

DAS OLLARI-STEINGUT

DER SPECKSTEIN: EIGENSCHAFTEN DER GESTEINSART

- Dieser besteht zu 40/50% aus Talk (von daher handelt es sich um eine natürliche Antihaftbeschichtung) und zu 40/50% aus Magnesit (dadurch ist diese Gesteinsart widerstandsfähig und kompakt).
- Außergewöhnliche Eigenschaften bezüglich der Temperaturaufrechterhaltung.
- Immun gegenüber der Einwirkung von säure- und alkalihaltigen Bestandteilen, dadurch kann das Essen darin zubereitet werden, wobei die natürlichen Aromen unverändert beibehalten werden, in dem Essen enthaltene Substanzen von diesem Steingut absorbiert werden.

VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Steingut mit Salzwasser abwaschen und sorgfältig trocknen.
2. Das Steingut auf beiden Seiten gut einfetten. Diesbezüglich wird die Verwendung von pflanzlichen Speiseölen (Sonnenblumen-, Soja-, Erdnuss- oder Maisöl) empfohlen, welche auf jeden Fall über einen Rauchentwicklungspunkt von über 200° C verfügen müssen. Wir raten nachdrücklich von der Verwendung von kaltgepresstem Olivenöl ab, welches einen sehr niedrigen Rauchentwicklungspunkt aufweist.
3. Dann lässt man das Steingut für mindestens 24 Stunden "ruhen" und entfernt anschließend das überschüssige Öl.
4. Danach stellt man das Steingut in den Ofen und bringt diesen auf eine Temperatur von 150° C und lässt dieses für mindestens 40 Minuten darin erhitzen.

Nach diesen Vorgehensmaßnahmen ist das Steingut für die Verwendung bereit; wir empfehlen Ihnen dieses immer langsam und auf gleichmäßige Art und Weise zu erhitzen, um oberflächliche Brüche und Risse zu vermeiden.

WICHTIGE HINWEISE

- Vermeiden Sie jeglichen thermischen Schock, der zum Zerschlagen des Steinguts führen könnte. Zum Beispiel: Das erhitzte Steingut sollte weder auf kalten und/oder feuchten Oberflächen abgestellt werden, noch darf dieses in kaltes Wasser eingetaucht werden; das „kalte“ (Raumtemperatur) Steingut darf nicht in einen Ofen gestellt werden, wenn dessen Innentemperatur schon 100° C überschreitet.
- Das Steingut niemals auf eine offene Flamme stellen: Immer eine Flammenrückschlagsicherung verwenden.
- Kleine Äderungen oder "Mikrorisse", die sich eventuell nach den ersten Verwendungen abzeichnen, beeinträchtigen nicht die Verwendung des Steingutes.
- Um dieses nach der Verwendung zu reinigen, wenn das Steingut noch lauwarm ist, benutzt man ein in Essig getränktes Tuch und einen Schaber oder einen nicht scheuernden Schwamm. Niemals andere Reinigungsmittel verwenden.
- Niemals das Steingut oder irgendeine Halterung aus Eisen, Stahl, Kupfer oder Metall mit ungeschützten Händen anfassen, solange diese noch erhitzt sind.
- Obgleich das Steingut sehr hitzebeständig ist (bis zu 800° C) empfehlen wir Ihnen dieses nicht auf über 250° C zu erhitzen und es nicht in Holzöfen zu verwenden.

KUNDENDIENST

Sollten innerhalb der Garantiezeit Mängel an unseren Produkten festgestellt werden (die nicht auf irgendwelche Ursachen zurückzuführen sind, welche nicht von der Garantie gedeckt sind), bitten wir Sie eine Email an die folgende Email-Adresse zu senden:
assistenza@bisetti.com

Für die Vorgehensweise ist unter folgender Adresse Bezug zu nehmen:
<http://www.bisetti.com/assistenza>



bisetti®
Italy 1945



www.bisetti.com



Le
pietre
ollari

LE PIETRE OLLARI



LA STEATITE: CARATTERISTICHE DELLA PIETRA

- Composta per il 40/50% da talco (perciò è un antiaderente naturale) e per il 40/50% da magnesite (rende la pietra resistente e compatta).
- Eccezionali proprietà di conservazione della temperatura.
- Immune all'azione degli acidi alcalini, cuoce quindi il cibo preservandone l'aroma naturale, non alterandolo.
- Essendo un antiaderente naturale non permette che l'olio e/o le varie sostanze contenute all'interno del cibo vengano assorbite dalla pietra stessa.

TRATTAMENTO INIZIALE

- Lavare la pietra con acqua salata ed asciugarla accuratamente.
- Ungere la pietra da ambo i lati. Raccomandiamo l'uso di un olio di semi raffinato (girasole, soia, arachidi, mais) che abbia perciò un punto di fumo oltre i 200° C. Sconsigliamo vivamente l'olio extravergine di oliva che ha un basso punto di fumo.
- Lasciarla "riposare" per almeno 24 ore, ripulendola dall'eventuale olio in eccesso.
- Introdurla nel forno spento, portare la temperatura a 150° C e lasciarla scaldare per almeno 40 minuti.

Dopo questo processo la pietra è pronta all'uso; si consiglia di scaldarla sempre lentamente ed in maniera omogenea per evitare spaccature e crepe superficiali.

AVVERTENZE

- Evitare qualsiasi tipo di shock termico alla pietra che ne potrebbe causare la rottura. Esempio: non mettere la pietra calda a contatto con superfici fredde e/o bagnate, né tanto meno immergerla in acqua; non mettere la pietra "fredda" (a temperatura ambiente), in un forno la cui temperatura sia già oltre i 100° C.
- Non mettere mai la pietra a contatto diretto con la fiamma: usare sempre un rompifiamma.
- Eventuali piccole venature o "micro" crepature che potrebbero formarsi dopo i primi utilizzi non ne compromettono l'utilizzo.
- Per pulirla utilizzare un panno imbevuto di aceto quando è ancora tiepida e un raschietto o una spugna non abrasiva. Non utilizzare detersivi.
- Mai toccare a mani nude la pietra e qualsiasi supporto in ferro, acciaio, rame, metallo, quando è in temperatura.
- Nonostante la pietra sopporti temperature elevatissime (fino a 800° C) sconsigliamo di scaldarla oltre i 250° C e raccomandiamo di non introdurla in forni a legna.

ASSISTENZA POST VENDITA

Nel caso di difettosità riscontrate sui nostri prodotti nel periodo di garanzia (non dovute a cause accidentali, non coperte da garanzia), vi preghiamo inviare un e-mail a:

assistenza@bisetti.com

Per la procedura da adottare fare riferimento a:

<http://www.bisetti.com/assistenza>



THE COOKING STONES



THE STEATITE: STONE FEATURES

- Composed of 40-50% talc (therefore it is a natural non-stick) and of 40-50% magnesite (it makes the stone resistant and compact).
- Exceptional temperature storage property.
- Immune to acid alkaline, therefore cooks the food thus preserving the natural aroma, not altering it.
- Being a natural non-stick it doesn't allow the oil a/o the various substances contained in the food to be absorbed by the stone.

INITIAL TREATMENT

- Wash the stone with salt water and dry thoroughly.
- Grease the stone on both sides. We recommend to use a refined vegetable oil (sunflower, soybean, peanut, corn), that has a smoking point of more than 200° C. We do not recommend extra virgin olive oil that has a low smoking point.
- Let it "rest" for at least 24 hours, cleaning it from any oil excess.
- Insert it in the switched off oven, bring the temperature to 150° C and let it warm up for at least 40 minutes.

The stone is ready for use after this process; it is recommended to always warm it up slowly and in a homogenous way, in order to avoid splits and superficial cracks.

WARNINGS

- Avoid any kind of thermal shock to the stone that could cause breakage. Example: do not put the hot stone in contact with cold a/o wet surfaces, or don't immerse it in water. Do not insert the stone (at room temperature) in an oven where the temperature is higher than 100° C.
- Never put the stone in direct contact with the flame: always use a fire wire mat.
- Any small veins or "micro" cracks, that may form after the first uses, do not compromise the use.
- Use a vinegar soaked cloth to clean it, when it is still warm and a scraper or a non-abrasive sponge. Do not use detergents.
- Never touch the stone with bare hands and any iron, steel, copper, metal support when in temperature.
- Despite the stone bears very high temperatures (up to 800° C) we do not recommend to heat it over 250° C and we strongly recommend not to introduce it in wood-burning ovens.

AFTER SALE CUSTOMER CARE

If you find any fault in our products during the warranty period (not due to accidental causes, not covered by the warranty), please send an e-mail to:

assistenza@bisetti.com

For the procedure to adopt please refer to:

<http://www.bisetti.com/assistenza>



LES PIERRES CUISSON



LA STÉATITE: CARACTÉRISTIQUE DE LA PIERRE

- Composée à 40/50% de talc (non adhérent naturel) et à 40/50% de magnésite (qui rend la pierre durable et compacte).
- Propriétés exceptionnelles de maintien de la température.
- Résistante à l'action des acides alcalins, fait cuire la nourriture tout en préservant son arôme naturel, sans l'altérer.
- Étant un antiadhésif naturel, elle ne permet pas l'absorption d'huile et/ou d'autres substances contenues dans la nourriture.

TRAITEMENT INITIAL

- Laver la pierre avec de l'eau salée et sécher soigneusement.
- Graisser la pierre des deux cotés. Nous recommandons l'huile des grains raffinée (tournesol, soja, arachide, mais) qui aurait le point de fumée au-dessus de 200° C. Nous déconseillons fortement l'huile extra vierge dont le point de fumée est très bas.
- Laisser la pierre "reposer" pendant au moins 24 heures, ensuite enlever un éventuel excès d'huile.
- Introduire la pierre dans le four éteint, augmenter la température à 150° C et laisser la pierre chauffer pendant au moins 40 minutes.

Après ce processus la pierre est prête à être utilisée; nous conseillons toujours de réchauffer la pierre lentement et d'une manière homogène, ce qui permet d'éviter les fissures et les endommagements de la superficie.

AVERTISSEMENTS

- Éviter tout type de choc thermique à la pierre qui pourrait l'endommager. Par exemple: ne jamais mettre la pierre chaude en contact avec des surfaces froides et/ou humides, ne pas tremper dans l'eau, ne pas mettre la pierre (à température ambiante) dans le four où la température est déjà au-dessus de 100° C.
- Ne jamais mettre la pierre en contact direct avec la flamme: toujours utiliser la cache-flamme.
- D'éventuelles petites veines ou "micro" endommagements qui pourraient se former après les premières utilisations ne compromettent pas son utilisation.
- Pour nettoyer la pierre utiliser un chiffon imbibé de vinaigre lorsqu'elle est encore tiède et une raclette ou une éponge non abrasive. Ne pas utiliser de détergents.
- Ne jamais toucher la pierre à mains nues ni à l'aide de tout support en fer, acier, cuivre, métal lorsqu'elle est chaude.
- Même si la pierre "supporte" les températures très élevées (jusqu'à 800° C) nous déconseillons de la réchauffer au-delà de 250° C ou de la mettre dans le four à bois.

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de défauts sur nos produits observés dans la période de garantie (pas dus à des causes accidentelles, non couvertes par garantie), nous vous prions de transmettre un e-mail à:

assistenza@bisetti.com

Pour la procédure à adopter se référer à:

<http://www.bisetti.com/assistenza>

