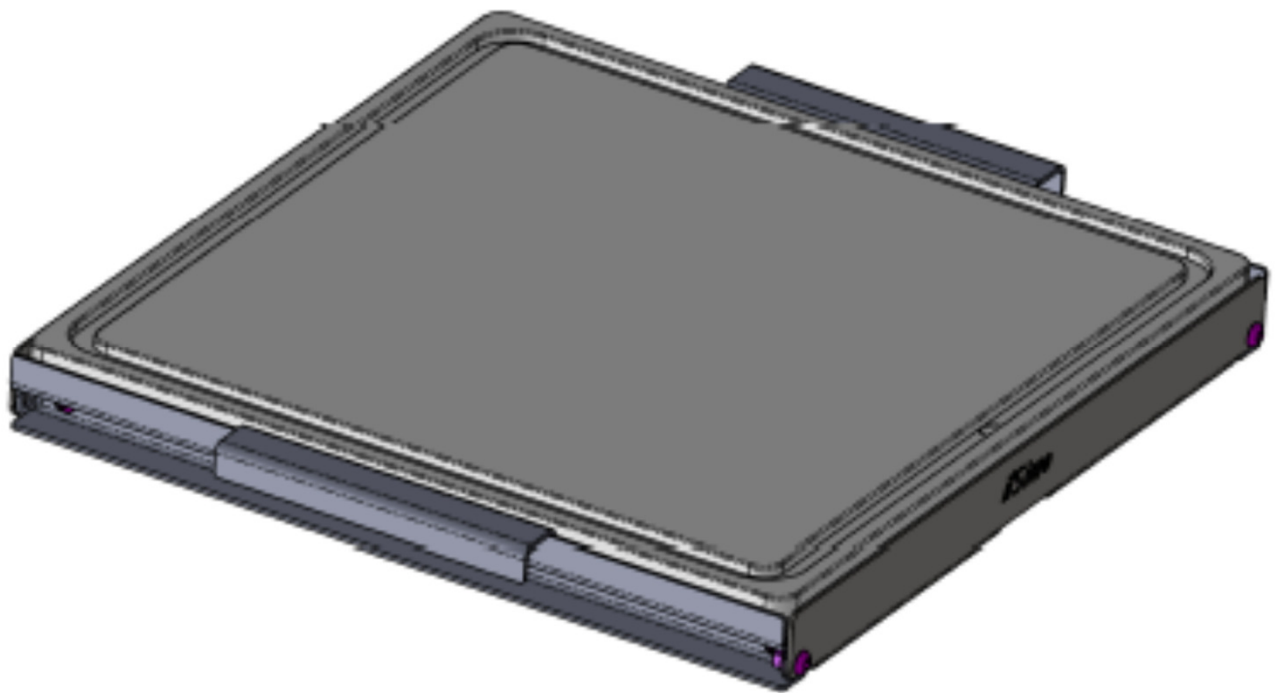


*KIT PIETRA OLLARE
100/80/60G*

*KIT PIETRA OLLARE
60/40*



ilsimo

Made in Italy

info.ilsimo@libero.it
www.barbecueilsimo.it



ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE



- Pietra per cottura di cibi
- Per l'assemblaggio ed il successivo utilizzo è obbligatorio l'utilizzo dei guanti di protezione
- Visti le alte temperature dovute alla combustione di legna o carbonella o gas è obbligatorio l'utilizzo di protezioni termiche adeguate

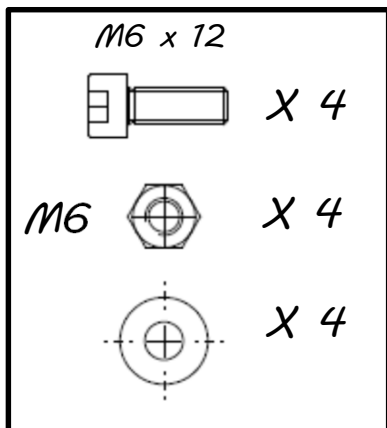
PREPARAZIONE PER PRIMO UTILIZZO

- lavarla con acqua salata e asciugarla accuratamente
- ungerla con olio vegetale o strutto da ambi i lati e lasciarla riposare per non meno di 24 ore
- 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
- scaldare lentamente e con gradualità la pietra iniziando con un calore minimo ed alzandolo a poco a poco fino al raggiungimento della massima temperatura.
- E' necessario, per l'uso su fornelli a gas o fiamme libere, utilizzare una retina spargifiamma posta tra il fuoco e la pietra, in modo da rendere uniforme la distribuzione del calore sulla superficie.

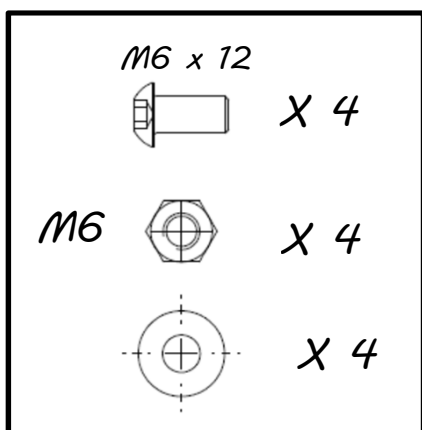
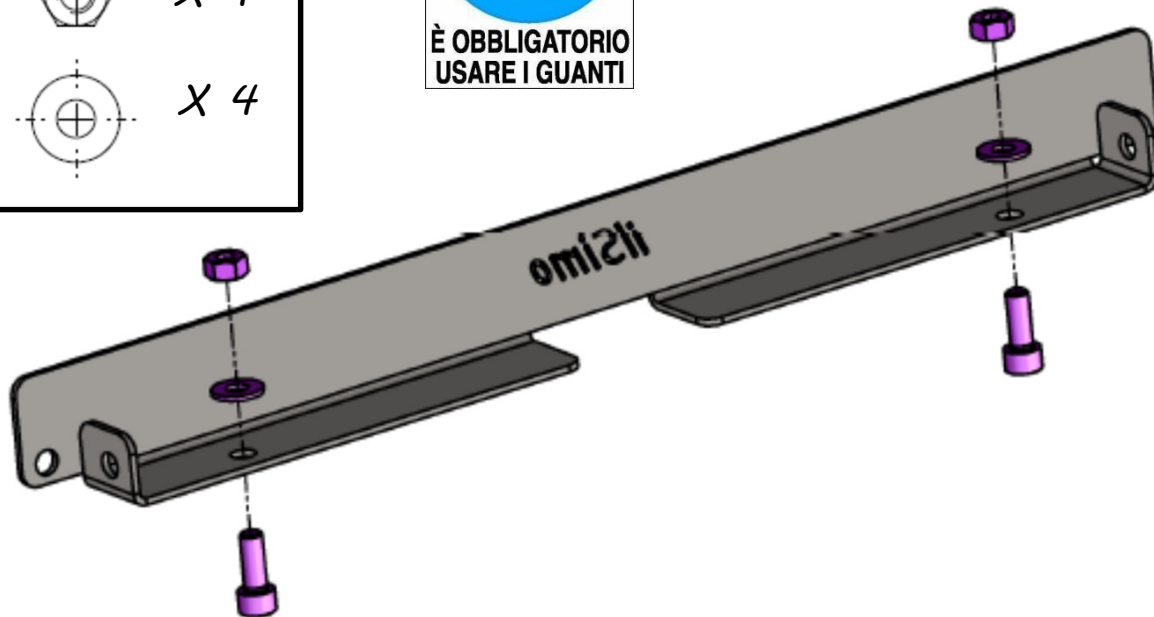
AVVERTENZE

- mai lavare la pietra con detersivi di qualsiasi tipo poiché, data la sua porosità e permeabilità, assorbirebbe le sostanze chimiche per quindi rilasciarle in fase di cottura
- mai toccare a mani nude la pietra e qualsiasi supporto in ferro, acciaio, rame, metallo, quando è in temperatura
- per pulirla utilizzare un panno imbevuto di aceto quando è ancora tiepida e un raschietto
- usare preferibilmente la pietra ollare solo per la carne o solo per il pesce, vista la sua porosità la steatite tende ad assorbire gli aromi in cottura e, un uso combinato, potrebbe alterare il sapore dei cibi

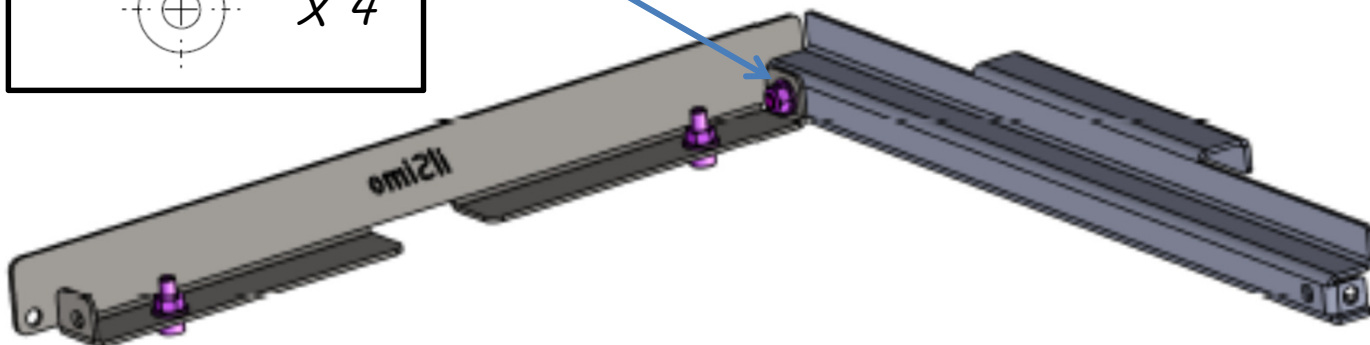




RIPETERE x 2

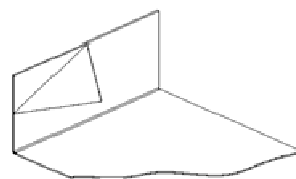




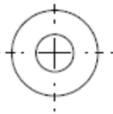
RIPETERE x 2



- Rimuovere prima il film
protettivo dalle lamiere

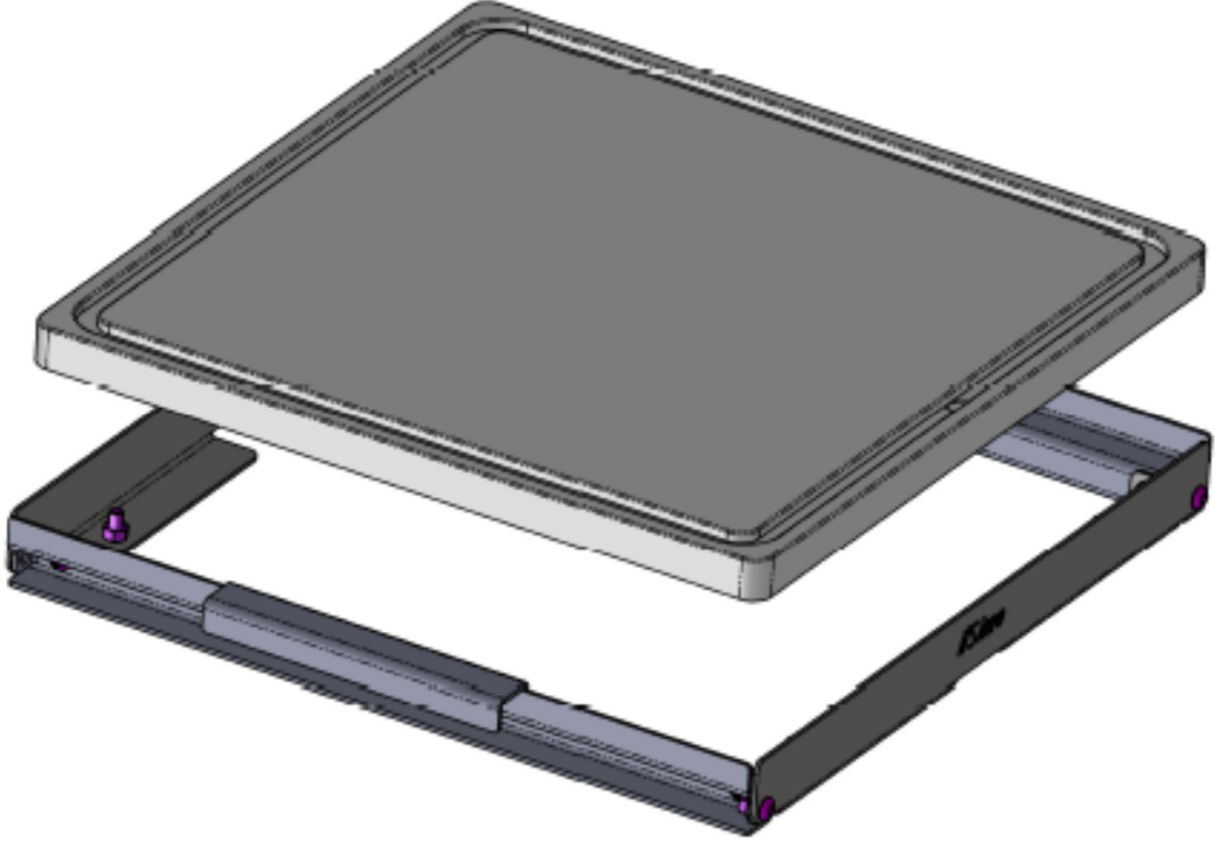
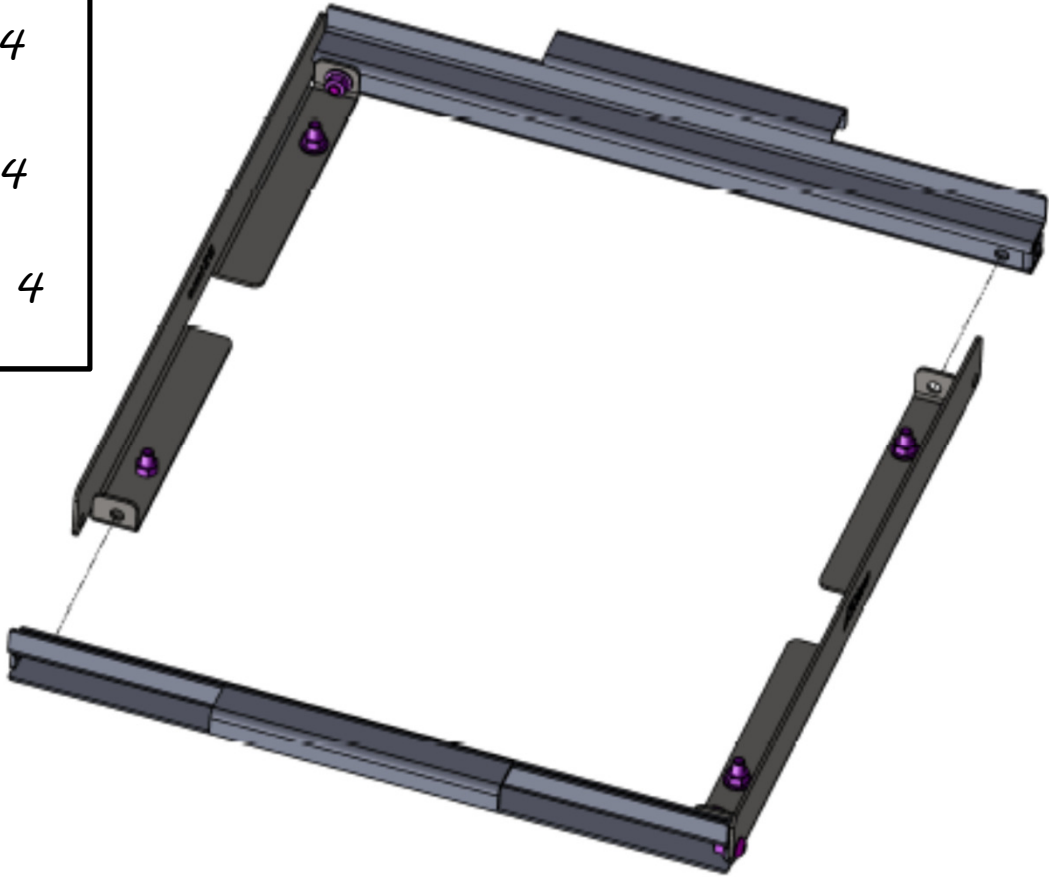
- Remove sheets metal
protective film before

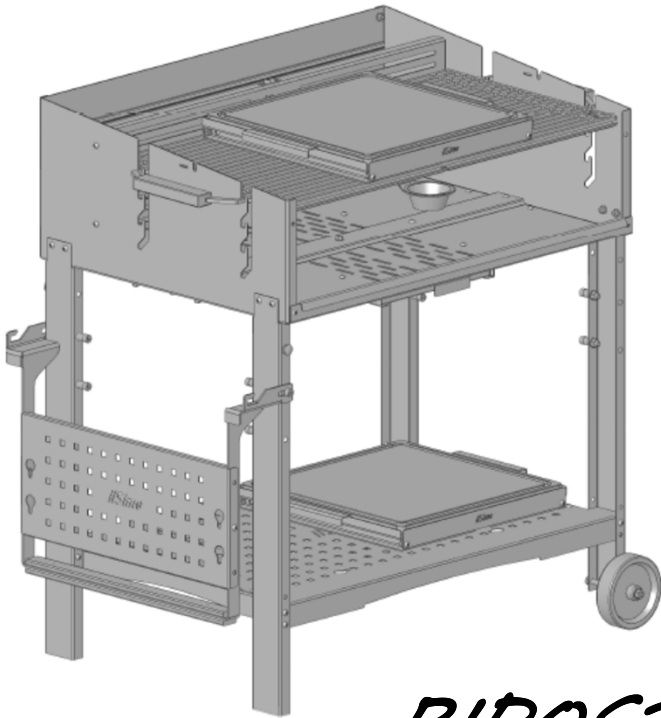


<i>M6 x 12</i>		
	<i>X 4</i>	
<i>M6</i>		<i>X 4</i>
		<i>X 4</i>

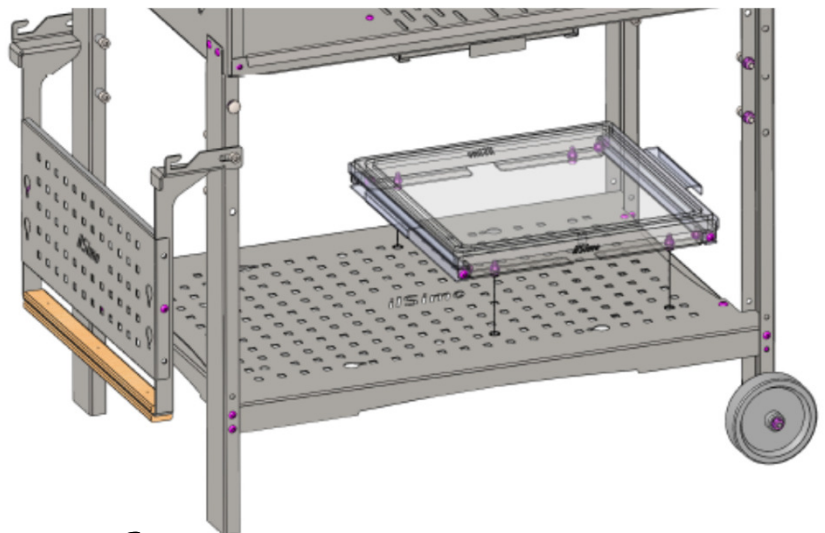


**È OBBLIGATORIO
USARE I GUANTI**

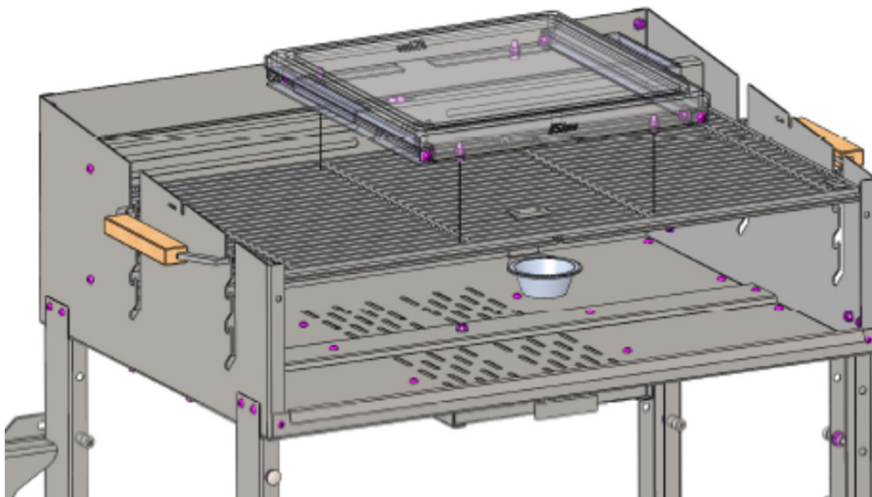




RIPOSTO SUL PIANETTO

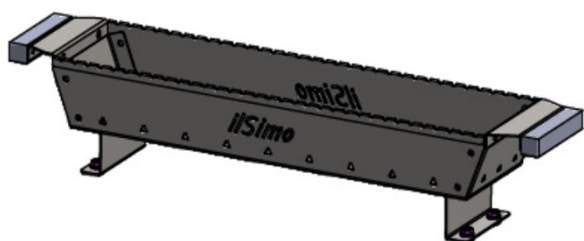


IN COTTURA SULLA GRIGLIA

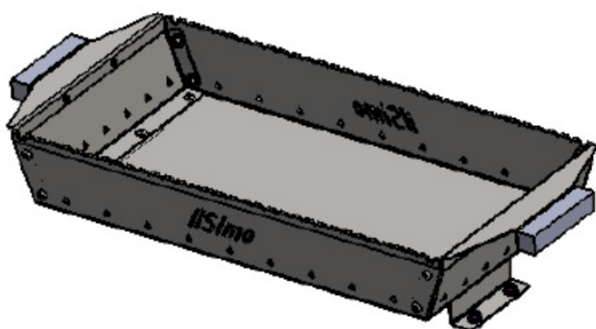


ACCESSORI DISPONIBILI

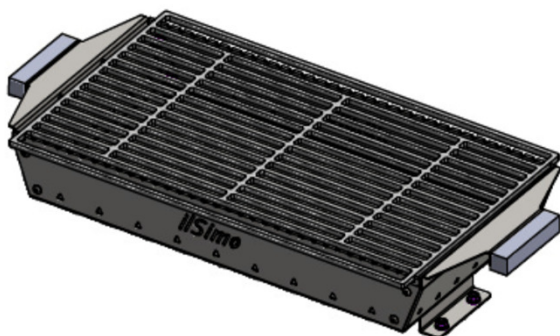
ACCESSORIES AVAILABLES



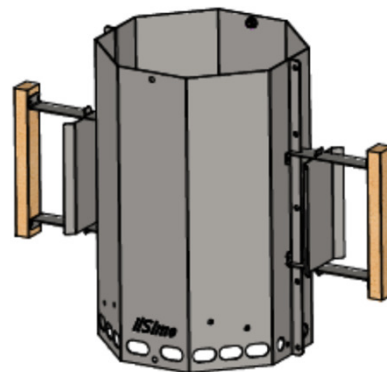
- Vasca cuoci arrosticini
- Short meat skewers cookers



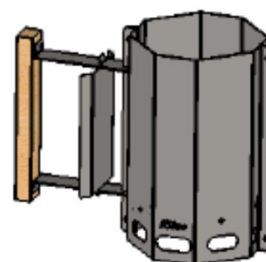
- Vasca cuoci spiedini
- Long meat skewers cookers



- Vasca cuoci spiedini con griglia
- Long meat skewers cookers with grill



- Accenditori per carbonella XL
- Charcoal igniter XL



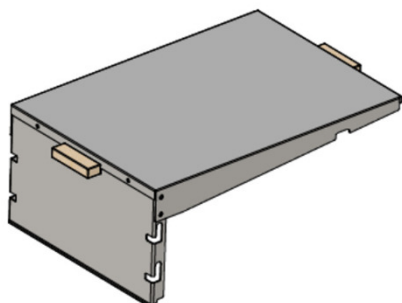
- Accenditori per carbonella
- Charcoal igniter



- Kit Pietra Ollare o Lavica
 - Kit Ollare or Lavica
- Stone cooking

ACCESSORI DISPONIBILI

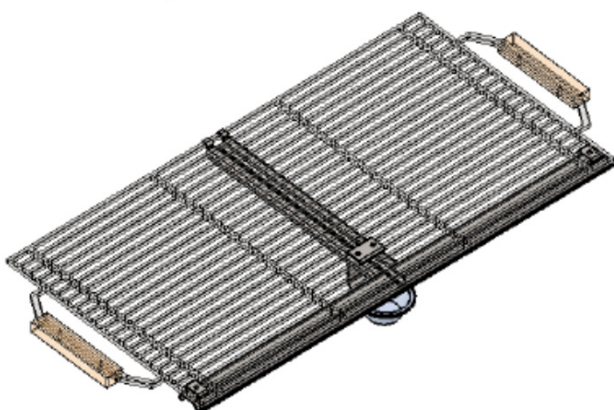
ACCESSORIES AVAILABLES



- Kit Coperchi aggiuntivi per modello 100 o 80 o 60 o 40
- Kit Added Covers for model 100 or 80 or 60 or 40



- Griglia di cottura aggiuntiva
- Added cooking Grill



- Kit raccolta oli e grassi
- Kit Oils and grease drain

- Piedi altezza più 10cm
- Legs 10cm heigher

- Chiedi a info.ilsimo@libero.it
- Ask to info.ilsimo@libero.it

ilsimo

Made in Italy

info.ilsimo@libero.it
www.barbecueilsimo.it

