Istruzioni per il primo utilizzo della bistecchiera in pietra ollare

1° Lavare la bistecchiera con acqua calda sia la parte superiore che inferiore, (serve per eliminare la polvere residua di lavorazione) poi, asciugare.

2° Ungere la bistecchiera da i due lati utilizzando olio d'oliva, in alternativa lardo oppure strutto.

3° Lasciare riposare la pietra per due – tre giorni.

4° Dopo tre giorni togliere il grasso in eccesso utilizzando carta assorbente.

5° Mettere in forno freddo. Scaldare lentamente e gradatamente fino a raggiungere i 140 gradi (il passaggio da forno freddo a 140 gradi deve avvenire in due ore, quindi si consiglia di aumentare la temperatura di 20 gradi ogni 15 minuti).
6° Lasciare raffreddare la bistecchiera nel forno chiuso
7° la bistecchiera è pronta all'uso
BISTECCHIERE GRANDI DA CAMINO scaldare gradatamente (come sopra) nel camino o grill

Fonti di calore su cui la bistecchiera può essere utilizzata:

Forno: pietra con rifinitura in rame compatibile
Grill
Camino
Fornello a gas (usando una retina frangi fiamma)

Istruzioni per il lavaggio della bistecchiera in pietra ollare:

Usare sempre detersivi naturali. Ottimo è l'aceto diluito con acqua calda.
Non usare pagliette d'acciaio perché rovinano la pietra.
Quando si termina la cottura e la pietra è ancora calda asportare i residui di cibo e il grasso utilizzando carta assorbente (carta del pane/ scottex), aiutandosi se serve con spatola in legno (non usare mai oggetti metallici).

AVVERTENZE:

Non toccare la pietra calda e le impugnature in metallo con le mani nude. Usare sempre guanti da cucina.
La pietra impiega molto più tempo a raffreddarsi che scaldarsi.

Evitate nel modo più assoluto azioni che possano determinare sbalzi di temperatura (ad esempio, non versare acqua fredda sulla piastra calda.

Eventuali incrinature della bistecchiera o piccole rotture durante l'uso non compromettono l'utilizzo della stessa, data la composizione mineralogica del materiale

Lavorazione Pietra ollare di Lucchinetti Roberto via della Chiesa 5 23020 Piuro (S0)
info@pietraollare.com
www.pietraollare.com **Facebook: Roberto Lucchinetti**