

Pierre de sel pour poulet rôti

Réf. 230-820

INSTRUCTIONS : pour la cuisson sur le cône de sel, chauffer progressivement et par étape. Lorsque vous chauffez le cône de sel dans un four ou sur un gril, chauffez d'abord à feu le plus doux possible. Augmentez lentement à feu moyen pendant environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce que le cône atteigne la température optimale entre 300°F et 400°F (150°C et 200°C). Lorsque le cône est à température, utilisez des gants résistants à la chaleur pour placer votre poulet sur le cône. Faites cuire le poulet selon votre recette.

ENTRETIEN : SEL : le sel d'Himalaya est naturellement antimicrobien et ne nécessite pas de détergents. Après usage, laver simplement le cône de sel à l'eau chaude et frottez doucement avec une brosse douce ou une éponge. Ne pas immerger le cône dans l'eau. Séchez avec une serviette en papier pour enlever les poches d'eau en excès dans le cône. Séchez le cône à l'air pendant au moins 24 heures avant de le réutiliser. Conservez le cône dans un emplacement sec jusqu'à sa prochaine utilisation.

SUPPORT : laisser le support refroidir avant de le nettoyer. Laver à l'eau et au savon et sécher immédiatement. Ne pas utiliser d'abrasifs. Convient au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE : *le cône de sel et le support sont très chauds pendant la cuisson et immédiatement après. Utiliser un gant résistant à la chaleur lors de la manipulation. Dans le four, utiliser une plaque lèche frites sous le porte-cône pour éviter les flammes.*

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen