


THE GRIDDLE

Progetto	2018
Codice famiglia Code	BB_
Materiale Materials	pietra ollare con contenitore in alluminio <i>greystone with aluminium container</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	pietra ollare e alluminio <i>greystone and aluminium stone washed</i>

Descrizione Description

La pietra ollare è l'ideale per la cottura di carne, pesce e verdure senza l'aggiunta di grassi, per una cucina sana e dietetica. Per dare sapore agli alimenti è sufficiente aggiungere delle spezie o marinare leggermente prima della cottura a seconda delle ricette da realizzare. Una volta riscaldata a fiamma bassa, la pietra ollare mantiene la temperatura costante e uniforme. Non brucia le pietanze, non aderisce alla superficie ed è facile da pulire. Il vassoio in alluminio satinato che la contiene, oltre a consentirne il posizionamento sui fuochi, permette di servire direttamente in tavola.

The ollar stone is ideal to prepare meat, fish and veggies without oil, for healthy and nutritional cooking. All you have to do to flavour your dishes is add spices or marinate the food briefly before cooking it depending on the recipe you want to make. Once heated on a low flame, the ollar stone provides constant, evenly distributed heat, it does not burn the food, does not stick to the surface, and it can be cleaned easily. The satin-finished aluminium tray that contains the stone helps you place it on the burner and then carry the food directly to the table.

Istruzioni d'uso Instructions

Primo utilizzo: lavare la pietra ollare con acqua salata e asciugarla accuratamente • non usare nessun detersivo • ungere entrambi i lati con olio vegetale o strutto e lasciare riposare per almeno 24 ore • attenersi alle istruzioni di seguito riportate per garantire il funzionamento ottimale del prodotto. Scaldare gradualmente su una fonte di calore assicurandosi che la temperatura sia omogenea su tutta la superficie • cucinare gli alimenti desiderati senza aggiungere grassi o oli ma solamente spezie e del vino • non lavare in lavastoviglie • lasciare raffreddare la piastra: non gettare mai acqua fredda sulla pietra ollare per raffreddarla • dopo l'utilizzo lasciar raffreddare la pietra da sola lentamente e, una volta tiepida, utilizzare un panno imbevuto di aceto e un raschietto o spazzola in ferro per pulire la piastra • non utilizzare alcun tipo di detersivo per pulire la pietra ollare • non introdurre The Griddle in forno a microonde. *First Use: wash the ollar stone with salt water and dry it thoroughly • do not use any detergent • grease both sides with vegetable oil or lard and allow it to stand for at least 24 hours • read the following instructions to achieve the optimal operation of the product. Gradually heat on a heat source ensuring that the temperature is homogeneous on the entire surface • do not add fats or oil, but only spices and wine during cooking • do not wash in the dishwasher • make sure the stone is cooled before washing: never throw cold water on the ollar stone to cool it • after use let the stone cool slowly and, once lukewarm, use a cloth soaked in vinegar and an iron scraper or brush to wash the stone • do not use any kind of detergent to wash the ollar stone • do not use The Griddle in microwave oven.*

Garanzia Warranty

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito www.knindustrie.com/blog
To activate the warranty please register on www.knindustrie.com/blog

Composizione / Composition	Misure (Ø cm)
Contenitore container	34

