

## **CORRETTO UTILIZZO DELLA PIASTRA IN PIETRA LAVICA**

- 1) Pulire la piastra con una spugna inumidita
- 2) Solo per la prima volta prima di scaldarla ungere in modo lieve tutta la superficie con un "panno-carta" unto con gocce di olio di oliva, dopodiché attendere alcune ore prima di utilizzarla
- 3) Solo per la prima volta scaldare per i primi minuti, a fuoco lento
- 4) Evitare lo "shock termico"  
non bagnare mai la piastra quando è calda  
non porre sulla pietra surgelati (quando ancora ghiacciati)  
non scaldare mai la piastra quando molto fredda
- 5) Non lavare mai la piastra con detersivi

### **IMPORTANTE**

Per le piastre aventi misure superiori a 40x25 cm è consigliabile utilizzare un adeguato appoggio o supporto/telaio metallico.  
Non appoggiare mai le Piastre laviche su Piani di cottura in Vetroceramica  
Non utilizzare mai le Piastre laviche su Piani di cottura in Vetro o Cristallo.

### **PULIZIA**

Per la pulizia della piastra non adoperare mai detersivi  
aspettare che si raffreddi e lasciarla in ammollo per 10-15 minuti,  
strofinare utilizzando una spugnetta ruvida  
La superficie della piastra non si graffia,  
è possibile utilizzare una spatola d'acciaio per rimuovere residui di cibo  
E' possibile anche pulire la Piastra lavica con mezzo limone (strofinandolo);  
questa operazione, oltre a pulire, consente di "annullare"  
i sapori delle pietanze cotte, che così non si andranno a "mischiare/sovrapporre"  
a quelli delle successive cotture