

manuale d'istruzioni
instruction manual
manuel d'instructions
handbuch anweisungen
manual de instrucciones



BRANDANI[®]
gift group www.brandani.it

IMPORTANTE DA SAPERE

Vi ringraziamo per aver scelto la nostra pietra ollare. Cucinare sulla pietra ollare contribuisce ad una nutrizione naturale, fondamentale al giorno d'oggi. Il consistente calore sprigionato è ideale per tutti i tipi di verdure, carni e pesci. Grazie ad una cottura naturale senza grassi i piatti manterranno i loro principali valori nutrizionali e in modo particolare il loro autentico sapore. La pietra ollare da voi comprata è un prodotto naturale ricca di magnesio e talco estratta da grandi cave. La principale caratteristica è nella sua conduzione termica oltre alla consistenza ed all'elevata resistenza al calore. Questa pietra è anche porosa. Dopo il riscaldamento potrebbero verificarsi delle piccole crepe dovute alla naturale estensione. Ciò non intacca in nessun modo le caratteristiche e le qualità della pietra. Con il raffreddamento le piccole crepe si ricomporranno in parte ma resteranno visibili.

ISTRUZIONI PER L'USO

Al primo uso lavare la pietra a lungo da ambo le parti con acqua calda e un cucchiaino di bicarbonato. Dopo di che, ungere la pietra (sopra e sotto) con olio e spargervi sopra del sale lasciandola riposare per almeno 24 ore. In seguito mettere nella parte media del forno ancora spento, (è importante portare a temperatura la pietra evitando sbalzi repentini) e accendere a 150 C°. Raggiunta la temperatura lasciare nel forno per circa 30 minuti, poi farla raffreddare. Ora la pietra è pronta per essere adoperata. Da questo momento, ogni volta, la pietra potrà essere riutilizzata semplicemente inserendola a freddo nel forno e impostando la temperatura a 200 C° (Temperatura massima).

Raggiunta tale temperatura potrete portare la pietra a tavola utilizzando l'apposito supporto. Ora il tuo Grill Party può iniziare! Durante l'uso regolare i bruciatori per mantenere la pietra calda. Evitare la fiamma diretta del fornello sulla pietra utilizzando l'apposito frangi fiamma fornito in dotazione che consente di distribuire il calore in modo omogeneo ed uniforme limitando la comparsa di piccole spaccature che comunque non ne comprometterebbero l'uso.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

La pietra deve essere lavata con acqua calda solo quando si è raffreddata. Per la pulizia non utilizzare detersivi perché ne assorbirebbe le sostanze chimiche rilasciandole in fase di cottura. Dopo il primo uso la pietra diventerà più scura e rimarrà leggermente unta a causa della sua porosità. Per l'eventuale lavaggio potete utilizzare un panno imbevuto di aceto e acqua calda. Non lavare in lavastoviglie. Non versare acqua fredda sulla pietra ancora calda.

ISTRUZIONI

1. Controllate sempre i bambini quando utilizzate i bruciatori e la pietra.
2. Maneggiate con cura la pietra, non farla cadere.
3. Fare attenzione a evitare scottature; non toccarla a mani nude quando è calda.
4. Per la manutenzione della pietra evitate repentini sbalzi di temperatura.
5. L'articolo è destinato ad un uso domestico.

PRECAUZIONI NELL'UTILIZZO DEL FORNELLETTO

Aprire il fornello svitandolo e togliere il cilindro forato (da utilizzare solo per prodotti infiammabili liquidi).

Inserire la pasta/gel combustibile

Chiudere il fornello riavvitandolo, assicurandosi che sia ben chiuso, poi accendere.

Dopo l'accensione, attendere qualche secondo, prima di regolare l'altezza della fiamma ruotando il manico del bruciatore: fori completamente aperti massima fiamma; fori completamente chiusi minima fiamma.

Assicurarsi che il fornello sia in posizione sicura.

Osservare rigorosamente le istruzioni per l'uso riportate sulla pasta combustibile.

Controllare sempre i bambini quando utilizzate i bruciatori.

La pasta combustibile a base di etanolo, è in vendita presso: mesticherie, ferramenta o supermercati. Va versata direttamente nella vaschetta dopo aver svitato la parte superiore del fornello dal quale dovete estrarre il cilindro forato. Accertatevi che il gel non fuoriesca dal contenitore.

Potete utilizzare gel in vendita in vaschette da circa 80g. In questo caso svitate la parte superiore del fornello, togliete la vaschetta forata ed inserite la vaschetta di gel.

ZUCCHINE ARROSTITE IN SALSA D'OLIO AGRO

Ingredienti per 4 persone

N 8 zucchine (con fiore) bianche

Olio extravergine d'oliva q.b.

Aceto bianco d'uva q.b.

Sale grosso q.b.

Nipitella (mentuccia) q.b.

Tagliate le zucchine a lamelle (per il senso della lunghezza) di circa 0,5 cm, salarle e fargli fare l'acqua di vegetazione.

Asciugatele e appoggiatele sulla pietra calda.

Fate dorare entrambi le superfici, una volta cotte adagiatele su un piatto, a parte emulsionate l'olio e l'aceto fino a creare una salsa. Versatela sulle zucchine e lasciatela agire per 10 minuti. Sgocciolatele e servitele con qualche foglia di nipitella.

MILLE FOGLIE DI PIADINA

Ingredienti per 4 persone

N°2 piadine
N°2 Pomodori a grappolo
Lattuga gr 100
N°1 melanzana
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

Tagliare le piadine a spicchi , mettere i pezzi in cottura sulla nostra pietra, finchè saranno croccanti.
A parte lammellate i pomodori e la melanzana (spessore di 0,5 cm circa), mettete le fettine in cottura e salate con sale grosso. Quando tutto sarà pronto componete degli strati nel piatto (piadina, pomodoro, melanzana, insalata e olio poi ricominciate con la piadina), ogni porzione sarà di tre strati.

GAMBERONI CON SALSA AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti per 4 persone

N°20 gamberoni sgusciati
N° 2 limoni
N° cespi di radicchio trevigiano
2 dl di olio extravergine d'oliva
Sale q.b.

Mettere in fusione per 30' i gamberoni nel succo di 2 limoni.
A parte preparate la salsa: lavate e sfogliate il radicchio (togliendo anche la parte bianca) mettere le foglie tagliuzzate e il sale in un frullatore (o in un pesto di marmo).
Frullate il radicchio e aggiungete l'olio a filo, la salsa sarà pronta quando avrà l'aspetto cremoso.
Sgocciolate i gamberoni e scottateli sulla pietra, serviteli caldi accompagnandoli con la salsa al radicchio.

ALICI ALLA PIETRA

Ingredienti per 4 persone

Alici 1 kg
Pangrattato 120 gr
Prezzemolo 1 mazzetto
Aglione 2 spicchi
Sale
Parmigiano 30 gr
Olio extravergine 2 cucchiari
Succo di 3 limoni

Lavare e togliere le lisce alle alici, lasciandole unite da un lato.

A parte preparare una panuria con il pangrattato, prezzemolo e aglio tritato e parmigiano grattato.

Impanate le alici sulle due superfici, cuocetele sulla pietra per circa 4 minuti.

Adagiatele sopra un piatto e servitele con una emulsione di olio e limone.

TACCHINO ALL'AMERICANA

Ingredienti per 4 persone

N°4 Fettine di tacchino gr 130 l'una
Mollica di pane grattugiata q.b.
Bacon n° 8 fette
Pomodori da insalata n4

Battere bene le fettine di tacchino, salarle e passarle alla mollica di pane grattugiata, tagliare i pomodori a fettine.

Cuocete tutto sulla pietra ben riscaldata.

Servite le fettine di tacchino sormontate da due fettine di bacon e due di pomodoro grigliato.

PETTO DI POLLO AL RADICCHIO TREVIGIANO.

Ingredienti per 4 persone

Petto di pollo (a fette) 500 gr

Radicchio trevigiano N° 2 cespi

Olio extravergine d'oliva q.b.

Prezzemolo q.b.

Porro n. 1

Battere bene le fettine e renderle molto fini, a parte preparare un trito con il porro e il prezzemolo.

Tagliare il radicchio a metà (per il senso della lunghezza)

Passate le fettine con il trito del porro e prezzemolo, salate e cuocete direttamente sulla pietra, cuocete sulla pietra anche il radicchio.

Quando il pollo sarà pronto, ponetelo su un vassoio e copritelo con il radicchio grigliato, condite con olio extravergine d'oliva.

Informazioni riguardanti le modalità d'uso, le ricette e la pasta combustibile possono essere ricercate nel nostro sito web **www.brandani.it** o contattandoci direttamente al nostro indirizzo **servizioclienti@brandani.it** o telefonando al servizio clienti al numero **+39 0572 459721**

The instructions for the item are available in English, Spanish, German and French on our website <http://www.brandani.it> otherwise you can request them directly by sending an email to servizioclienti@brandani.it.

Les instructions de l'article sont disponibles en anglais, en espagnol, en allemand et en français sur notre site Internet <http://www.brandani.it>. Il est également possible de les demander par courriel à servizioclienti@brandani.it.

Las instrucciones del artículo en inglés, español, alemán y francés pueden ser consultadas en nuestro sitio web <http://www.brandani.it> o solicitadas por correo electrónico dirigido a servizioclienti@brandani.it.

Die Gebrauchsanweisungen des Artikels in Englisch, Spanisch, Deutsch und Französisch sind unserem Website <http://www.brandani.it> zu entnehmen oder können per Mail über folgende Adresse angefragt werden servizioclienti@brandani.it.

Importato e distribuito da Brandani® gift group
Imported and distributed by Brandani® gift group
Importeè et distribuè by Brandani® gift group
Eingefuehrt und verteilt von Brandani® gift group
Importado e distibuido da Brandani® gift group
Made in P.R.C.

BRANDANI[®]
gift group www.brandani.it

BRANDANI GIFT GROUP
Via Caravaggio, 1
51012 – Pescia (Pistoia) Italy
ph. +39 0572 45971
fax +39 0572 459743

servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it