CONSIGLI UTILI PER L'USO DELLA BISTECCHIERA IN PIETRA NATURALE

Lavare bene la pietra con acqua. Per la prima volta ungere bene la piastra con olio (possibilmente d'oliva), lasciandolo assorbire per mezza giornata. Per il primo utilizzo scaldare la piastra lentamente. Si può utilizzare su qualsiasi fonte di calore (piastra elettrica, forno, braci, ecc.), con fornello a gas utilizzare una retina spandifiamma. Per cuocere qualsiasi cibo, non serve aggiunta di condimenti, ma solamente sale, erbe aromatiche, spezie a seconda della necessità e desiderio. Evitare alla piastra sbalzi bruschi di temperatura (acqua fredda sulla pietra calda). Per pulire la piastra evitare assolutamente l'uso di detersivi, ma solo con acqua calda o una spugnetta in ferro. Eventuali incrinature della pietra non ne compromettono comunque l'uso. La pietra naturale è ideale per chi ha problemi di sovrappeso o malattie cardiovascolari.

N.B. Fare attenzione a non portare mai a contatto diretto la fiamma con la piastra fredda. Se si usa la legna mettere sotto la piastra solo la brace; se si usa la fiamma del gas usare sempre lo spandifiamma a fiamma bassa.