



## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΛΑΚΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

**ΕΣΕΙΣ ΨΗΣΤΕ ΚΑΙ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΑΛΑΤΙΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ!**

Η πλάκα ορυκτού αλατιού είναι ένα πολύ χρήσιμο μαγειρικό "σκεύος". Εσείς ψήστε και το φαγητό αλατίζεται ...μόνο του!

Οι πλάκες ψησίματος είναι εξ' ολοκλήρου φτιαγμένες από ορυκτό αλάτι Ιμαλαΐων και είναι στην διάθεσή σας για να σας προσφέρουν μια πρωτόγνωρη εμπειρία γεύσης και υγιεινού μαγειρέματος!

Εντυπωσιάστε τον αγαπημένο σας, τους καλεσμένους σας, την οικογένεια σας μαγειρεύοντας αλλά και σερβίροντας τα φαγητά σας πάνω στην πλάκα!

Οι πλάκες μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πιάτα, πιατέλες, τηγάνια, επιφάνεια κοπής, πλάκες ψύξης κ.α. Η χρήση τους στην μαγειρική είναι ένας νέος τρόπος μαγειρέματος που πρέπει να μάθετε και να γευτείτε όσο το δυνατόν πιο σύντομα!

Μπορείτε να ψήσετε στο bbq και μετά να πάρετε την πλάκα και να συνεχίσετε το ψήσιμο στο τραπέζι !!!

Το ορυκτό αλάτι όταν θερμαίνεται παράγει αρνητικά ιόντα τα οποία είναι πολύ ωφέλιμα για τον οργανισμό, αλλά και για τα φαγητά που έρχονται σε επαφή με αυτό! Τα φαγητά Αποτοξινώνονται και αποκτούν υπέροχη γεύση!

Πολλά γνωστά εστιατόρια του εξωτερικού και μεγάλοι σεφ σε Αμερική, Ευρώπη, Ασία αλλά πλέον και στην Ελλάδα, χρησιμοποιούν τις πλάκες για να προσφέρουν στους πελάτες τους μια μοναδική γευστική εμπειρία, αλλά και ένα ξεχωριστό αισθητικό αποτέλεσμα στο τραπέζι!

Βάλτε την πλάκα πάνω στο μάτι υγραερίου, μέσα στον φούρνο σας, στο μάρμπεκιου (bbq κάρβουνα ή υγραέριο). Στη συνέχεια, αλείψτε την με καλής ποιότητας ελαιόλαδο, ρίξτε πάνω της τα μπαχαρικά και τα βότανα που επιθυμείτε χωρίς να προσθέσετε αλάτι και μαγειρέψτε τα πάντα (όπως κρέας, θαλασσινά, ψάρια, λαχανικά, αυγό).

Αν θέλετε τα φαγητά λιγότερο αλατισμένα, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να αλείψετε την πλάκα και τα τρόφιμα με περισσότερο λάδι και μετά αφήστε τα να ψηθούν!

Προθέρμανση:

Ρυθμίστε την θερμοκρασία στο χαμηλό για 3 λεπτά και μετά σταδιακά ανεβάστε την και αφήστε την 15 λεπτά να θερμανθεί.

Για παράδειγμα αν την τοποθετήσετε σε bbq με υγραέριο θα το ρυθμίσετε στη σκάλα 1 πρώτα και μετά από 10 λεπτά θα ανεβάσετε την θερμοκρασία στο 3, ώστε να αφήσετε την πλάκα να προσαρμοστεί στην αλλαγή της θερμοκρασίας.

Τρόπος χρήσης:

Αφού έχετε προθερμάνει την πλάκα με τον τρόπο που αναφέραμε προηγουμένως, ανεβάστε την θερμοκρασία σας στην υψηλή ώσπου η πλάκα να πυρώσει και να καίει καλά!

Το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί θα πρέπει προηγουμένως να το έχετε λαδώσει. Ομοίως, θα λαδώσετε και όλη την επιφάνεια της πλάκας.

Στη συνέχεια, προσθέστε μυρωδικά πάνω στην πλάκα και μετά το τρόφιμο που θέλετε να ψήσετε. Περιμένετε μέχρι αυτό να ψηθεί. Όταν η πλευρά του τροφίμου που ακουμπάει στην πλάκα ασπρίσει, θα πρέπει να το γυρίσετε από την άλλη.

Τρόπος καθαρισμού της πλάκας:

Όταν την καθαρίζετε θα πρέπει να την αφήσετε να κρυώσει πολύ καλά (αργεί αρκετά) και θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς! Ξεπλύνετε με χλιαρό νερό και σφουγγάρι ή σπάτουλα. Τρίψτε δυνατά τις περιοχές όπου πιθανώς έχουν κολλήσει ή κρυσταλλώσει υπολείμματα φαγητού (λίπος).

Στεγνώστε την ομοιόμορφα με ένα μαλακό στυμμένο πανί ή χαρτί και αφαιρέστε τα τυχόν υπολείμματα. Αφήστε την να στεγνώσει φυσικά στον αέρα και αποθηκεύστε την σε μέρος χωρίς υγρασία.

Tips:

Πόσο αλατισμένο θα είναι το φαγητό; Όσον αφορά το πόσο αλάτι εισχωρεί στο φαγητό σας, αυτό εξαρτάται από το πόσα υγρά περιέχονται στην τροφή, από την περιεκτικότητα του σε λίπος, από το πόσο ζεστή είναι η πλάκα αλατιού, αλλά και από το πόση ώρα θα μαγειρέψετε το φαγητό πάνω της.

Αλείψτε με καθαρό ελαιόλαδο ώστε να δημιουργηθεί ένα φυσικό φιλμ και αφού κάψει η πλάκα περάστε πάλι με ελαιόλαδο. Είστε έτοιμοι για να βάλετε πάνω της ό,τι έχετε επιλέξει για να μαγειρέψετε!

Καλό θα είναι τα φαγητά να μην έχουν πολύ πάχος. Όπως αναφέρθηκε και πιο πάνω, αλείψτε ελαφρώς με καλής ποιότητας λάδι την πλάκα και τα φαγητά σας για να είναι λιγότερο αλατισμένα.

Προσοχή:

Η πλάκα δεν πρέπει να μουλιάζεται.

Επίσης, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό κατά τον καθαρισμό της!

Η πλάκα από ορυκτό αλάτι Ιμαλαΐων διαρκεί για πολλές, πολλές χρήσεις - περίπου 4 χρόνια αν την χρησιμοποιείτε 2 φορές κάθε εβδομάδα!

Διαστάσεις : Μήκος 30 εκατοστά, Πλάτος 20 εκατοστά, Ύψος 4 εκατοστά.

Διαμέτρου 20 εκ. (στρογγυλή)

Βάρος : 4 κιλά.

Πατήστε πάνω στα Link από το κανάλι μας στο Youtube με συνεργασίες και την χρήση από τις πλάκες μας...μπορούν να χρησιμοποιηθούν και κρύες για σούσι και άλλα...!!

<https://www.youtube.com/watch?v=r1TpM4H0yXs> (βιντεάκι με συνεργασίες μας)

<https://www.youtube.com/watch?v=GX0H9fMEYGQ> (βιντεάκι με συνεργασίες μας)