettivo di unire il sapere artigianale locale nella lavorazione del legno, alla ricercatezza formale dello stile contemporaneo, è una azienda formata da architetti e artigiani qualificati uniti dalla passione per il legno e per il design.

Offriamo prodotti e servizi nell'ambito del design del interior design e dell'architettura.

Particolare passione ci lega al mondo della ristorazione per la quale abbiamo ideato una linea di accessori caratterizzati da una fattura artigianale duraturi, pratici ed eleganti. La nostra continua ricerca su nuovi prodotti e nuovi metodi di cottura ci ha portato a lanciare nel 2009 la cottura sulla pietra Ollare della Valtellina, ed oggi la cucina sulle Piastre di Sale Rosa Himalayano.



deforma

Via Valle n°12 84020

Palomonte (Sa) Italy.

Uscita A3 (Sa/Rc)

Sicignano/Potenza.

info@deforma.it www.deforma.it