

KÜCHENPROFI



BBQ SALZPLATTE

Anwendung:

Bei der Platte handelt es sich um ein Naturprodukt. Vermeiden Sie extrem hohe und zu schnelle Temperaturveränderungen sowie Temperaturen über 470°C!

Die Salzplatte darf keinen direkten Kontakt zu offenen Flammen haben. Dies kann zum Bruch der Salzplatte führen, welcher von der Garantie ausgeschlossen ist.

Durch den Gebrauch wird sich der Stein mit der Zeit verändern; hervorgerufen durch Fett und Hitze. Dies ist jedoch nur optisch und unbedeutend für die Hygiene. Die Funktion der Salzplatte wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Legen Sie die Salzplatte auf den kalten Grillrost und lassen Sie sie langsam aufheizen. Erhöhen Sie dabei stufenweise die Temperatur. Sobald diese ca. 280°C beträgt, ist die Salzplatte einsatzbereit. Fleisch, außer Geflügel, benötigt keine zusätzliche Fettzugabe. Bestreichen Sie Fisch, Geflügel oder Gemüse mit etwas Olivenöl.

Setzen Sie die Salzplatte keinen plötzlichen Temperaturveränderungen aus; erhitzen Sie diese nur langsam auf die gewünschte Temperatur und lassen sie auch nur langsam abkühlen.

Sobald das Grillgut gar ist, können Sie dieses von der Salzplatte herunternehmen oder die Speisen direkt auf der Salzplatte servieren. **Achtung:** Die Salzplatte ist extrem heiß und gibt die Wärme nur langsam ab. Verwenden Sie ausreichend hitzebeständige Handschuhe sowie Untersetzer.

Tipps:

- Es ist keine zusätzliche Gabe von Salz erforderlich. Durch die Salzplatte erhält das Grillgut ein gleichmäßiges Aroma und eine gleichmäßige Würze.
- Je höher der Wasseranteil im Grillgut ist, desto mehr Würze kann es aufnehmen.
- Ist die Temperatur der Salzplatte zu niedrig, gibt diese mehr Salz an die Speisen ab.
- Für eine größere Grillfläche mehrere Steine aneinander legen.
- Beim Einsatz im Backofen sollte die Salzplatte auf den Grillrost (unterste Schiene) gelegt werden. Die Salzplatte nicht direkt auf den Boden des Backofens legen und nur langsam auf die gewünschte Temperatur erhitzen. Keine Umluft verwenden.
- Legen Sie die Salzplatte für einige Zeit in den Kühlschrank, um auf der kalten Platte Sushi, Käse etc. anzurichten.

Reinigung:

Lassen Sie die Salzplatte auf Raumtemperatur abkühlen. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit einer weichen Bürste und tupfen Sie restliche Rückstände mit einem höchstens leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Salzplatte anschließend mit einem Küchentuch vollständig ab. Tauchen Sie die Salzplatte nicht in Wasser ein oder spülen Sie diese nicht unter Wasser ab. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Kein Reinigungsmittel verwenden.

Aufbewahrung:

Bewahren Sie die Salzplatte kühl, trocken und vor äußeren Einwirkungen geschützt auf.

BBQ SALT SLAB

Use:

This slab is a natural product. Avoid extremely high and too fast temperature changes as well as temperatures above 470°C (878°F)!

The salt slab must not be in direct contact with open flames. This can lead to breakage of the salt slab, which is excluded from the warranty.

By use, the stone will change with time; caused by grease and heat. However, this is only visual and insignificant for the hygiene. The function of the salt slab will not be affected.

Place the salt slab on the cold grate and allow to heat slowly while increasing the temperature stepwise. As soon as the temperature is approx. 530°F, the salt slab is ready for use. Meat, except of poultry, does not require additional grease. Spread fish, poultry or vegetables with some olive oil.

Do not expose the salt slab to sudden temperature changes; heat it slowly to the desired temperature and allow it to cool slowly.

Once the food is cooked, you can take it off the salt slab or serve the food directly on the salt slab. **Attention:** The salt slab is extremely hot and releases the heat slowly only. Use adequate heat-resistant gloves as well as coasters.

Tips and tricks:

- No additional seasoning is needed. Thanks to the salt slab, the food to be cooked gets a uniform aroma and an even spiciness.
- The higher the water content in the food, the more seasoning it can absorb.
- If the temperature of the salt slab is too low, it will release more salt to the food.
- Place several slabs together for a larger grilling area.
- When using in the oven, the salt slab should be placed on the grill grate (lowest rail). Do not place the salt slab directly on the bottom of the oven and heat slowly to the desired temperature. Do not use circulating air.
- Cool the salt slab in the refrigerator to serve sushi, cold appetizers etc.

Cleaning:

Let the salt slab cool to room temperature. Remove coarse soiling with a soft brush and dab the remaining residues away with a cloth that is slightly dampened. Then dry the salt slab completely with a paper towel. Do not immerse the salt slab in water or rinse it under water. Do not clean in a dishwasher. Do not use detergents.

Storage:

Keep the salt slab cool, dry and protected from external influences.


 BBQ PIERRE DE SEL

Utilisation :

Cette pierre est un produit naturel. Évitez des changements de température rapides et extrêmement élevés et des températures au-dessus de 470°C!

La pierre de sel ne doit avoir aucun contact direct avec des flammes ouvertes. Cela peut conduire à la rupture de la pierre de sel ce qui est exclus de la garantie.

Par l'utilisation la pierre changera au fil du temps; causé par la graisse et la chaleur. Cependant, ceci est seulement visuel et insignifiant pour l'hygiène. La fonction de la pierre de sel ne sera pas altérée.

Mettez la pierre de sel sur la grille froide et laissez-la chauffer lentement en augmentant la température par étapes. Une fois que la température est d'environ 280°C, la pierre de sel est prête à être utilisée. La viande, sauf la volaille, ne nécessite pas de graisse supplémentaire. Badigeonnez du poisson, de la volaille ou des légumes avec un peu d'huile d'olive.

N'exposez pas la pierre de sel à des changements brusques de température; chauffez-la lentement à la température désirée et laissez-la refroidir lentement.

Une fois que l'aliment est cuit, vous pouvez le retirer de la pierre de sel ou bien le servir sur la pierre de sel. **Attention:** La pierre de sel est extrêmement chaude et dégage la chaleur lentement. Utilisez des gants et dessous-de-plat suffisamment résistants à la chaleur.

Trucs et astuces :

- Il n'y a aucun besoin de saler supplémentaire. Par la pierre de sel l'aliment grillé obtient un arôme et une saveur uniforme.
- Plus l'aliment contient de l'eau, plus de saveur il peut absorber.
- Si la température de la pierre de sel est trop basse, elle dégage plus de sel à l'aliment.
- Combinez plusieurs pierres de sel pour avoir une surface à griller plus grande.
- Lors de l'utilisation au four la pierre de sel doit être placée sur la grille de cuisson (rail bas). Ne posez pas la pierre de sel directement sur la sole du four et chauffez-la lentement à la température désirée. N'utilisez pas de chaleur tournante.
- Mettez la pierre de sel dans le réfrigérateur pour servir du sushi, du fromage, des amuse-gueules etc.

Nettoyage :

Laissez refroidir la pierre de sel à température ambiante. Enlevez de la saleté grossière avec une brosse douce et tamponnez des résidus restants avec un chiffon légèrement humide. Puis séchez la pierre de sel complètement avec un papier de cuisine. Ne l'immergez pas dans l'eau, ne la rincez pas sous le robinet. Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle. N'utilisez pas de détergent.

Conservation:

Gardez la pierre de sel dans un endroit froid, sec et protégé des influences extérieures.



BBQ PIASTRA DI SALE

Uso:

La piastra è un prodotto naturale. Evitare variazioni di temperatura estremamente elevate o troppo rapide nonché temperature superiori a 470°C! La piastra di sale non deve entrare in contatto con fiamme dirette.

Ciò può infatti causarne la rottura, per cui è esclusa la sostituzione.

La pietra si modifica con l'uso; tali alterazioni sono causate dal grasso e dal calore. Tuttavia ciò è un problema soltanto visivo, mentre è irrilevante ai fini igienici e non pregiudica il funzionamento della piastra.

Posizionare la piastra di sale sulla griglia fredda e lasciarla riscaldare aumentando la temperatura gradualmente. La piastra è pronta per essere usata non appena la temperatura raggiunge i 280°C circa. La carne, eccetto il pollame, non richiede l'aggiunta di grassi. Spennellare carne, pollame o verdure con un po' di olio d'oliva.

Non esporre la piastra di sale a brusche variazioni di temperatura; riscaldarla lentamente alla temperatura desiderata e farla anche raffreddare solo lentamente.

Non appena i cibi sono cotti toglierli dalla piastra di sale oppure servire gli alimenti direttamente sulla piastra di sale. **Attenzione:** La piastra di sale è estremamente calda e cede calore lentamente. Usare guanti e sottopentole sufficientemente resistenti al calore.

Consiglio:

- Non è necessario aggiungere sale. Grazie alla piastra di sale gli alimenti grigliati vengono aromatizzati in maniera uniforme.
- Quanto maggiore è la percentuale d'acqua nei cibi da cuocere tanto più aroma essi sono in grado di assorbire.
- Se la temperatura della piastra di sale è troppo bassa cede ai cibi più sale.
- Per ottenere una superficie grigliante più estesa accostare diverse pietre.
- Per l'uso in forno la piastra di sale deve essere posizionata sulla griglia (binario più basso). Non appoggiare la piastra di sale direttamente sul fondo del forno e riscaldarla alla temperatura desiderata solo lentamente. Non usare la ventilazione del forno.
- Mettere la piastra di sale in il frigorifero per servire sushi, piatti di formaggio ecc.

Pulizia:

Lasciar raffreddare la piastra di sale a temperatura ambiente. Rimuovere lo sporco ostinato con una spazzola morbida e gli altri residui con un panno inumidito solo leggermente. Quindi asciugare completamente la piastra di sale con carta da cucina. Non immergere la piastra di sale in acqua e non sciacquarla sotto l'acqua. Non lavarla in lavastoviglie. Non usare detersivi.

Conservazione:

Conservare la piastra di sale in un luogo fresco, asciutto e al riparo da agenti esterni.


 BBQ PIEDRA DE SAL

Uso:

Esta plancha es un producto natural. Evite cambios de temperatura bruscos o demasiado grandes, así como temperaturas superiores a 470°C. La plancha de sal no debe entrar en contacto con llamas directas.

De lo contrario, la plancha de sal se puede romper y no se admiten cambios.

A través del uso, la piedra cambiará con el tiempo a consecuencia de la grasa y el calor. No obstante, se trata de un cambio meramente óptico, irrelevante para la higiene. La función de la plancha de sal no se ve afectada por ello.

Coloque la plancha de sal sobre la parrilla fría y caliéntela aumentando la temperatura gradualmente. En cuanto la temperatura alcance 280°C aprox., la plancha de sal estará lista para su uso. Para la carne, a excepción de la de ave, no es necesario añadir grasa adicional. Unte el pescado, el ave o la verdura con un poco de aceite de oliva.

No someta la plancha de sal a cambios bruscos de temperatura; caliéntela siempre lentamente a la temperatura deseada y déjela enfriar también lentamente.

En cuanto el alimento esté hecho, retírelo de la plancha de sal o sírvalo directamente en la misma. **Atención:** La plancha de sal se calienta en extremo y libera el calor lentamente. Utilice guantes con suficiente resistencia al calor, así como salvamanteles.

Consejos:

- No es necesario añadir sal adicional. A través de la plancha de sal, los alimentos adquieren un aroma y una sazón uniformes.
- Cuanto mayor sea el contenido de agua de los alimentos, más se sazonarán.
- Si la temperatura de la plancha de sal es demasiado baja, se transmitirá más sal a los alimentos.
- Si necesita una mayor superficie para cocinar, utilice varias planchas dispuestas consecutivamente.
- Para utilizar la plancha de sal en el horno, colóquela en la rejilla (carril inferior). No coloque la plancha de sal directamente en la base del horno y caliéntela siempre lentamente a la temperatura deseada. No utilice el ventilador del horno.
- Ponga la plancha en el refrigerador para servir sushi, queso, etc. sobre la plancha fría.

Limpieza:

Deje enfriar la plancha de sal a temperatura ambiente. Retire los restos grandes de suciedad con un cepillo blando y limpie los residuos restantes con un paño ligeramente humedecido como mucho. A continuación, seque completamente la plancha de sal con papel de cocina. No sumerja la plancha de sal en agua ni la limpie debajo del agua. No lavar en el lavavajillas. No utilizar productos de limpieza.

Conservación:

Conserve la plancha de sal en un lugar fresco y seco, protegido contra influencias externas.



Gebruik:

Deze steen is een natuurproduct. Voorkom extreem hoge en te snelle temperatuurveranderingen alsmede temperaturen boven 470°C! De zoutsteen mag niet in contact komen met directe vlammen.

Deze kunnen een breuk van de steen tot gevolg hebben, die dan niet meer geruild kan worden.

Door het gebruik zal het uiterlijk van de steen na verloop van tijd veranderen door vet en hitte. Deze verandering is echter alleen optisch en niet belangrijk voor de hygiëne. Het heeft geen enkele nadelige invloed op de functie van de steen.

Leg de zoutsteen op het koude barbecuerooster en laat deze opwarmen. Verhoog erbij geleidelijk de temperatuur. Zodra de temperatuur ca. 280°C bedraagt, is de zoutsteen klaar voor gebruik. Voor vlees, behalve gevogelte, hoeft geen extra vet te worden toegevoegd. Smeer vis, gevogelte of groente in met een beetje oliëfolie.

Stel de zoutsteen niet bloot aan plotselinge temperatuurveranderingen; verhit deze enkel langzaam naar de gewenste temperatuur en laat de steen ook weer langzaam afkoelen.

Zodra de etenswaren gaar zijn, kunt u deze van de zoutsteen afpakken of de gerechten direct op de zoutsteen serveren. **Let op:** De zoutsteen is extreem heet en geeft de warmte maar langzaam af. Gebruik handschoenen en onderzetters die hittebestendig genoeg zijn.

Tips:

- Er hoeft geen extra zout te worden toegevoegd. Door de zoutsteen krijgen de etenswaren een gelijkmatig aroma en een gelijkmatige smaak.
- Hoe hoger het aandeel water in de etenswaren, des te meer aroma kunnen deze opnemen.
- Als de temperatuur van de zoutsteen te laag is, geeft deze meer zout af aan de etenswaren.
- Voor een groter barbecueoppervlak kunt u meerdere stenen tegen elkaar leggen.
- Bij gebruik in de oven dient de zoutsteen op het grillrooster (onderste stand) te worden gelegd. Leg de zoutsteen niet direct op de bodem van de oven en verhit deze slechts langzaam naar de gewenste temperatuur. Gebruik niet de heteluchtfunctie.
- Plaats de zoutsteen en het koelkast om op de koude steen sushi, kaasplankjes, enz. te serveren.

Reiniging:

Laat de zoutsteen afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder grove vervuiling met een zachte borstel en dep overige restanten op met een slechts licht vochtige doek. Droog de zoutsteen vervolgens helemaal af met keukenrol. Dompel de zoutsteen niet in water en spoel deze niet af onder het water. Niet in de vaatwasser reinigen. Geen reinigingsmiddelen gebruiken.

Bewaren:

Bewaar de zoutsteen koel, droog en beschermd tegen invloeden van buitenaf.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de