

# Original himalayan salt plates

www.deforma.it



# PERCHE' IL SALE ROSA HIMALAYANO E' COSI PREZIOSO

Tagliato artigianalmente da un'eccezionale Le piastre marchiate DeformaOriginal 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" è un prezioso ingrediente in cucina.

E' il sale di gran lunga più puro disponibile sulla terra ed è assolutamente non contaminato da qualsiasi tossina o sostanza inquinante.

Viene utilizzate per i suoi effetti benefici come integratore alimentare, ne vengono fatti infusi o inalazioni.

Chef stellati hanno inserito le piastre di sale sfruttare al meglio le nostre preziose piastre. 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, informandolo 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 II sale grazie agli 84 elementi di cui è composto donera ai vostri piatti una complessità di sapori unica.

# DEFORMA ORIGINAL HIMALAYAN SALT **PLATES**

Himalayan Salt Plates sono piastre di 1°scelta, per uso professionale, sono di sale purissimo dell' Himalaya, con certificato di provenienza e certificato per il contatto con alimenti.

Forniamo esclusivamente professionisti del settore, ristoranti, sushi bar, ecc. in Italia e all'estero per i quali forniamo consulenza pre e post vendita.

Contattateci per avere una consulenza gratuita o per ricevere nella vostra casella di posta elettronica, senza nessun impegno, il catalogo, listino prezzi e manuale d'uso e manutenzione. 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

Deforma Original Himalayan Salt Plates

info@deforma.it

www.deforma.it



# MANUALE D'USO E MANUTENZIONE sapore unico: il sale per osmosi penetra le

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 usatie in tanti modi diversi, dando sempre ai alzare leggermente la fiamma e tenere sul 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 più antichi, questa sostanza veniva 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 congelatore per 15/25 minuti in funzione non danneggiare il piano di appoggio, (deforma ha in catalogo 4 linee di vasoii in grado di soddisfare qualsiasi esigenza). Nel caso in cui vogliate cucinare direttamente nel forno adagiate la pietanza ma anche torte, semifreddi, gelati e frutta. sulla piastra di sale e scegliete voi il giusto modo omogeneo ed assumeranno un

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, 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 crudi (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 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 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 Utilizzo delle piastre a temperatura punto di cottura.Le pietanze cuoceranno in ambiente e consigliato per servire antipasti, finger food, tapas, formaggi e insalate.

Deforma Original Himalayan Salt Plates

info@deforma.it

www.deforma.it



# 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 oligominarali 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 spessore consigliato 3,5 cm ma possono essere utilizzte 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 contenere venature, può contenere 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.
- 3. Passate velocemente la piastra sotto un getto d'acqua fredda per eliminare il bicarbonato ed eventuali residui di cibo.
- 4. 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 trasprente, può 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.



info@deforma.it

www.deforma.it



## ACCESSORI PER PIASTRE DI SALE

Deforma per prolungare la durata della preziosa piastra di sale rosa hymalaiano ha GranGrill è il nostro porta piastre top di creato una vaschetta protettiva (tra la piastra e la vaschetta bisogna mettere della il frutto di una lunga colloborazione con 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 rottura del legno. per consente una perfetta movimentazione della piastra di sale dal forno, al vassoio da portata senza causare materiali, curato molto la linea, così è nato 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 vosta piastra ne consigliamo l'uso.

### VASSOI DA PORTATA DEFORMA

gamma, studiato in ogni minimo dettaglio e 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

Abbiamo raccolto tutti i loro suggerimenti e le loro necessità, abbiamo utilzzato i migliori 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.

ldeato 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 Elegance in tondini di acciaio e manici in legno è pensato per chi preferisce un porta piastre leggero e 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

Deforma Original Himalayan Salt Plates

info@deforma.it

www.deforma.it



siamo molto flessibili abbiamo la possibilità di personalizzare i vostri vassoi in legno, con il logo del vostro locale, scegliere la finiturà che preferite realizzare vassoi maxi 30x40cm; 30x60cm; e far fronte a ogni vostra esigenza.

Deforma.
P.i. 007002
Via Valle 1
84020 Politalia
Contatti:

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

IL SALE DELL'HIMALAYA PERCHE' FA BENE COME USARLO Maurizio Costi

Descrizione di Il Sale dell'Himalaya - Libro Il sale rosa cristallino dell'Himalaya è un sale fossile, integrale, ricco di minerali e bioenergeticamente puro.

Questo sale è la base della vita stessa e può essere usato per curarsi, mantenersi giovani, cucinare e tanti altri modi da leggere in questo libro.

Il sale è un alimento semplice ma prezioso e insostituibile, che è stato utilizzato fin dall'antichità dalle culture più diverse. Purtroppo oggi le industrie ne producono un

tipo raffinato e snaturato che è diventato un veleno per l'organismo.

Chi vuole ritrovarne il potere benefico dovrà ricorrere a quello himalayano, che è un sale fossile, antico di centinaia di milioni di anni, integrale e ricco di minerali.

Questo breve manuale ripercorre le scoperte di medici e biofisici riguardo al ruolo del sale nel nostro organismo, descrive la storia e le caratteristiche del sale himalayano (anche paragonandolo ad altri tipi) e ne illustra i molteplici utilizzi a vantaggio della nostra salute e del nostro benessere.)

Deforma.
Pi. 00700260656
Via Valle 12
84020 Palomonte Sa
Italia
Contatti:

Responsabile Commerciale Arch. Eliseo Casciano e.casciano@yahoo.it Skype: eliseo.casciano Mobile: +39 338 6902364

www.facebook.com/piastredisale.rosa

info@deforma.it www.deforma.it

(l nostri prodotti sono frutto della nostra passione per il legno, sono realizzati artigianalmente e sono fatti per durare.)

Deforma Original Himalayan Salt Plates

info@deforma.it

www.deforma.it

