

Piastre di sale rosa himalayno.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

 **deforma**

Original himalayan salt plates

www.deforma.it

deforma

Original himalayan salt plates

PERCHE' IL SALE ROSA HIMALAYANO E' COSI' PREZIOSO

Tagliato artigianalmente da un'eccezionale lastra di sale rosa, nelle profondità incontaminate dell'Himalaya, all'interno delle miniere di Kewra, nel nord del Punjab pakistano.

Un mare preistorico seccatosi da 250 milioni di anni torna alla luce con i suoi oligoelementi nobili, ottanta minerali diversi che fanno del sale rosa himalayano conosciuto come "diamante Rosa" un prezioso ingrediente in cucina.

Il sale rosa himalayano è il sale più puro disponibile sulla terra, assolutamente incontaminato da qualsiasi tossina o sostanza inquinante.

Grazie ai 84 elementi di cui è composto è un prezioso alleato per la salute dell'uomo i suoi effetti benefici sono riconosciuti sia dalla medicina ufficiale che dalle medicine alternative, viene utilizzato da secoli come integratore alimentare, ne vengono fatti infusi o inalazioni e in mille altri modi.

Solo di recente si è scoperto che poteva essere utilizzato in cucina per cucinare il cibo grazie alla sua capacità di accumulare calore e di rilasciarlo lentamente.

La piastra di sale rosa non solo cucina la pietanza in maniera delicata ma conferisce a questa una leggera salatura e cede parte dei suoi preziosi oligoelementi che conferisce al cibo un sapore unico.

Chef stellati hanno inserito le piastre di sale rosa nei loro prestigiosi Menù.

Dunque, se volete sorprendere il gourmet

più esigente, ecco un modo nuovo per servire sushi, carne battuta a coltello, finger food, ma anche gelati, frutta e dessert.

Se desiderate sperimentare nuovi strumenti di cottura provate a preparare un filetto di pesce, infornandolo a 140 gradi dopo averlo adagiato sulla piastra di sale rosa.

Nessun condimento, solo un filo d'olio extravergine d'oliva prima di servire e niente più. Il sale grazie agli 84 elementi di cui è composto donerà ai vostri piatti una complessità di sapori unica.

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 Hymalayano è considerato il sale più pregiato e più puro al mondo 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. E' privo di additivi e delle sostanze inquinanti che impoveriscono il sale marino.

Non brucia alcun alimento: sul sale infatti non si può sviluppare il carbonio nero, responsabile delle "bruciature" delle carni o del pesce. E' l'unico sale che contiene tutti gli oligoelementi di cui abbiamo bisogno nelle giuste proporzioni.

Non crea ritenzione idrica: grazie agli oligoelementi presenti (a differenza del sale tradizionale, puro cloruro di sodio) non crea ritenzione idrica.

Sapore unico: il sale per osmosi penetra le vivande conferendo loro una delicata salatura e un sapore unico, come uniche sono le proprietà del sale rosa Hymalayano.

Farà divertire i vostri clienti: 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 cottura ridotti: rispetto all'antica tecnica "sotto sale" o "in crosta di sale", i tempi sono notevolmente ridotti, la piastra è

già pronta per essere utilizzata, non necessità di nessuna preparazione, soluzione fondamentale per chi ha poco tempo (ristoratori).

Riuso: mentre per le altre tecniche di cottura il sale viene utilizzato una volta e poi buttato, le piastre di sale possono essere riutilizzate molte volte.

Antibatterico naturale: le lastre di sale rosa grazie alla loro dote di mantenere il freddo e alla naturale dote di conservare i cibi sono l'ideale per servire cibi crudi quali sushi, carpacci, crudité ecc.

Multiuso: le piastre possono essere utilizzate calde o fredde, per cucinare qualsiasi pietanza, dal pesce alla carne alle verdure o per servire in modo spettacolare sushi, carpacci, dolci ecc. Eventualmente la lastra si dovessero rompere può comunque essere utilizzata per cucinare o servire, in alternativa può essere spezzettata in piccoli pezzi e utilizzata come nei ristoranti più raffinati come sale da grattuggiare a tavola.

DEFORMA ORIGINAL HIMALAYAN SALT PLATES

Le piastre marchiate **DeformaOriginal Himalayan Salt Plates**

SONO PIASTRE DI 1°SCELTA, per **USO PROFESSIONALE**, sono in sale purissimo dell'Himalaya, dotate di: **CERTIFICATO DI PROVENIENZA** e **CERTIFICATO ITALIANO PER IL CONTATTO CON ALIMENTI**, (Che attesta l'assoluta salubrità del prodotto, e che questo non è stato contaminato da sostanze inquinanti, sia durante l'estrazione, che durante il trasporto per giungere fino ai nostri magazzini).

Per scelta aziendale preferiamo non avere nessun dubbio sull'assoluta qualità dei nostri che trattiamo, proponiamo solo il TOP presente sul mercato per i nostri amici ristoratori.

Diffidate da prodotti a basso costo o di provenienza incerta.

(Si sono verificati casi in cui blocchi di sale himalayano, destinato alla costruzione di grotte di sale, senza alcuna certificazione, sono stati venduti per piastre da cottura). Forniamo esclusivamente professionisti del settore, ristoranti, sushi bar, ecc. in Italia e all'estero per i quali forniamo consulenza pre e post vendita.

Coloro che procederanno all'acquisto riceveranno un ebook - **Trucchi e segreti per una perfetta la cottura su piastre di sale-**, e un **ricettario** per poter sfruttare al meglio le nostre preziose piastre.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Prima di ogni utilizzo, strofinare tutta la superficie con un panno inumidito con acqua tiepida.

Deforma consiglia per i cibi che necessitano lunghi tempi di cottura di eseguire una precottura tradizionale (forno o griglia,) e ultimare la cottura sulla piastra di sale, per non stressare eccessivamente la piastra e prolungarne l'uso.

DIVERSI MODI D'USO

Una delle caratteristiche delle piastre di sale è la loro versatilità possono essere usate in tanti modi diversi, dando sempre ai vostri piatti un tocco di classe e un sapore unico.

PIASTRA DA FORNO: posizionate la vostra piastra sulla griglia centrale, accendete il forno e impostatelo a una temperatura di 250 gradi (meglio se non ventilato), è importante che la piastra si scaldi gradualmente, attendete circa un'ora affinché raggiunga una temperatura adeguata per effettuare una cottura esterna (al tavolo).

Per testare il giusto grado di cottura, fate cadere una goccia d'acqua sulla piastra, se questa evapora, la piastra è giunta alla giusta temperatura.

Estraete la piastra dal forno con appositi guanti ignifughi o con la paletta deforma, posizionate la piastra su un vassoio resistente alle alte temperature, in modo da non danneggiare il piano di appoggio, (deforma ha in catalogo 4 linee di vasoi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza).

Nel caso in cui vogliate cucinare direttamente nel forno adagiate la pietanza sulla piastra di sale e scegliete voi il giusto punto di cottura. Le pietanze cuoceranno in modo omogeneo ed assumeranno un

sapore unico: il sale per osmosi penetra le vivande conferendo loro una delicata salatura senza bruciare alcun alimento (sul Sale infatti non si può sviluppare il Carbonio Nero, responsabile delle "bruciature" delle carni o del pesce).

USO SULLA FIAMMA: Scaldare molto lentamente la piastra per evitare uno shock termico tale da determinarne la rottura. Deforma consiglia di effettuare tale tipo di cottura esclusivamente con vaschetta protettiva deforma, per evitare che il contatto diretto con la fiamma ne possa causare la fessurazione. Tenere la fonte di calore al minimo per almeno 10/15 minuti in modo che si scaldi, alzare leggermente la fiamma e tenere sul fuoco per altri 10/15 minuti, appoggiare l'alimento da cuocere sulla piastra e portare a fiamma viva per il tempo di cottura.

PIATTO DA PORTATA: Per servire portate fredde antipasti o dessert in modo spettacolare. Particolarmente indicato per servire alimenti freddi (sushi, sashimi, carpacci) per le sue note proprietà antibatteriche e per la sua capacità di mantenere a lungo il freddo. (Le proprietà antibatteriche del sale sono conosciute da secoli, infatti, già dai tempi più antichi, questa sostanza veniva utilizzata per conservare la carne ed il pesce; il sale agisce distruggendo le pareti cellulari dei batteri, di conseguenza questi organismi si disidratano e muoiono). Mettere la Piastra di Sale Rosa deforma nel congelatore per 15/25 minuti in funzione dello spessore della piastra utilizzata. Estrarre dal congelatore, mettere su un vassoio e poggiare su di essa sushi, carpacci di carne, carpacci di pesce, tartine ma anche torte, semifreddi, gelati e frutta. Utilizzo delle piastre a temperatura ambiente e consigliato per servire antipasti, finger food, tapas, formaggi e insalate.

NOTE

1) scaldare lentamente la piastra onde evitare shock termici tali da determinarne la rottura.

2) evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda.

3) per un corretto utilizzo impiegare una piastra per il pesce e una per la carne.

4) la piastra potrebbe con il tempo presentare delle fessurazioni che non ne compromettono l'utilizzo.

5) Quando, nel tempo, la piastra cambierà di colore e sarà diventata completamente bianco o grigia è il segnale che la vostra piastra è usurata perchè ha ceduto tutti i suoi oligominerali nobili, che le conferiscono lo splendido colore rosa, e va sostituita.

6) Abbiamo in catalogo piastre e piatti di diverse dimensioni e spessori le piastre servono per cuocere il cibo ed hanno uno spessore minimo di 2,5 cm ma possono essere utilizzate anche per servire pietanze fredde.

I piatti spessore di 1,5 cm non possono essere utilizzati per cuocere (spessori sottili non sopportano alte temperature) ma vengono utilizzati per servire pietanze. La piastra una volta riscaldata potrebbe cambiare colore ed opacizzarsi, o manifestare delle leggere incrinature che non ne compromettono l'utilizzo.

PULIZIA DELLA PIASTRA

Dopo l'utilizzo della piastra, aspettare circa un'ora che si raffreddi, e procedete alla pulizia come di seguito descritto:

1. Cospargere la piastra con del bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire usando una spugnetta abrasiva leggermente inumidita o un raschietto, sfregare fino a pulizia completa in questo modo spariranno le eventuali macchie di cottura e gli odori.
2. Passate velocemente la piastra sotto un getto d'acqua fredda per eliminare il bicarbonato ed eventuali residui di cibo.
3. Asciugarla e riporla avvolta in un panno di stoffa e riporla in un luogo asciutto.

AVVERTENZE

- non mettere la piastra sotto l'acqua quando ancora calda;
 - non mettere in lavastoviglie;
 - non immergere in acqua, se viene tenuta a bagno nell'acqua la piastra si scioglie;
 - non usare detersivi o prodotti di pulizia chimici in generale;
 - la piastra di sale è un minerale naturale che ha tutti pregi e i difetti di un minerale, può essere più o meno trasparente, può contenere venature, può contenere microfessurazioni, può essere più o meno bella.
 - la durata della piastra dipende dal suo uso e dalla sua manutenzione;
- per dare un dato possiamo dire che la piastra 20x30x3.5 la più grande e la più venduta, può essere utilizzato per 20/30 volte ma è un dato legato al modo d'uso.

ACCESSORI PER PIASTRE DI SALE

Deforma per prolungare la durata della preziosa piastra di sale rosa himalaiano ha creato una **vaschetta protettiva** (tra la piastra e la vaschetta bisogna mettere della comune cartada forno), e una **paletta** che consente di prendere contemporaneamente la vaschetta di metallo e la piastra di sale in tutta sicurezza.

La vaschetta difende la lastra di sale da shock termici o eventuali urti o piccole cadute.

La **paletta** è stata appositamente studiata per consentire una perfetta movimentazione della piastra di sale dal forno, al vassoio da portata, senza causare alcun danneggiamento alla piastra.

Tali accessori sono unici, da noi studiati e realizzati (non né troverete altri in commercio) se volete prolungare la vita della vostra piastra ne consigliamo l'uso.

VASSOI DA PORTATA DEFORMA

GranGrill è il nostro porta piastre top di gamma, studiato in ogni minimo dettaglio e il frutto di una lunga collaborazione con amici ristoratori iniziata nel 2006 con i porta piastre per la pietra ollare.

Tali ristoratori ci chiesero un prodotto bello, funzionale, ma soprattutto duraturo, in quanto i vassoio per la pietra ollare che trovavano in commercio avevano un ciclo di vita molto breve, dovuto all'alta temperatura della pietra che causava la rottura del legno.

Abbiamo raccolto tutti i loro suggerimenti e le loro necessità, abbiamo utilizzato i migliori materiali, curato molto la linea, così è nato GranGrill, che poi è andato via via perfezionandosi e su cui poi abbiamo introdotto la stupenda Piastra di Sale Rosa Himalayano.

Altra nostra creazione è il **Piatto GranGrill** per la sua forma schiacciata, è destinato ad un uso meno impegnativo, molto maneggevole, leggero e occupa poco spazio.

Ideato e costruito sempre con la massima attenzione al dettaglio semplice minimalista ma molto funzionale.

Il porta piastre **Simplex** è adatto ad un uso saltuario e per chi si avvicina per la prima volta alla cottura su piastra.

Il porta piastre **Luigi XVI** sono pensati per coloro che preferiscono il metallo molto robusti e funzionali

Il porta piastre **Light** in tondini di acciaio e manici in legno è pensato per chi preferisce l'estetica alla funzionalità, un porta piastre raffinato, leggero ma delicato.

Precisiamo che i nostri vassoio sono realizzati artigianalmente in Italia, con vero legno pensati per un uso professionali e

realizzati per durare nel tempo.

Non hanno niente a che fare con i prodotti di importazione che trovate in commercio. Essendo una piccola azienda artigianale siamo molto flessibili abbiamo la possibilità di personalizzare i vostri vassoi in legno, con il logo del vostro locale, scegliere la finitura che preferite realizzare vassoi maxi e far fronte a ogni vostra esigenza.

Per chi volesse approfondire l'argomento sul Sale Rosa Himalayano consigliamo il libro di Maurizio Costi:





Per informazione sui nostri prodotti e servizi:

info@deforma.it

Responsabile Commerciale:

Arch. Eliseo Casciano
M.+39 338 6902 364

Responsabile Progettazione:

Arch. Eliseo Casciano
M. +39 338 6902 364

Responsabile Produzione:

Maurizio Caporale
M.+39 347 3006 715

Per raggiungerci:

Deforma
Palomonte (Sa) Via valle n° 12.
Uscita A3 (Sa-Rc) Svincoli di Sicignano
degli Alburni / Potenza.

Deforma.

Deforma Original Himalayan Salt Plates.
Deforma Kitchen Accessories .
Deforma Interior Design Restaurant.
Deforma Divino.
Deforma Design del Legno.

Via Valle n° 12
84020
Palomonte (Sa)
Campania
Italy

Deforma Original Himalayan Salt Plates

info@deforma.it

www.deforma.it

Deforma Original Himalayan Salt Plates - Deforma Design del Legno - Deforma Interior Design Restaurant

Deforma