



INSTRUCTIONS FOR USE OF HIMALAYAN SALT PLATTER

This plate is harvested from natural salt deposits found in the Himalayas. The dense crystalline composition adds complex flavor to all types of foods.

- Mineral-rich pink Himalayan salt adds delicate flavor to food.
- Retains balanced temperatures for hot and cold dishes.
- Heat on the grill to cook thin cuts of meat, fish and shellfish.
- Chill in the refrigerator to serve sushi, cold appetizers, cheese, fruit or desserts for just a hint of salt.
- Naturally anti-microbial.
- Easy to clean.
- Plate can be used repeatedly until it eventually diminishes with use.

GB

DE

P.5

FR

P.9

ES

P.13

NL

P.17

FI

P.21

SE

P.25

DK

P.29

IT

P.33

RU

P.37

NO

P.41

PL

P.45

CZ

P.49

SK

P.53

TEMPERING YOUR SALT BLOCK

Tempering of a salt block is very important in order to avoid cracking, breaking or shattering. For best results, this process should be performed slowly and carefully before the salt is used for any cooking or grilling. Though the blocks normally tend to develop cracks during heating, slow heating will help to avoid breakage.

- Place the block on the bottom rack of the oven on the lowest heat setting around 150 °F (65 °C). Once the oven temperature reaches low heat, allow the block to remain at this temperature for about 15 minutes.
- Gradually increase the temperature of the oven 100°F (37 °C) degrees at a time allowing the block to remain at each heat setting for roughly 15 minutes to an hour before increasing the temperature each time.
- Continue the tempering process until your block has reached 550°F (280°C) degrees, then turn off the oven and allow the block to cool slowly, with the oven door closed, until the block is completely cool (room temperature). Popping and cracking noises are normal when heating a salt block.
- It is common for salt blocks to develop visible cracks while heating.

FOR COLD FOODS: No heat tempering is required to use a salt block in this manner. Place salt slab in the refrigerator for one hour to chill or freeze.

The slab will retain its temperature for quite some time. Once it's chilled you can serve salads, fruits, vegetables, sushi, ice cream and desserts right on the salt block.

FOR HOT FOODS: Be sure to heat your salt block slowly. Once the salt block is hot, place your food on the block; it will cook, sear, and season your steak, lamb, fish, shrimp, etc. to perfection.

Himalayan salt has a milder salt flavor than table salt or sea salt.

To get the full effect, it's best to keep your other seasonings simple. Do not sprinkle your food with table salt. The effect of the salt on the food will depend on a variety of factors – moisture, fat content, thickness, and the temperature of the block. Moisture in the food will pick up salt faster, while fat will repel the salt. The hotter your block is when you cook, the less salty your food will be and more time your food spends on the block, the saltier it will be. If you coat ingredients with oil or fat before cooking, they'll tend to be less salty when finished.

For Gas Stove: Place your Himalayan Salt Block on the stove over low flame. After 15 minutes increase heat to low-medium. At this point, your salt plate will be hot enough to cook on, but you will want to keep the flame on low-medium while cooking. If extremely hot temperatures are desired, increase flame to medium-high for another 15 minutes.

For Ceramic Top and/or Electric Cook tops: Place a metal spacer such as wok ring or pastry tin with a removable bottom on the stove so that the Himalayan Salt Block is at least 1/2 inch above the heating element.

For the Grill: It is recommended curing the plate before your first use, by heating it slowly, and then allowing it to slowly cool back to room temperature.

** Remember, when heating a salt block under any circumstances, it is common for the tile to make 'cracking', 'crackling' or 'popping' noises as it heats up. The salt will retain a hot temperature for longer than one might expect; always be careful when handling a salt block that has been heated.*

CLEANING, CARE AND STORAGE

After use, let your Himalayan Salt Plate cool completely to room temperature. **TO WASH:** Rinse lightly, quickly, and scrub vigorously with a steel wool scrubby. Rinse again quickly. **DO NOT USE SOAP. DO NOT PLACE IN DISHWASHER. DO NOT SUBMERGE IN WATER.** Dry with a clean cloth and allow to further air dry. Store it in a cool and dry location with low humidity. Do not store on metal, copper, or bronze surfaces. Himalayan salt does not require the use of any cleanser, as it is naturally anti-microbial.

LONGEVITY

With proper initial heat tempering, use and care, salt grills or dishes can be used dozens of times, however, it will eventually 'melt' away over time, at which point you can break up the remaining salt and grind or shave it onto your food.

Note that our Himalayan Salt Plates are natural, artisan-carved products and each one is unique in characteristics, including color, inclusions, and slight size variations. Each salt block may also have a different threshold for pressure and temperature.

Napoleon is not responsible for damages, injury, or loss due to any use of our Himalayan salt products.



Anwendungshinweis für die Himalaya Salzplatte

Diese Salzplatte wird aus natürlichen Salzvorräten im Himalaya Gebirge gewonnen. Die dichte Mineralstruktur verleiht zahlreichen Speisen einen besonders delikaten Geschmack.

- Mineralreiches, rosa Himalaya-Salz für die delikate Würzung von Speisen.
- Hält Temperatur sehr lange – bei kalten wie warmen Speisen.
- Am Grill aufheizen, um dünne Stücke Fleisch, Fisch oder Meerestiere zu grillen.
- Im Kühlschrank kühlen, um Sushi, kalte Vorspeisen, Käse, Obst oder Desserts mit einem Hauch von Salz zu servieren.
- Natürlich antimikrobiell – besonders hygienisch.
- Einfache Reinigung.
- Die Salzplatte kann solange verwendet werden, bis sie sich aufgrund der Verwendung zu sehr abgenutzt hat.

DIE SALZPLATTE TEMPERIEREN

DE

Um Risse, einen Bruch oder Splitter zu vermeiden ist die richtige Temperierung sehr wichtig. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, sollte der Temperierungsprozess langsam und vorsichtig vor dem Kochen/Grillen stattfinden. Eine langsame Erwärmung wird helfen, oft übliche Risse während der Erwärmung zu verhindern.

- Platzieren Sie die Salzplatte auf der unteren Schiene Ihres Backofens bei ca. 65°C (150°F). Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, lassen Sie den Block ca. 15 Minuten verweilen.
- Erhöhen Sie die Temperatur schrittweise um ca. 37°C (100 °F) und lassen Sie die Salzplatte je Temperaturstufe etwa 15 Minuten bis hin zu einer Stunde verweilen.
- Setzen sie den Prozess schrittweise fort, bis die Salzplatte 280°C (550 !F) erreicht hat. Drehen Sie dann den Ofen ab und lassen Sie die Salzplatte bei geschlossenem Ofen langsam abkühlen, bis sie Raumtemperatur erreicht hat. Ein Knallen oder Krachen ist während des Prozesses normal.
- Es ist üblich, dass Salzplatten und Salzblöcke während des Temperierens sichtbare Risse aufweisen.

FÜR KALTE SPEISEN: Für kalte Speisen ist kein Aufheizen der Salzplatte erforderlich. Platzieren Sie die Salzplatte im Kühlfach und lassen Sie sie etwa 1 Stunde abkühlen oder frieren. Die Salzplatte behält diese Temperatur eine Zeit lang. Sobald die Platte gekühlt ist, können Sie Salate, Früchte, Gemüse, Sushi, Eis und Desserts direkt auf der Salzplatte servieren.

FÜR HEISSE SPEISEN: Heizen Sie Ihre Salzplatte LANGSAM auf. Sobald die Platte heiß ist, können Sie Ihre Speisen platzieren. Ihre Salzplatte gart, brät und würzt Steak, Lamm, Fisch, Shrimps und vieles mehr einfach perfekt!

Himalaya Salz hat einen dezenteren, milderen Geschmack als Tafelsalz. Um den optimalen Geschmack zu erreichen, sollten Sie mit weiteren Gewürzen sparen. Salzen Sie die Speisen nicht vorab mit Tafelsalz! Der Salzgeschmack der Speisen hängt von verschiedenen Faktoren, wie Feuchtigkeit, Fettgehalt und Dicke sowie der Temperatur der Salzplatte ab.

Speisen mit hohem Wassergehalt nehmen Salz leichter auf, während Fett Salz eher ablehnt. Je heißer Ihre Salzplatte bei der Zubereitung der Speisen ist, desto weniger salzig werden die Speisen. Je länger jedoch die Speisen auf der Platte verweilen, desto salziger schmecken sie. Wenn Sie Ihre Speisen vor der Zubereitung mit Öl oder Fett bestreichen, werden Sie später weniger salzig schmecken.

Für Gas-Öfen: Platzieren Sie Ihre Himalaya Salzplatte bei niedriger Temperatur am Ofen. Drehen Sie nach ca. 15 Minuten auf die Stufe „low-medium“. Ab diesem Zeitpunkt können Sie auf der Salzplatte bereits kochen, sofern Sie die Flamme auf „low-medium“-Stufe brennen lassen. Wenn Sie extrem hohe Temperaturen benötigen, drehen Sie für weitere 15 Minuten auf die Stufe „medium-high“.

Für Keramikplatten (Ceran) und/oder Elektroöfen: Legen Sie als Distanzhalter ein metallisches Gefäß wie einen Wok-Ring oder eine Tortenform ohne Boden auf die Herdplatte, sodass die Himalaya Salzplatte mindestens 1 cm über dem Kochfeld ist.

Für den Grill: Es wird empfohlen, die Salzplatte vor der ersten Verwendung haltbar zu machen, indem Sie sie langsam erhitzen und wieder langsam auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

* Bedenken Sie: Beim Temperieren einer Salzplatte können Geräusche wie Krachen, Knistern oder Schnalzen auftreten. Die Salzplatte behält die Hitze länger als viele glauben. Sind Sie deshalb besonders vorsichtig bei der Handhabung!

REINIGUNG, PFLEGE und AUFBEWAHRUNG

Lassen Sie die Himalaya Salzplatte nach der Verwendung auf Raumtemperatur abkühlen.

DE

WASCHEN: Spülen Sie die Salzplatte sanft und rasch mit reinem Wasser ab und entfernen Sie starke Rückstände mit einem Draht-Schwamm. **VERWENDEN SIE KEINE SEIFE. NICHT GESCHIRRSPÜLER-GEEIGNET. NICHT IN WASSER EINWEICHEN.**

Trocknen Sie die Salzplatte mit einem trockenen Tuch und lassen Sie sie an der Luft gänzlich trocknen. Bewahren Sie die Salzplatte an einem kühlen, trockenen Raum mit geringer Luftfeuchtigkeit auf. Nicht in Metall-, Kupfer- oder Bronzegefäßen aufbewahren. Himalaya Salz benötigt keine Reinigungsmittel, da es von Natur aus antimikrobiell ist.

LANGLEBIGKEIT

Bei entsprechendem erstmaligem Temperieren, korrekter Verwendung und Aufbewahrung können Sie Ihre Salzplatte unzählige Male verwenden. Durch die Abnutzung wird Ihre Platte irgendwann zu dünn werden. Dann können Sie die Platte brechen, mahlen und Ihre Speisen damit würzen.

Ihre Himalaya Salzplatte ist ein natürliches, handgeformtes Produkt mit einer individuellen und einzigartigen Charakteristik mit möglichen Abweichungen in Farbe, Größe und Einschließungen. Jede Platte erträgt außerdem unterschiedlichen Druck und Temperaturen.

Napoleon ist nicht für Schäden, Verletzungen oder Verluste durch die Verwendung der Himalaya Salzplatte verantwortlich.



FR

MODE D'EMPLOI DE L'ARDOISE DE SEL DE L'HIMALAYA

Cette ardoise est taillée à partir de gisements de sel naturels dans les montagnes de l'Himalaya. La composition dense en cristaux ajoute une saveur complexe à tout aliment.

- Le sel rose de l'Himalaya riche en minéraux ajoute une saveur délicate aux aliments.
- Conserve des températures équilibrées pour les plats chauds et froids.
- Peut être chauffée sur le gril pour cuire de fines tranches de viande, du poisson et des crustacés.
- Placer au réfrigérateur pour servir des sushis, des entrées froides, du fromage, des fruits ou des desserts avec un soupçon de sel.
- Naturellement antimicrobien.
- Facile à nettoyer.
- L'ardoise peut être réutilisée de nombreuses fois jusqu'à ce qu'elle diminue de taille.

TEMPÉRER VOTRE ARDOISE DE SEL

Tempérer votre ardoise de sel est très important afin d'éviter les fissures, les bris ou l'éclatement. Pour de meilleurs résultats, ce processus doit être effectué lentement et soigneusement avant l'utilisation de l'ardoise de sel pour la cuisson ou la grillade. Bien que normalement les ardoises ont tendance à développer des fissures au cours du chauffage, un chauffage lent aidera à prévenir les bris.

FR

- Placez l'ardoise sur la grille inférieure du four, réglé à la température la plus basse, environ 150 °F (65 °C). Une fois la température du four atteinte, laissez l'ardoise dans le four environ 15 minutes à cette température basse.
- Augmentez progressivement la température du four de 100 °F (37 °C) chaque fois, en laissant l'ardoise chauffer de 15 minutes à une heure à chaque changement de température.
- Poursuivez le processus de tempérage jusqu'à ce que votre ardoise atteigne 550 °F (280 °C), puis éteignez le four et laissez l'ardoise refroidir lentement, avec la porte du four fermée, jusqu'à ce que le bloc ait complètement refroidi (température ambiante). Des bruits d'éclatement et de craquement sont normaux lors du chauffage d'une ardoise de sel.
- Il est fréquent que les ardoises de sel développent des fissures visibles pendant le chauffage.

POUR LES ALIMENTS FROIDS : Aucun tempérage n'est nécessaire pour une utilisation de l'ardoise de sel avec des aliments froids. Mettez l'ardoise de sel au réfrigérateur pendant une heure pour refroidir ou congeler.

L'ardoise conservera sa température pendant un certain temps. Une fois froide, vous pouvez servir directement sur l'ardoise de sel des salades, des fruits, des légumes, des sushis, des glaces et des desserts.

POUR LES ALIMENTS CHAUDS : Assurez-vous de chauffer l'ardoise de sel lentement. Une fois chaude, déposez-y les aliments. L'ardoise cuira, saisira et assaisonnera à la perfection steak, agneau, poisson, crevettes, etc.

Le sel de l'Himalaya a un goût salé plus doux que le sel de table ou le sel de mer. Afin d'en profiter pleinement, il est préférable de garder vos autres assaisonnements simples. Ne saupoudrez pas vos aliments de sel de table. L'effet du sel sur la nourriture dépendra d'une variété de facteurs : l'humidité, la teneur en graisse, l'épaisseur et la température de l'ardoise. L'humidité dans les aliments absorbera le sel plus rapidement, tandis que le gras va le repousser. Plus votre ardoise est chaude lors de la cuisson, moins salés seront vos aliments, et plus les aliments sont longtemps sur l'ardoise, plus ils seront salés. Si vous enduisez les ingrédients d'huile ou de graisse avant la cuisson, ils seront généralement moins salés une fois la cuisson terminée.

Pour les cuisinières à gaz : Placez votre ardoise de sel de l'Himalaya sur la cuisinière à feu doux. Après 15 minutes, augmentez la chaleur à feu doux à moyen. À ce stade, votre ardoise de sel sera assez chaude pour cuisiner, mais vous devez garder le feu doux à moyen pendant la cuisson. Pour des températures très chaudes, augmentez la chaleur à feu moyen à élevé pendant encore 15 minutes.

Pour les tables de cuisson en vitro-céramique et/ou électriques : Placez un espaceur métallique comme anneau de wok ou un moule à pâtisserie avec un fond amovible sur la cuisinière afin que l'ardoise de sel de l'Himalaya soit à au moins 1/2 pouce (1,3 cm) au-dessus de l'élément chauffant.

Pour le gril : Il est recommandé de durcir l'ardoise avant la première utilisation en la chauffant lentement, puis en la laissant refroidir lentement à température ambiante.

** N'oubliez pas qu'il est normal d'entendre des bruits d'éclatement ou de craquement lors du chauffage d'une ardoise de sel, quelles que soient les conditions. Le sel conservera une température chaude plus longtemps que l'on pourrait penser et il faut donc toujours faire preuve de prudence lors de la manipulation d'une ardoise de sel qui a été chauffée.*

FR

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET RANGEMENT

Après son utilisation, laissez votre ardoise de sel de l'Himalaya refroidir complètement à la température ambiante.

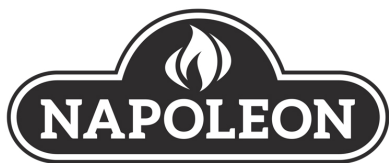
POUR NETTOYER: Rincez légèrement et rapidement, puis frottez vigoureusement avec une brosse de laine d'acier. Rincez à nouveau rapidement. **N'UTILISEZ PAS DE SAVON. NE METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE. NE SUBMERGEZ PAS D'EAU.** Séchez avec un chiffon propre et laissez sécher à l'air libre. Conservez l'ardoise dans un endroit frais et sec avec un faible taux d'humidité. Ne rangez pas l'ardoise sur des surfaces en métal, en cuivre ou en bronze. Le sel de l'Himalaya ne nécessite pas l'utilisation d'un nettoyant, car il est naturellement antibactérien.

DURÉE DE VIE

Si vous effectuez bien le tempérage initial et utilisez et entretenez l'ardoise en suivant les recommandations, votre ardoise pourra être réutilisée des dizaines de fois pour préparer des grillades et différents plats. Cependant, elle finira par « fondre » avec le temps. Vous pourrez alors briser le reste du sel et le broyer ou l'émincer sur vos plats.

Notez que nos ardoises de sel de l'Himalaya sont des produits naturels sculptés à la main et chacune est unique et peut présenter de légères variations dans la couleur, les inclusions et les dimensions. Chaque ardoise de sel peut également avoir un seuil différent de pression et de température.

Napoléon n'est pas responsable des dommages, des blessures ou des pertes liés à l'utilisation de nos produits de sel de l'Himalaya.



INSTRUCCIONES DE USO PARA LA PIEDRA DE SAL DEL HIMALAYA

ES

La piedra proviene de depósitos naturales de sal que se encuentran en el Himalaya. Tiene una composición cristalina densa que añade complejidad al sabor de cualquier alimento.

- La sal rosada del Himalaya es rica en minerales y añade un delicado sabor a los alimentos.
- Mantiene una temperatura homogénea tanto para platos calientes como fríos.
- Caliéntela en la barbacoa para cocinar cortes finos de carne, pescado o marisco.
- Enfríela en la nevera para servir sushi, aperitivos fríos, queso, fruta o postres con un toque de sal.
- Posee propiedades antimicrobianas de forma natural.
- Fácil de limpiar.
- La piedra puede utilizarse repetidas veces hasta que su tamaño se reduzca con el uso.

TEMPLADO DEL BLOQUE DE SAL

Es muy importante realizar el templado del bloque de sal para evitar que se agriete, rompa o haga añicos. Para obtener mejores resultados, ese proceso debe realizarse despacio y con cuidado antes de que la sal se utilice para cocinar o asar. Al calentar los bloques de sal suelen aparecer grietas, pero un calentamiento lento contribuye a

ES evitar que se rompan.

- Coloque el bloque de sal en la rejilla inferior del horno a la temperatura más baja, unos 65 °C (150 °F).
- Cuando el horno alcance esa temperatura, deje el bloque unos 15 minutos en el interior.
- Suba gradualmente la temperatura del horno en incrementos de 37 °C (100°F) cada vez, dejando que el bloque permanezca en cada temperatura entre 15 minutos y una hora antes de subir la temperatura de nuevo.
- Continúe el proceso de templado hasta que el bloque haya alcanzado los 280 °C (550 °F), en ese momento apague el horno y deje que el bloque se enfríe lentamente, con la puerta del horno cerrada, hasta que esté a temperatura ambiente.

PARA ALIMENTOS FRÍOS: No es necesario templar el bloque de sal para usarlo de esta forma. Coloque el bloque de sal en la nevera o el congelador durante una hora. El bloque conservará la temperatura durante bastante tiempo. Una vez que se haya enfriado, podrá servir ensaladas, fruta, verdura, sushi, helado y postres directamente en el bloque de sal.

PARA ALIMENTOS CALIENTES: Caliente el bloque de sal lentamente. Una vez que se haya calentado, coloque los alimentos en la piedra: cocinará, dorará y sazonará a la perfección filetes, cordero, pescado, gambas, etc.

La sal del Himalaya tiene un sabor más suave que el de la sal de mesa o la sal marina. Para obtener el máximo efecto, es mejor no añadir demasiados condimentos. No eche sal de mesa a los alimentos. El efecto que la sal tenga en los alimentos dependerá de una serie de factores: el contenido de humedad, el contenido graso, el grosor y la temperatura del bloque de sal. En los alimentos, la humedad absorberá la sal con más rapidez, mientras que la grasa la repelerá. Cuanto más caliente esté el bloque de sal cuando cocine, menos salados quedarán los alimentos; y cuanto más tiempo los deje en el bloque, más salados estarán. Si unta los ingredientes con aceite o grasa antes de cocinarlos, normalmente quedan menos salados.

Para cocinas a gas: Coloque el bloque de sal del Himalaya en el fogón a fuego bajo. Después de 15 minutos aumente la temperatura a fuego medio. En ese momento, la piedra de sal estará lo suficientemente caliente para cocinar en ella, aunque tendrá que mantener la llama a fuego bajo o medio mientras cocine. Si quiere que la piedra alcance una temperatura muy alta, suba el fuego a medio-alto durante 15 minutos más.

Ara vitrocerámicas y/o cocinas eléctricas: Coloque un espaciador metálico, como una base para wok o un molde de tarta con base extraíble, sobre el fogón para que el bloque de sal del Himalaya quede al menos 1,3 cm (1/2 pulgada) por encima de la fuente de calor.

Para barbacoa: Se recomienda templar la piedra antes de usarla por primera vez, calentándola despacio y dejando que se enfríe de nuevo lentamente a temperatura ambiente.

** Recuerde que siempre que se calienta un bloque de sal es normal que produzca chasquidos al irse calentando. La sal mantendrá el calor durante más tiempo del que podría pensarse; manipule siempre con cuidado un bloque de sal que haya sido calentado.*

LIMPIEZA, CUIDADO Y ALMACENAJ

Cuando termine de usarla, deje que la piedra de sal del Himalaya se enfríe totalmente a temperatura ambiente. **LAVADO:** Aclarar ligeramente y frotar enérgicamente la superficie con un estropajo metálico. Volver a aclarar ligeramente. **NO USAR JABÓN. NO LAVAR EN LAVAVAJILLAS. NO SUMERGIR EN AGUA.** Secar con un trapo limpio y dejar que acabe de secarse al aire. Guardar en un lugar fresco y seco con poca humedad. No almacenar sobre ninguna superficie de bronce, cobre o cualquier otro metal. No es necesario usar ningún producto limpiador con la sal del Himalaya, ya que tiene propiedades antimicrobianas de forma natural.

ES

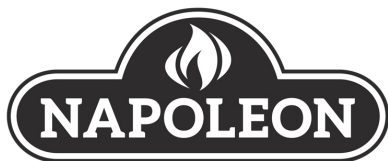
DURACIÓN

Si se realiza correctamente su templado inicial y se usan y cuidan adecuadamente, las planchas y las piedras de sal pueden utilizarse numerosas veces, aunque con el tiempo terminarán por «deshacerse». Cuando esto suceda, puede partir en trozos la sal que quede y usarla molida o laminada en la comida.

Tenga en cuenta que nuestras piedras de sal del Himalaya son productos naturales y tallados artesanalmente, por eso cada una tiene características únicas, como el color y las inclusiones que presentan o ligeras variaciones de tamaño entre ellas.

Cada uno de los bloques de sal puede presentar también distintos umbrales de presión y temperatura.

Napoleon no será responsable de los daños, las lesiones o las pérdidas que pudieran producirse por el uso de cualquiera de nuestros productos de sal del Himalaya.



GEBRUIKSINSTRUCTIES VOOR DE HIMALAYAANSE ZOUTPLAAT

NL

Deze plaat is gemaakt van natuurlijke zoutafzettingen die worden gevonden in de Himalaya. De dichte kristalstructuur voegt een rijke smaak toe aan alle soorten voedsel.

- Mineraalrijk roze Himalayaans zout voegt een subtiele smaak toe aan uw gerechten
- Houdt warme en koude gerechten goed op temperatuur
- Verwarm hem op de grill om dingesneden vlees, vis en schelpdieren te bereiden.
- Koel hem in de koelkast om sushi, koude voorgerechten, kaas, vruchten of desserts die u serveert een vleugje zout mee te geven.
- Natuurlijk antimicrobieel
- Eenvoudig schoon te maken.
- De plaat kan herhaaldelijk worden gebruikt totdat hij uiteindelijk door veelvuldig gebruik versleten raakt

UW ZOUTBLOK INBRANDEN

Inbranden van een zoutblok is erg belangrijk om barsten, breuken of verbrijzeling te voorkomen. Voor het beste resultaat moet dit proces langzaam en voorzichtig worden uitgevoerd voordat het zout wordt gebruikt voor het bereiden of grillen van uw gerechten. Tijdens het verwarmen kunnen er barsten ontstaan in het blok. U kunt dit voorkomen door het blok langzaam op te laten warmen.

NL

- Plaats het blok onderin de oven bij de laagste temperatuurinstelling, ongeveer 65°C (150°F). Laat het blok ongeveer 15 minuten rusten bij lage temperatuur als de oven deze temperatuur heeft bereikt.
- Verhoog de temperatuur van de oven geleidelijk met 37°C (100°F) per keer en laat het blok elke keer 15 minuten tot een uur rusten voordat u de temperatuur verder verhoogt.
- Ga door met temperen totdat uw blok een temperatuur van 280°C (550°F) heeft bereikt, schakel dan de oven uit en laat het blok langzaam afkoelen met gesloten ovendeur, totdat het blok volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur. Tijdens het verwarmen van een zoutblok is het normaal dat u knal- en kraakgeluiden hoort
- Het is normaal dat zich zichtbare barsten in het zoutblok vormen tijdens het verwarmen

VOOR KOUDE GERECHTEN: Het is niet nodig een zoutblok te temperen als u het voor koude gerechten gebruikt. Plaats het zoutblok gedurende een uur in de koelkast om het te laten afkoelen.

Het zoutblok houdt zijn temperatuur langere tijd vast. Als het koud is, kunt u salades, vruchten, groenten, sushi, ijs en desserts direct op het zoutblok serveren.

VOOR WARM GERECHTEN: Zorg dat u uw zoutblok langzaam verwarmt. Als het zoutblok warm is, plaatst u uw gerechten op het blok. Uw steak, lam, vis, garnalen, enz., worden perfect gegaard en gekruid en krijgen een perfecte korst.

Himalayaans zout heeft een mildere zoutmaak dan

tafelzout of zeezout. Voor het lekkerste resultaat, kunt u andere kruiden het best met mate gebruiken. Bestrooi uw gerecht niet met tafelzout. Het effect van het zout op uw gerecht hangt af van allerlei factoren - vocht, vetgehalte, dikte en de temperatuur van het blok. Vocht in het gerecht zal het zout sneller opnemen, terwijl vet het zout zal afstoten. Hoe heter uw blok is terwijl u bakt, hoe minder zout uw gerecht wordt en hoe langer uw gerecht op het blok ligt des te zouter het wordt. Als u ingrediënten met olie of vet bewerkt voordat u ze bereidt, zullen ze eenmaal gegaard minder zout zijn.

Voor gasfornuizen: plaats uw Himalayaanse zoutblok op het fornuis bij een kleine vlam. Verhoog de temperatuur na 15 minuten naar laag-gemiddeld. Uw zoutplaat is nu warm genoeg om uw gerecht op te bereiden, maar u moet tijdens het bereiden van het gerecht de vlam op laag-gemiddeld houden. Als een extreem hoge temperatuur gewenst is, verhoogt u de vlam tot gemiddeld-hoog gedurende nogmaals 15 minuten.

Voor keramische en/of elektrische kookplaten: plaats een metalen ring, bijvoorbeeld een wokring of een taartvorm met uitneembare bodem, op de kookplaat, zodat het Himalayaanse zoutblok ten minste 1,5 cm boven het verwarmingselement ligt.

Voor de grill: aanbevolen wordt de plaat te laten uitharden voor het eerste gebruik, door hem langzaam te verwarmen en langzaam weer terug te laten afkoelen tot op kamertemperatuur.

** Onthoud dat het normaal is dat uw zoutblok 'krakende', 'knetterende' of 'knallende' geluiden maakt tijdens het verwarmen. Het zout houdt de warmte langer vast dan u zou verwachten. Wees daarom altijd voorzichtig als u een zoutblok vastpakt dat is verwarmd.*

SCHOONMAKEN, VERZORGEN EN BEWAREN

Laat uw Himalayaanse zoutblok na gebruik volledig afkoelen tot kamertemperatuur. **AFWASSEN:** spoel het blok licht en snel af en schrob het grondig met een staalsponsje. Spoel het blok opnieuw kort af. **GEBRUIK GEEN ZEEP. PLAATS HET NIET IN DE VAATWASSER. DOMPEL HET NIET ONDERWATER.** Droog het zoutblok af met een schone doek en laat het verder aan de lucht drogen. Bewaar uw zoutblok op een koele en droge plek met een lage luchtvochtigheid.

NL Bewaar het niet op een oppervlak van metaal, koper of brons. Omdat Himalayaans zout natuurlijk antimicrobieel is, is een schoonmaakmiddel niet nodig.

LEVENSDUUR

Als ze op de juiste wijze en bij de juiste temperatuur wordt ingebrand, en op de juiste wijze wordt gebruikt en verzorgd, kunnen zoutgrills of -schalen tientallen keren worden gebruikt. Uiteindelijk zullen ze echter 'wegsmelten'. U kunt het resterende zout dan in stukken breken en het over uw eten malen of schaven.

Onze Himalayaanse zoutblokken zijn natuurlijke, op ambachtelijke wijze gesneden producten en elk blok heeft zijn eigen unieke eigenschappen, zoals kleuren, insluitsels en kleine variaties in grootte. Ieder zoutblok heeft daarnaast een andere druk- en temperatuurdrempel.

Napoleon is niet verantwoordelijk voor schade, letsel of verliezen als gevolg van het gebruik van onze producten van Himalayaans zout.



HIMALAJAN SUOLASTA VALMISTETUN TARJOILUASTIAN OHJEET

Tämä tarjoiluastia on valmistettu Himalajan luonnollisesta suolasta. Tiheä, kiteinen rakenne on omiaan antamaan oman makunsa kaiken tyyppisille ruoille.

FI

- Mineraalirikas vaaleanpunainen Himalajan suola lisää herkän sävynsä ruokiin
- Se säilyttää tasaisen lämpötilan kuumissa ja kylmissä ruoissa.
- Kuumenna se grillissä kypsentääksesi ohuita paloja lihoja, kaloja ja äyriäisiä.
- Jäähdytä jääkaapissa tarjoillaksesi sushia, kylmiä alkupaloja, juustoja, hedelmiä tai jälkiruokia pienen aavistuksen verran suolattuina.
- Luonnostaan antibakteerinen
- Helppo puhdistaa.
- Voit käyttää tarjoiluastiaa toistuvasti kunnes se pienenee lopulta käytön myötä

SUOLALOHKON KARKAISU

Suolalohkon karkaisu on äärimmäisen tärkeää estääksesi halkeamat ja rikkoutumiset. Saavuttaaksesi parhaan tuloksen, tämä vaihe tulee suorittaa hitaasti ja varovaisesti mikäli suolaa käytetään ruoanvalmistuksessa tai grillissä. Vaikka yleensä lohkon muodostuu halkeamia kuumennuksen aikana, hidas lämmittäminen estää sen hajoamisen.

FI

- Aseta lohko uunin alatasolle ja säädä uuni pienimmälle lämmölle joka on yleensä 65 °C (150 °F). Kun uuni lämpenee haluttuun asteeseen, salli lohkon olla tässä lämpötilassa n. 15 minuutin ajan.
- Nosta uunin lämpötila hitaasti 37 °C (100°F) kerrallaan, ja salli lohkon olla lämmössä aina n. 15 - 60 minuuttia, ennen kuin nostat jälleen lämpötilaa.
- Jatka karkaisua aina 280°C (550°F) saakka, sammuta tämän jälkeen uuni ja jätä sen luukku auki, sallien samalla lohkon viilentyä (huoneen lämpötilan mukaiseksi. Saatat kuulla karkaisun ajan lohkokosta poksumista kun lämmität sitä.
- On aivan tavallista, että suolalohkoon muodostuu näkyviä halkeamia lämmityksen aikana

KYLMÄT RUOAT: Et tarvitse karkaisua mikäli käytät suolalohkoa tähän malliin. Aseta suolalohko jääkaappiin tunniksi jotta se jäähtyy tai pakastuu.

Lohko säilyttää sen lämpötilan melko pitkään. Kun olet jäähdyttänyt sen, voit tarjoilla salaatteja, hedelmiä, vihanneksia, sushia, jäätelöä ja jälkiruokia sen päältä.

KUUMAT RUOAT: Varmista että lämmität suolalohkon hitaasti. Kun suolalohko on kuuma, aseta ruoka lohkon päälle; kokkaa, ruskista ja mausta pihvisi, lampaasi, kalasi, katkaravut ym. täydelliseksi.

Himalajan suola on miedompaa kuin pöytä- tai

merisuola. Saadaksesi täyden elämyksen, on parasta ettet mausta ruokaa liikaa. Älä käytä ruoassasi pöytäsuolaa. Suolan vaikutus ruoassa johtuu useista eri syistä – kosteudesta, rasvapitoisuudesta, paksuudesta ja lohkon lämpötilasta. Ruoassa oleva kosteus voimistaa suolan vaikutusta kun taas rasva torjuu suoloja. Mitä kuumempi lohko on kokatessasi, sitä vähemmän se antaa ilmi suolaa ja mitä pidempään pidät ruokaasi loholla, sen suolaisempi siitä tulee. Mikäli levität ruokaasi öljyä ennen sen valmistamista tai sen aikana, sitä suolattomampi siitä tulee.

FI

Kaasuliesi: Aseta Himalajan suolalohko avoimen liekin päälle. 15 minuutin jälkeen, nosta lämpö alhaisesta keskilämmölle. Tässä vaiheessa, suolalohkosi on tarpeeksi kuuma paistamista varten, mutta sinun kannattaa pitää liekkiä päällä alhaisella paiston ajan. Mikäli tarvitse kuumempaa lämpötilaa, nosta liekin lämpö keski- tai kuumaan lämpötilaan 15 minuutin ajaksi.

Keraamiset ja/tai sähköiset liedet: Aseta metallinen alusta jotta suolalohko on 1.3 cm (1/2 tuumaa) lämmityselementistä.

Grillissä: On suositeltavaa karkaista lohko ennen sen ensimmäistä käyttöä lämmittämällä sitä hitaasti ja sitten antamalla sen jäähtyä huoneenlämpöiseksi

** Muista että kun lämmität suolalohkoa, on normaalia että kuulet "poksuvia" ääniä sen lämmitessä. Suola ylläpitää kuuman lämpötilan pidempään kuin muut materiaalit, joten muista olla varovainen käsitellessäsi lämmennyttä suolalohkoa.*

PUHDISTUS, HOITO JA SÄILYTYS

Käytön jälkeen, anna Himalajan suolalohkon jäähtyä huonelämpötilaan. **PESTÄKSESI:** Huuhtelee kevyesti, nopeasti ja harjaa voimakkaasti teräsvillalla. Huuhtelee uudelleen nopeasti. **ÄLÄ KÄYTÄ SAIPPUAA. ÄLÄ KÄYTÄ ASTIANPESUKONETTA. ÄLÄ UPOTA VETEEN.** Kuivaa puhtaalla liinalla ja anna sen kuivua. Säilytä viilessä ja kuivassa paikassa, jossa on alhainen kosteus. Älä säilytä metallisilla, kuparisilla tai pronssisilla pinoilla. Himalajan suola ei vaadi puhdistusaineen käyttöä, sillä se on luonnostaan antibakteerinen.

FI

KESTÄVYYS

Oikeanlaisen karkaisun, käytön ja huoltamisen avulla, suolagrilliiä tai astiaa voidaan käyttää kymmeniä kertoja, mutta lopulta tuote ”sulaa” ajan kanssa, jossa vaiheessa voit jaksaa jäljellä olevan suolan ja raastaa sen ruokaasi.

Ota huomioon että Himalajan suolalohkot ovat luonnollisia artesaanituotteita ja jokainen on ainutlaatuinen ominaisuuksiltaan, värin, lisien ja kokonsa puolesta. Jokainen suolalohko voi pitää oman paineensa ja lämpötilansa.

Napoleon ei ole vastuussa vahingoista, vammoista tai häviöistä jotka saattavat johtua Himalajan suolat tuotteen käytöstä.



BRUKSANVISNING FÖR SALT-GRILLSTEN IFRÅN HIMALAYA

Stenen har huggits ut ur naturliga saltavlagringar som finns i Himalaya. Den täta kristalliserade sammansättningen lägger en komplex smak till alla typer av livsmedel.

SE

- Mineralrik rosa salt ifrån Himalaya lägger en delikat smak till maten
- Behåller en balanserad temperatur för varma och kalla rätter
- Värm upp på grillen för att tillaga tunna skivor kött, fisk och skaldjur.
- Kyl i kylskåpet för att servera sushi, kalla aptitretare, ost, frukt eller desserter med bara en antydan av salt.
- Naturligt antimikrobiell
- Enkel att rengöra.
- Stenen kan användas upprepade gånger tills den så småningom minskar av användningen.

HÄRDA DITT SALTSTEN

Det är mycket viktigt att härda en saltsten för att undvika sprickbildning, brott eller splittring. För bästa resultat bör det göras långsamt och försiktigt innan saltstenen används för kokning eller grillning. Även om stenen normalt brukar utveckla sprickor under uppvärmning, kommer långsam uppvärmning bidra till att man undviker brott.

SE

- Placera stenen på nedersta falsen i ugnen på den lägsta värmen ca 150 °F (65 °C). När ugnen uppnår rätt temperatur, låt stenen stå i temperaturen under cirka 15 minuter.
- Öka successivt temperaturen på ugnen till 100°F (37 °C) grader och låt stenen stå på varje temperatursteg i ungefär 15 minuter till en timme innan temperaturen ökas nästa gång.
- Fortsätt härdningsprocessen tills stenen nått upp till 550°F (280°C) grader, stäng sedan av ugnen och låt stenen kyla av långsamt i ugnen med luckan stängd tills stenen är helt avkyld (rumstemperatur). Knäppande och knakande ljud är normalt när saltstenen uppvärms.
- Det är vanligt att saltstenar utvecklar synliga sprickor under uppvärmning.

FÖR KALL MAT: Man behöver inte värmehärda saltstenen för att använda stenen på detta sättet. Placera stenen i kylskåpet under 1 timme för att kyla ner den.

Stenen kommer därefter att hålla temperaturen under ganska lång tid. När den är kyld kan du servera sallader, frukt, grönsaker, sushi, glass och desserter direkt på saltblocket.

FÖR VARM MAT: Var noga med att värma upp saltstenen långsamt. När saltstenen är varm, lägg maten på stenen; det kommer att tillaga, bryna och krydda din biff, lamm, fisk, räkor m.m. till perfection.

Salt från Himalayan har en mildare smak än bordsalt eller havssalt.

För att uppnå full effect, är det bäst att inte använda så mycket av andra kryddor. Salta inte maten med bordssalt. Effekten av saltet på maten kommer att bero på en mängd faktorer – fukt, fetthalt, tjocklek och temperaturen på stenen. Fukten i maten kommer att ta upp saltet i maten snabbare, medan fett kommer att stöta bort saltet. Ju varmare din sten är när du tillagar maten desto mindre salt kommer maten att få och ju längre tid maten ligger på stenen desto saltare kommer det att bli. Om du penslar maten med olja eller fett innan tillagningen brukar maten vara mindre salt när den är färdig

För gasspis: Placera din saltsten från Himalayan på spisen över svag låga. Efter 15 minuter öka värmen till låg-mellan. Då kommer stenen att vara tillräckligt varm för att laga mat på och du kan också välja att hålla lågan på låg-mellan nivå när du lagar maten. Om du önskar extremt hög temperatur kan du öka lågan till mellan-hög för ytterligare 15 minuter.

SE

För keramik häll och/eller elektriska kokplattor: Placera ett metallföremål som ledare emellan stenen och spisen t.ex. en wok ring eller en bakform med lös botten på spisen så att saltstenen från Himalaya ligger minst 1 cm över kokplattan/hällen.

För Grill: Vi rekommenderar att man härdar stenen innan man använder stenen första genom att värma upp den långsamt och låta den långsamt svalna till rumstemperatur.

** Kom ihåg att alltid när man värmer upp saltsten är det vanligt med att stenen "knäpper" och "knackar" och "sprakar" när den värms upp. Saltet kommer att behålla en hög temperatur under längre tid än man kan förvänta sig; var därför alltid försiktig när du hanterar en saltsten som värmts upp.*

RENGÖRING, SKÖTSEL OCH FÖRVARING

Efter användning, låt din saltsten från Himalaya svalna helt till rumstemperatur. **ATT TVÄTTA:** Skölj snabbt och lätt, skrubba kraftigt med en stålullsboll. Skölj snabbt igen. **ANVÄND INTE DISKMEDEL. KÖR INTE I DISKMASKIN. SÄNK INTE NER STENEN I VATTEN.** Torka med en ren trasa och låt stenen lufttorka ytterligare. Förvara stenen på en sval torr plats med låg luftfuktighet. Förvara den inte på metall-, koppar- eller bronsytor. Saltstenen från Himalaya kräver ingen användning av rengöringsmedel eftersom den är naturligt antimikrobiell.

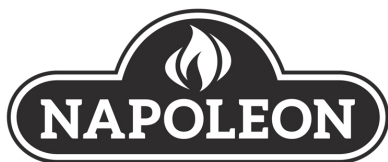
SE

LÅNG LIVSLÄNGD

Med rätt härdning innan första användningen och skötsel kan saltstenen användas dussintals gånger men så småningom kommer den att "smälta" bort. Då kan du byta upp resten av stenen och mala eller riva det över din mat.

Observera att vår saltsten från Himalaya är en naturlig, hantverkssnidad produkt och varje sten är unik i sina egenskaper inklusive färg, inneslutningar och mindre storleksvariationer. Varje saltsten kan också ha olika tolerans för tryck och temperatur.

Napoleon är inte ansvarig för men, skador eller förlust som följd av all användning av våra saltprodukter från Himalaya.



VEJLEDNING TIL BRUGEN AF EN HIMALAYA SALTBLOK

Denne blok er udvundet af naturlige saltaflejringer, der findes i Himalaya. Den tætte, krystallinske sammensætning tilføjer kompleks smag til alle typer fødevarer.

- Mineralrig, pink Himalaya salt tilføjer en delikat smag til fødevarer
- Bevare afbalancerede temperaturer til varme og kolde retter
- Opvarm grillen til at tilberede tynde udkæringer af kød, fisk og skaldyr
- Køles i køleskabet for at servere sushi, kolde forretter, ost, frugt eller desserter med blot en antydning af salt
- Naturligt antimikrobiel
- Nem at rengøre
- Blokken kan anvendes gentagne gange, indtil den til sidst bliver mindre med brugen

DK

TEMPERERING AF SALTBLOKKEN

Temperering af en saltblok er meget vigtigt for at undgå revner, brud eller splintring. For at få de bedste resultater, bør denne proces udføres langsomt og omhyggeligt, før saltblokken bruges til madlavning eller grill. Selvom blokkene normalt har en tendens til at udvikle revner under opvarmning, vil en langsom opvarmning bidrage til at undgå brud.

- Anbring blokken ovns nederste rille på laveste varmetrin omkring 150°F (65°C). Når ovntemperaturen når lav varme, så lad blokken blive ved denne temperatur i ca. 15 minutter
- Øg ovntemperaturen gradvist til 100°F (37°C) grader på en gang og lad blokken blive ved hvert varmetrin i omkring 15 minutter til en time før temperaturen øges hver gang
- Fortsæt tempereringsprocessen indtil blokken har nået 550°F (280°C) grader, sluk så for ovnen og lad blokken køle langsomt af med ovndøren lukket, indtil blokken er helt kølet af (stuetemperatur). Smældende og knækkende lyde er normale, når en saltblok varmes op
- Det er almindeligt for saltblokke at få synlige revner under opvarmning

DK

TIL KOLDE FØDEVARER: Der er ikke brug for varmetemperering for at bruge en saltblok på denne måde. Sæt saltbrættet i køleskab i en time til for at køle af eller blive frossen.

Brættet vil bevare sin temperatur i temmeligt lang tid. Når først det er kølet, kan der serveres salater, frugt, grøntsager, sushi, is og desserter lige på saltblokken.

TIL VARME FØDEVARER: Vær sikker på at få varmet saltblokken langsomt op. Når først saltblokken er varm, skal maden lægges på blokken – den vil tilberede, stege, og krydre bøf, lam, fisk, rejer, etc. til perfektion.

Himalaya salt har en mildere saltaroma end bordsalt eller havsalt. For at få den fulde virkning, er det bedst at holde anden krydderitilsætning enkel. Drys ikke maden til med bordsalt. Virkningen af salt på fødevarer vil afhænge af en række faktorer – fugtighed, fedtindhold, tykkelse, og blokkens temperatur. Fugt i fødevarer vil absorbere saltet hurtigere, mens fedt vil tilbagevise saltet. Jo varmere blokken er, når du laver mad, jo mindre salt vil din mad være, og mere tid maden ligger på blokken, jo mere salt vil den være. Hvis du belægger ingredienserne med olie eller fedt før tilberedningen, vil de have en tendens til at være mindre salte når de er færdigtilberedte.

Til gaskomfuret: Anbring Himalaya saltblokken på komfuret over lavt blus. Efter 15 minutter øges varmen til lav-medium. På dette tidspunkt vil saltpladen være varm nok til at lave mad på, men du kan gerne holde blusset på lav-medium, mens der tilberedes. Hvis der ønskes ekstremt varme temperaturer, så øg blusset til medium-høj i yderligere 15 minutter.

DK

Til keramiske kogeplader og/eller elektriske kogeplader: Anbring et mellemstykke af metal på komfuret, såsom en wok-ring eller en kageform med aftagelig bund, så Himalaya saltblokken er mindst 1/2 tomme over varmeelementet.

Til grillen: Det anbefales at hærde pladen før første brug ved at opvarme den langsomt, og derefter lade den køle langsomt ned til stuetemperatur igen.

** Husk på, at når en saltblok varmes op, så er det almindeligt at selve flisen laver lyden som om den 'revner', 'knitrer' eller 'smælder' i takt med den varmes op. Saltet vil holde en varm temperatur i længere tid end man kunne forvente, så vær altid forsigtig, når du håndterer en saltblok, der er blevet opvarmet.*

RENGØRING, PLEJE OG OPBEVARING

Efter brugen skal Himalaya saltpladen køle helt ned til stuetemperatur. **FOR AT VASKE DEN:** Skyl den let, hurtigt og skrub kraftigt af med en ståluldssvamp. Skyl igen hurtigt. **BRUG IKKE SÆBE. ANBRINGES IKKE I OPVASKEMASKINEN. MÅ IKKE NEDSÆNKES I VAND.** Tør af med en ren klud og giv mulighed for yderligere lufttørring. Opbevares på et køligt og tørt sted med lav luftfugtighed. Må ikke opbevares på metal-, kobber- eller bronzeoverflader. Himalaya salt kræver ikke brug af sæbe, da det er naturligt antimikrobielt.

LANG LEVETID

DK

Med korrekt varmetemperering fra starten af, brug og pleje, kan saltblokken bruges snesevis af gange, men den vil i sidste ende 'smelte' væk over tid, på hvilket tidspunkt den resterende salt kan brækkes i stykker og kværnes eller raspes på maden.

Bemærk, at vores Himalaya saltplader er naturlige, håndudskårne produkter, og hver enkelt har unikke karakteristika, herunder farve, indeslutninger og små størrelsesvariationer. Hver saltblok kan også have en forskellig tryk- og temperaturtærskel.

Napoleon er ikke ansvarlig for skader, kvæstelser eller tab som følge af brug af vores Himalaya saltprodukter.



ISTRUZIONI PER L'USO DEL VASSOIO DI SALE HIMALAYANO

Questo piatto è raccolto dai depositi di sale naturali che si trovano nell'Himalaya. La densa composizione cristallina aggiunge un gusto complesso a tutti i tipi di cibi.

- Il sale himalayano rosa ricco di minerali aggiunge un gusto delicato al cibo
- Conserva le temperature bilanciate di piatti freddi e caldi
- Riscaldare sulla griglia per cucinare tagli sottili di carne, pesce e crostacei.
- Raffreddare in frigorifero per servire sushi, antipasti freddi, formaggio, frutta o dessert per aggiungere solamente un pizzico di sale
- Antimicrobico naturale
- Facile da pulire.
- Il piatto può essere usato ripetutamente fino a che non si riduce con l'uso

IT

TEMPRA DEL BLOCCO DI SALE

La tempra del blocco di sale è molto importante per evitare la formazione di crepe, la rottura o la frantumazione. Per ottenere i risultati migliori, questo processo deve essere eseguito lentamente e con attenzione prima che il sale sia usato per cucinare o grigliare. Nonostante i blocchi tendano normalmente a sviluppare crepe durante il riscaldamento, un riscaldamento lento aiuterà ad evitare la rottura.

- Posizionare il blocco sulla griglia inferiore del forno alla temperatura più bassa, attorno a 65 °C (150 °F). Quando la temperatura del forno raggiunge la bassa temperatura impostata, consentire al blocco di restare a questa temperatura per circa 15 minuti.
- Aumentare gradualmente la temperatura del forno di 37 °C (100°F) alla volta, consentendo al blocco di restare a ogni temperatura da circa 15 minuti a un'ora prima di aumentare la temperatura, ogni volta.
- Continuare il processo di tempra fino a che il blocco non abbia raggiunto 280°C (550°F), quindi spegnere il forno e consentire al blocco di raffreddarsi lentamente, con lo sportello del forno chiuso, fino a che il blocco non si sia raffreddato completamente (temperatura ambiente). Rumori di scoppio e crepatura sono normali quando si scalda un blocco di sale.
- I blocchi di sale normalmente sviluppano crepe visibili durante il riscaldamento

IT

PER CIBI FREDDI: Non è richiesta alcuna tempra per usare un blocco di sale in questo modo. Posizionare la lastra di sale nel frigorifero per un'ora a raffreddare o congelare.

La lastra conserverà la temperatura a lungo. Una volta freddo, è possibile servire insalate, frutta, verdure, sushi, gelato e dessert direttamente sopra al blocco di sale.

PER CIBI CALDI: Assicurarsi di scaldare il blocco di sale lentamente. Una volta che il blocco di sale è caldo, posizionare il cibo sul blocco. Il blocco cucinerà, scotterà e insaporirà bistecca, agnello, pesce, gamberi ecc. alla perfezione.

Il sale himalayano ha un gusto salato più leggero del sale da tavola o del sale marino. Per ottenere un effetto completo, è meglio mantenere gli altri condimenti semplici. Non spolverare sale da tavola sul cibo. L'effetto del sale sul cibo dipende da una serie di fattori: l'umidità, il contenuto di grassi, lo spessore e la temperatura del blocco. L'umidità nel cibo cattura il sale più velocemente, mentre il grasso respinge il sale. Più caldo è il blocco al momento della cottura, meno salato sarà il cibo e più tempo il cibo passa sul blocco, più salato sarà. Se si cospargono gli ingredienti di olio o grasso prima della cottura, questi tenderanno a essere meno salati quando pronti.

Per fornelli a gas: Posizionare il Blocco di sale himalayano sul fornello a fiamma bassa. Dopo 15 minuti aumentare la fiamma a medio-bassa. A questo punto, il piatto di sale sarà abbastanza caldo per cucinare su di esso, ma è meglio mantenere la fiamma medio-bassa durante la cottura. Se si desiderano temperature estremamente calde, aumentare la fiamma fino a medio-alta per altri 15 minuti.

IT

Per fornelli in ceramica e/o elettrici: Posizionare sul fornello un distanziatore di metallo come un anello wok o uno stampo per pasticceria con fondo rimovibile in modo che il Blocco di sale himalayano sia sollevato di almeno 1,5 cm dall'elemento riscaldante.

Per il grill: Si consiglia di trattare il piatto prima del primo utilizzo, riscaldandolo lentamente, quindi permettendo al piatto di raffreddarsi lentamente fino a temperatura ambiente.

** Va ricordato che quando si riscalda un blocco di sale in qualsiasi circostanza, è normale che la lastra emetta suoni di 'scoppio', 'crepatura' o 'scricchiolio' mentre si scalda. Il sale conserva l'elevata temperatura più a lungo di quanto ci si possa aspettare; prestare sempre attenzione quando si maneggia un blocco di sale che è stato scaldato.*

PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Dopo l'uso, lasciare che il Piatto di sale himalayano si raffreddi completamente fino a temperatura ambiente. **PER LAVARE:** Sciacquare delicatamente e velocemente, quindi strofinare con vigore con una paglietta d'acciaio. Risciacquare velocemente nuovamente.

NON USARE SAPONE. NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE. NON IMMERGERE IN ACQUA. Asciugare con un panno pulito e lasciare ulteriormente all'aria ad asciugare. Conservare in luogo asciutto e fresco, con poca umidità. Non conservare sopra superfici di metallo, di rame o di bronzo. Il sale himalayano non richiede l'uso di qualunque detergente, dato che è naturalmente antimicrobico.

LONGEVITÀ

IT Con una tempra iniziale, un utilizzo e una cura adeguati, griglie e piatti di sale possono essere usati decine di volte, tuttavia si 'scioglieranno' nel tempo. Quando questo accade, è possibile rompere il sale rimanente e macinarlo o grattarlo sul cibo.

I nostri Piatti di sale himalayano sono prodotti naturali, intagliati da artigiani e ognuno di essi presenta delle caratteristiche uniche, compresi colore, inclusioni e leggere variazioni nella dimensione. Ogni blocco di sale può presentare anche una diversa soglia di pressione e temperatura.

Napoleon non è responsabile in caso di danni, lesioni o perdite a causa di qualsiasi uso dei nostri prodotti di sale himalayano.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГИМАЛАЙСКОЙ СОЛЕВОЙ ПЛИТЫ

Эта плита добывается из натуральных солевых отложений, находящихся в Гималаях. Плотная кристаллическая композиция добавляет сложный вкус для всех видов продуктов питания.

- Богатая минералами розовая гималайская соль добавляет тонкий вкус к пище.
- Сохраняет сбалансированные температуры для горячих и холодных блюд.
- Разогрейте на гриле, чтобы готовить тонкие куски мяса, рыбы и моллюсков.
- Охладите в холодильнике, чтобы подать суши, холодные закуски, сыр, фрукты или десерт только с намеком на соль.
- Естественно антимикробная.
- Легко чистится.
- Плита может быть использована многократно, пока она в конечном итоге уменьшится при использовании.

RU

ЗАКАЛКА ВАШЕГО СОЛЕВОГО БЛОКА

Закалить ваш солевой блок очень важно для того, чтобы избежать трещин, разрывов или разрушения. Для получения наилучших результатов этот процесс должен выполняться медленно и внимательно, прежде чем соль используется для любого приготовления пищи или жарки. Хотя блоки обычно имеют тенденцию к развитию трещин во время нагрева, медленный нагрев поможет избежать разрывов.

- Поместите блок на нижнюю полку духовки и установите самый низкий уровень нагрева, около 150 °F (65 °C). После того, как температура духовки достигнет этот низкий уровень, оставьте блок при этой температуре в течение приблизительно 15 минут.
- Постепенно увеличивайте температуру духовки по 100° F (37 °C), в то время обеспечивая термостабилизацию блока в течение примерно от 15 минут до часа, прежде чем увеличивать температуру каждый раз.
- Продолжайте процесс закалки, пока ваш блок не достигнет температуру в 550 °F (280 °C), затем выключите духовку и дайте блоку медленно остыть при закрытой дверце духовки, пока блок полностью не остынет (до комнатной температуры). Звуки хлопков и треска — нормальное явление при нагревании солевого блока.
- Появление видимых трещин при нагревании является нормальным для солевого блока.

RU

ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД: Закалка нагреванием не требуется при использовании солевого блока таким образом. Поместите солевую плитку в холодильник на один час, чтобы охладить или заморозить.

Плитка сохранит свою температуру в течение некоторого времени. Ее охладив вы можете подать салаты, фрукты, овощи, суши, мороженое и десерты прямо на солевом блоке.

ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД: Обязательно разогревайте солевой блок медленно. Когда солевой блок станет горячим, разместите еду на блоке; он поджарит, обжарит и придаст пикантность стейку, баранине, рыбе, креветкам и т. д. до совершенства.

Гималайская соль имеет вкус соли мягче, чем поваренная соль или морская соль. Чтобы получить полный эффект, лучше использовать несложные другие приправы. Не посыпайте пищу поваренной солью. Эффект соли на пищу будет зависеть от множества факторов — влаги, содержания жира, толщины и температуры блока. Влага в пище поглотит соль быстрее, в то время как жир будет отталкивать соль. Чем горячее блок, когда вы готовите, тем менее соленой будет ваша пища, и чем больше времени проведет еда на блоке, тем больше соленая она будет. Если вы обмажете ингредиенты маслом или жиром до приготовления пищи, они, как правило, готовые будут менее соленые.

RU

Для газовой плиты: Поместите блок гималайской соли на газовую плиту на слабом огне. Через 15 минут увеличьте температуру до низко-средней. На данный момент солевая плита будет достаточно горячей, чтобы готовить на ней, но поддерживайте низко-среднее пламя среды во время приготовления пищи. Если желательны очень высокие температуры, увеличьте пламя до средне-высокого еще на 15 минут.

Для керамических и / или электрических варочных поверхностей: Поместите на плиту металлическую прокладку, например, кольцо для вок или форму для теста, чтобы блок гималайской соли оставался по крайней мере на 1/2 дюйма над нагревательным элементом.

Для гриля: Рекомендуется закалить пластину перед первым использованием при нагревании ее медленно, а затем позволяя медленно остыть до комнатной температуры.

** Помните, при нагревании солевого блока при любых обстоятельствах звуки «треска», «хруста» и «хлопков» — это нормальное явление. Соль сохраняет высокую температуру дольше, чем можно было бы ожидать; всегда будьте осторожны при обращении с солевым блоком, который был нагрет.*

ОЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

После использования дайте плите гималайской соли полностью остыть до комнатной температуры. **МЫТЬЕ:** Слегка промойте и энергично протрите металлической мочалкой. Снова слегка промойте. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЫЛО. НЕ МОЙТЕ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ВОДУ.** Осушите чистой тканью и дайте высохнуть на воздухе. Храните в прохладном и сухом месте с низкой влажностью. Не храните на металлических, медных или бронзовых поверхностях. Гималайская соль не требует использования какого-либо моющего средства, так как она является естественно противомикробной.

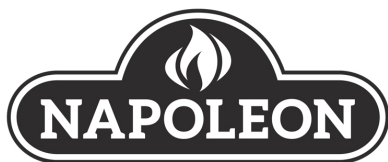
RU

СРОК СЛУЖБЫ

При правильной начальной тепловой закалке и уходе соляные грили или посуду можно использовать десятки раз, однако в конечном счете они «тают» с течением времени, после чего вы можете разбить оставшуюся соль и растереть или соскоблить ее на вашу еду.

Обратите внимание, что наши плиты гималайской соли являются натуральными, ручным образом вырезанными изделиями, и каждая из них уникальна по своим характеристикам, включая цвет, вкрапления и небольшие различия в размере. Каждый солевой блок также может иметь различный порог давления и температуры.

«Napoleon» не несет ответственность за ущерб, травмы или потери, обусловленные использованием наших продуктов гималайской соли любым образом.



BRUKSINSTRUKSJONER FOR HIMALAYISK SALTPLATE

Denne platen er høstet fra naturlige saltavleiringer som finnes i Himalayafjellene. Den tettformede krystallinske sammensetningen tilfører beriket smak til alle typer matvarer.

- Mineralrikt rosa himalayisk salt tilfører delikat smak til ulike matvarer
- Beholder balanserte temperaturer for varme og kalde retter
- Varm på grillen for å tilberede tynne stykker av kjøtt, fisk og skaldyr
- Avkjøl i kjøleskapet for å servere sushi, kalde forretter, ost, frukt eller desserter med bare en smule saltsmak
- Naturlig antimikrobiell
- Enkel å rengjøre
- Platen kan brukes gjentatte ganger før den til slutt avtar i effekt ved bruk

NO

TEMPERERING AV SALTBLOKKEN

Temperering av en saltblokk er svært viktig for å unngå at den sprekker, brytes i stykker eller knuses. For best resultat bør denne prosessen utføres langsomt og varsomt før saltet brukes til steking eller grilling. Selv om blokkene vanligvis pleier å utvikle sprekker under oppvarming, vil en langsom oppvarming bidra til å forhindre oppbrytning.

- Plasser blokken på den nederste rillen i ovnen på den laveste varmeinnstillingen rundt 65 °C (150 °F). Så snart ovnstemperaturen oppnår lav varme, etterlat blokken på denne temperaturen i omtrent 15 minutter
- Øk ovnstemperaturen gradvis med 37 °C (100 °F) om gangen, slik at blokken forblir i hver varmeinnstilling i mellom omtrent 15 minutter til en time før du øker temperaturen hver gang
- Fortsett tempereringsprosessen frem til blokken har nådd 280 °C (550 °F). Slå deretter av ovnen og la blokken kjøle seg langsomt ned, med ovnsdøren lukket, frem til blokken er fullstendig avkjølt (romtemperatur). Poppende og sprekkende lyder er vanlige når man varmer opp en saltblokk
- Det er vanlig for saltblokker å utvikle synlige sprekker under oppvarming

NO

FOR KALD MAT: Det er ikke nødvendig med varmetemperering for å bruke en saltblokk på dette viset. Plasser saltplaten i kjøleskapet i én time for å la den nedkjøle seg. Platen vil beholde temperaturen sin i en lengre periode. Når den er nedkjølt, kan du servere salater, frukter, grønnsaker, sushi, is krem og desserter rett fra saltblokken.

FOR VARM MAT: Sørg for at du varmer opp saltblokken din langsomt. Når saltblokken er varm, plasser maten din på den; den vil steke, svi og krydre biff, lam, fisk, reker, osv., til perfektjon.

Himalayisk salt har en mildere saltsmak enn bordsalt og havsalt.

For å få den fullstendige effekten, er det best å være sparsommelig med det andre krydderet du tilsetter maten. Ikke strø med bordsalt. Effekten av saltet på mat vil avhenge av flere faktorer – fuktighet, fettinnhold, tykkelse, samt blokkens temperatur. Fuktighet i maten vil ta til seg saltet raskere, mens fett vil frastøte det. Jo varmere blokken er når du steker, desto mindre saltholdig vil maten bli, og jo mer tid maten tilbringer på blokken, desto mer saltholdig vil den være. Hvis du tilfører olje eller fett på ingrediensene dine før du steker dem, har de en tendens til å bli mindre saltholdige etter tilberedningen.

For gassovn: Plasser den himalayiske saltblokken på komfyren over svak flamme. Etter 15 minutter øker du varmen til svak-middels. Saltplaten vil nå være varm nok til å steke på, men du vil være nødt til å holde flammen på svak-middels under matlagingen. Dersom det ønskes særdeles varme temperaturer, øk flammen til middels-sterk i ytterligere 15 minutter.

For keramiske og/eller elektriske stekeplater: Plasser et metallavstandsstykke, som en wok-ring eller en bakverksboks med fjernbar bunn på komfyren slik at den himalayiske saltblokken er minst 1.30 cm over varmeelementet.

NO

For grill: Det anbefales at du tempererer platen før du bruker den for første gang, ved å varme den opp langsomt og deretter la den langsomt kjøle ned til romtemperatur.

** Husk: Når du varmer en saltblokk under noen som helst omstendigheter, er det vanlig for platen å lage 'sprekkende', 'knusende' og 'poppende' lyder i det den varmes opp. Saltet vil forbli i en tilstand med sterk temperatur i en lengre periode enn man kanskje hadde forventet; utvis alltid forsiktighet når du håndterer en saltblokk som har blitt oppvarmet.*

RENGJØRING, VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING

Etter bruk, la den himalayiske saltplaten kjøle fullstendig ned til romtemperatur. **FOR RENGJØRING:** Skyll lett, raskt og skrubbe voldsomt med en stålullskure. Skyll raskt igjen. **IKKE BRUK SÅPE. PUTT IKKE I OPPVASKMASKIN. IKKE SENK UNDER VANN.** Tørk med en ren klut og la luften å gjøre resten av tørkingen. Ikke oppbevar på overflater av metall, kobber eller bronse. Himalayisk salt trenger ikke bruk av noen form for rengjøringsmiddel, siden det er naturlig antimikrobielt.

LEVETID

Med riktig innledende varmetemperering, samt forsvarlig bruk og vedlikehold, kan saltplaten brukes dusinvis av ganger, men den vil imidlertid "smelte" over tid. Når dette skjer kan du bryte opp det gjenværende saltet og knuse det over maten din.

NO Merk deg at våre himalayiske saltplater er naturlige, håndutskårne produkter, og hver plate er unik i karakteristikker, inkludert farge, nøyaktig innholdsmengde og størrelse. Hver saltblokk kan også ha noe ulik terskel for trykk og temperatur.

Napoleon er ikke ansvarlig for skader eller tap grunnet bruk av våre himalayiske saltprodukter.



INSTRUKCJA JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ WYROBAMI Z SOLI HIMALAJSKIEJ

Tacę tę wykonano z naturalnej soli występującej w złożach w Himalajach. Jej gęsta struktura krystaliczna nadaje bogaty aromat wszelkim rodzajom potraw.

- Bogata w minerały himalajska sól dodaje potrawom delikatnego aromatu.
- Utrzymuje zrównoważoną temperaturę potraw zimnych i gorących.
- Do przyrządzania cienkich płatów mięsa, ryby i skorupiaków, należy ją rozgrzać na grillu.
- Przed podaniem na niej suszi, zimnych zakąsek, sera, owoców lub deseru, trzeba ją schłodzić w lodówce. Nada im delikatny posmak soli.
- Ma naturalne właściwości antybakteryjne.
- Łatwo ją czyścić.
- Można używać jej wielokrotnie, aż po pewnym czasie, od używana, jej rozmiary się zmniejszą.

PL

ODPUSZCZANIE BLOKU SOLI

Po to, aby uniknąć popękania, stłuczenia lub rozbicia bloku soli, bardzo ważne jest odpuszczenie go. Najlepsze wyniki osiąga się dokonując tego powoli i ostrożnie, zanim zostanie on użyty do jakiegoś gotowania lub opiekania. Chociaż podczas ogrzewania w takich blokach zwykle pojawiają się pęknięcia, ogrzewanie go powoli pomoże uniknąć rozbicia.

- Blok soli należy położyć na dolnej kratce piecyka ustawionego na najniższą temperaturę, tj. około 65°C. Gdy dojdzie on do tej temperatury, należy sól utrzymać w niej przez około 15 minut.
- Następnie należy temperaturę stopniowo podnosić, za każdym razem o 37°C. Przed kolejnym podniesieniem jej, trzeba przetrzymać w niej sól przez czas od 15 minut do godziny.
- Proces odpuszczania należy kontynuować do chwili, gdy sól osiągnie temperaturę 280°C, po czym trzeba piecyk wyłączyć i pozwolić soli powoli ostygnąć przy zamkniętych drzwiczkach, aż będzie całkowicie chłodna (osiągnie temperaturę pokojową). Rozlegające się podczas ogrzewania bloku soli odgłosy jakby wystrzałów i pękania są zjawiskiem normalnym.
- Podczas ogrzewania bloku soli często pojawiają się na nim widoczne pęknięcia.

PL

DO POTRAW ZIMNYCH: Jeśli zamierzamy używać bloku soli do potraw zimnych, nie trzeba go odpuszczać. Dla schłodzenia go lub zamrożenia, należy umieścić go w lodówce na godzinę.

Płyta będzie utrzymywać niską temperaturę dość długo. Po schłodzeniu jej, można bezpośrednio na niej podawać sałatki, owoce, jarzyny, suszy, lody i desery.

DO POTRAW GORĄCYCH: Prosimy pamiętać, aby ogrzewać płytę powoli. Potrawy należy na niej umieścić, gdy będzie już gorąca. Usmaży ona stek, jagnięcinę, rybę, krewetki itd. w doskonały sposób i doprawi je w sposób naturalny.

Smak soli himalajskiej jest łagodniejszy niż soli stołowej czy morskiej. Dla uzyskania najlepszego efektu, reszta przypraw powinna być prosta. Nie należy posypywać potraw solą stołową. Wpływ soli na potrawę będzie zależał od wielu czynników: wilgotności, zawartości tłuszczu, grubości, jak też temperatury solnego bloku. Potrawa wilgotna nasyci się solą szybciej a tłusta jej nie przyjmie. Im gorętszy będzie blok soli podczas przyrządzania potrawy, tym mniej będzie ona słona. Im więcej czasu spędzi ona na solnej płycie, tym będzie bardziej słona. Jeśli przed położeniem składników potrawy na soli zostaną one polane oliwą lub pokryte tłuszczem, po zakończeniu obróbki cieplnej będą z reguły mniej słone niż bez tych dodatków.

W piecyku gazowym: blok soli himalajskiej należy umieścić w piecyku nad małym płomieniem. Po 15 minutach należy mały płomień zwiększyć do pośredniego między małym a średnim. W tym momencie solna płyta będzie już wystarczająco gorąca, aby na niej smażyć, podczas smażenia należy jednak taki płomień utrzymać. Jeśli dana potrawa wymaga nadzwyczaj wysokiej temperatury, należy zwiększyć płomień do pośredniego między średnim a dużym i przetrzymać potrawę na solnej płycie jeszcze przez kwadrans.

PL

Na płycie ceramicznej lub elektrycznej: dla zachowania co najmniej 12 mm odstępu między elementem grzejnym a płytą solną, należy podstawić pod nią metalową obwódkę, jak z formy do pieczenia ciasta, bez dna, które się odejmuje, lub podobny pierścień do woka.

Na grillu: zaleca się, aby przed pierwszym użyciem przygotować płytę przez powolne wygrzanie jej a następnie pozwolić jej powoli ostygnąć do temperatury pokojowej.

** Prosimy pamiętać, niezależnie od sposobu ogrzewania bloku soli, zwykle wydziela on odgłosy przypominające pęknięcie, trzaskanie lub strzelanie. Sól będzie pozostawać gorąca dłużej niż można się tego spodziewać. Przenosząc nagrany blok należy zawsze zachować ostrożność.*

CZYSZCZENIE, KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Po użyciu należy pozwolić płycie z soli himalajskiej kompletnie ostygnąć do temperatury pokojowej. **MYCIE:** lekko i krótko opłukać, energicznie wyszorować wełną stalową, krótko opłukać ponownie. **NIE UŻYWAĆ MYDŁA, NIE UMIESZCZAĆ W ZMYWARCE DO TALERZY. NIE ZANURZAĆ W WODZIE.** Wysuszyć czystą ściereczką, dać wyschnąć na powietrzu. Przechowywać w miejscu chłodnym, suchym i mało wilgotnym, bez styku z powierzchniami metalowymi, miedzianymi lub brązowymi. Ponieważ sól himalajska ma naturalne działanie antybakteryjne, nie wymaga ona stosowania żadnego środka czyszczącego.

DŁUGOTRWAŁOŚĆ

Przy odpowiednim wstępnym odpuszczeniu, stosowaniu i konserwacji, solnych opiekaczy, talerzy, płyt lub tac można używać dziesiątki razy. Ostatecznie jednak, po jakimś czasie ulegną one rozpuszczeniu a gdy ich rozmiary się zmniejszą, można je połączyć i zmielić albo oskrobać używając jako soli do potraw.

Prosimy zwrócić uwagę, iż płyty z soli himalajskiej są wyrobami rzemieślniczymi, wytwarzanymi z surowca naturalnego. Każda z nich ma niepowtarzalne cechy takie, jak barwa, wtrącenia czy niewielkie rozbieżności rozmiarów. Każdy blok soli może mieć też różną odporność na ciśnienie i temperaturę.

Firma Napoleon nie będzie ponosić odpowiedzialności za szkody, obrażenia lub straty wynikłe z użytkowania naszych wyrobów z soli himalajskiej.



NÁVOD K POUŽITÍ HIMÁLAJSKÉ SOLNÉ DESKY

Tato deska je získaná z přírodních ložisek soli se nacházejících v Himálájích. Hustá krystalická kompozice přidává komplexní příchutí pro všechny typy potravin.

- minerálně bohatá růžová himálajská sůl přidává jídlu delikátní chuť
- zachovává vyváženou teplotu pro teplou i studenou kuchyni
- ideální (teplou) pro grilování tenkých kusů masa, ryb a koryšů
- ideální (chlad) v lednici k servírování sushi, studených předkrmů, pro sýr, ovoce nebo zákusky jen s náznakem soli
- přirozeně anti-mikrobiální
- snadné čištění
- deska může být použita opakovaně, než se ztenčí k rozpadnutí

CZ

NAHŘÁTÍ SOLNÉ DESKY

Temperování bloku soli je velmi důležité, aby se zabránilo vzniku trhlin, lámání nebo rozbítí. Pro dosažení nejlepších výsledků by měl být tento postup proveden pomalu a opatrně, před tím, než se deska použije pro jakékoliv vaření nebo grilování. Ačkoli bloky mají obvykle tendenci k rozvoji trhlin v průběhu vyhřívání, pomůže pomalý ohřev předejít poškození.

- umístěte desku na spodní polici trouby a nastavte teplotu jen na cca. 65 °C. Jakmile se teplota dosáhne, nechte desku na této teplotě po dobu asi 15 minut
- postupně zvyšujte teplotu o 30 °C, což umožní desce, aby zůstala v každém nastavení tepla pro zhruba 15 minut až hodinu před dalším zvýšením teploty
- pokračujte v procesu temperování, dokud blok nedosáhne 280 °C, poté vypněte troubu a nechte blok pomalu vychladnout, při zavřených dveřích trouby, dokud blok nebude mít normální (pokojoyou) teplotu. Praskání a zvuky při zahřívání desky jsou normální

CZ

- je běžné, že se při zahřívání desky se rozvíjejí viditelné trhliny

PRO STUDENÉ JÍDLA: Žádné tepelné temperování není nutné.

Umístěte solnou desku do chladničky či mrazáku po dobu jedné hodiny k vychlazení.

Deska udrží svou teplotu po nějakou dobu. Jakmile je vychlazena, může posloužit pro saláty, ovoce, zeleninu, sushi, zmrzlinu a dezerty přímo na solném bloku.

PRO HORKÉ JÍDLA: Ujistěte se, že ohříváte solnou desku pomalu. Jakmile bude deska horká, položte potraviny na desku; zde se bude péct váš steak, jehněčí, ryby, krevety, atd k dokonalosti.

Himálajská sůl má mírnější slanou chuť než stolní sůl nebo mořské soli. Chcete-li získat plný efekt, je nejlepší přidávat jen minimum dalšího koření. Nepoužívejte další jinou sůl. Účinek soli na jídlo bude záviset na řadě faktorů - vlhkosti, obsahu tuku, tloušťky a teploty bloku. Vlhkost v potravinách vytáhne sůl rychleji, zatímco tuk bude odpuzovat sůl. Čím teplejší vaše deska bude, tím méně slané bude vaše jídlo a čím více času stráví vaše jídlo na desce, tím bude jídlo slanější. Pokud při přípravě použijete olej či tu, bude pokrm méně slaný.

Pro plynový sporák: Umístěte himálajský solnou desku na sporák na mírný plamen. Po 15 minutách pomalu zvýšte teplotu. V okamžiku, kdy bude vaše deska dostatečně horká, abyste mohli vařit, stáhněte sporák na minimum. Pokud jsou požadovány extrémně vysoké teploty, zvýšte plamen až na středně vysoký po dobu dalších 15 minut.

Pro keramickou desku či elektrické plotny: Umístěte kovovou vložku pod solnou desku na sporák tak, aby byla himálajská deska alespoň 1,5 cm nad topným tělesem.

Pro gril: Doporučuje se desku zahřívat pomalu, a pak opět po použití pomalu ochlazovat zpět na pokojovou teplotu.

** Nezapomeňte, že při ohřevu solné desky mohou vznikat zvuky „praskání“, jak se sůl zahřívá. Sůl udržuje teplo déle než by se dalo očekávat; Vždy buďte opatrní při manipulaci se solnou deskou, která byla zahřátá.*

CZ

ČIŠTĚNÍ, PĚČI A SKLADOVÁNÍ

Po použití nechte vaši solnou desku vychladnout úplně na pokojovou teplotu. **Jak čišťit:** opláchnout lehce, rychle a energicky s pomocí ocelové drátěnky. Škrábance se sami ztratí. Opláchněte opět rychle. **NEPOUŽÍVEJTE MÝDLO. NEDÁVEJTE DO MYČKY. NEPONOŘUJTE DO VODY.** Usuště čistým hadříkem a nechte proschnout na vzduchu. Skladujte na chladném a suchém místě s nízkou vlhkostí. Neskladujte na kovu, mědi, nebo bronzových površích. Himalájská sůl nevyžaduje použití jakéhokoliv čisticího prostředku, protože je přirozeně antimikrobiální.

DLOUHÁ ŽIVOTNOST

Při správném počátečním tepelném temperování, použití a péči, s minimálním použitím soli, koření a náradí, může být deska použita mnohokrát. Až přijde čas, že už nebude k použití, můžete desku či její části rozbít a rozemlít na sůl a využít ji na solení pokrmů.

Všimněte si, že naše himálajské solné desky jsou přírodní, řemeslně-vyřezávané výrobky, a každý z nich je jedinečný jak v charakteristice, včetně barvy, inkluzí, a nepatrné rozdíly ve velikosti. Každý blok soli může mít také jinou hranici pro tlak a teplotu.

Napoleon není zodpovědný za škody, zranění nebo ztráty v důsledku jakéhokoliv použití našich himálajských solných výrobků.

CZ



AKO POUŽIŤ HIMALÁJSKY SOĽNÝ BLOK

Táto soľná doska je vytvorená z čistej prírodnej soli z Himalájí. Jej husté kryštalické zloženie dodá komplexnú príchuť všetkým druhom jedál.

- Ružová himalájska soľ bohatá na minerály pridá jedlu delikátnu chuť.
- Zachová vyváženú teplotu teplých i studených pokrmov.
- Grilovanie tenkých plátkov mäsa, rýb a kôrovcov.
- Studené predjedlá, sushi, syr, ovocie alebo zákusky so štipkou soli.
- Prírodné antimikrobiálna.
- Jednoduché čistenie.
- Opakovaným používaním sa doska bude zmenšovať.

SK

TEMPEROVANIE SOĽNÉHO BLOKU

Temperovanie soľného bloku je veľmi dôležité, aby sa zabránilo vzniku trhlín, zlomeniu alebo rozbitiu. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, pred použitím soli na akékoľvek pečenie či grilovanie, tento postup vykonajte pomaly a opatrne. Hoci bloky majú prirodzenú tendenciu k vzniku puklín počas tepelnej úpravy, pomalé ohrievanie pomôže zabrániť poškodeniu.

- Umiestnite blok na spodný rošt rúry a nastavte najnižšiu teplotu, okolo 150 °F (65 °C). Po dosiahnutí požadovanej teploty blok pri nej ponechajte približne 15 minút.
- Teplotu rúry zvyšujte postupne zakaždým o 100 °F (37 °C) a pred každým zvýšením blok ponechajte pri tejto teplote 15 minút až hodinu.
- Pokračujte v temperovaní, kým blok dosiahne 550°F (280°C), potom rúru vypnite a blok nechajte pomaly vychladnúť v zatvorenej rúre, až po dosiahnutí izbovej teploty. Počúť pukanie a praskanie pri zahrievaní soľného bloku je normálne.
- Vznik viditeľných puklín pri zahrievaní je bežný jav.

SK

PRE STUDENÉ JEDLÁ: Tento spôsob použitia soľného bloku si nevyžaduje tepelné temperovanie. Ak chcete dosku vychladiť alebo zamraziť, dajte ju na jednu hodinu do chladničky. Doska si udrží svoju teplotu po určitý čas. Po vychladení môžete podávať šaláty, ovocie, zeleninu, sushi, zmrzlinu a zákusky priamo na soľnej doske.

PRE TEPLÉ JEDLÁ: Presvedčte sa, že soľný blok zohrievate pomaly. Hneď ako je soľný blok horúci, poukladajte naň potraviny. Soľná doska upečie, opraží a dochutí váš steak, jahňacinu, ryby, krevety atď. k dokonalosti.

Himalájska soľ má jemnejšiu chuť ako stolová alebo morská soľ.

Aby ste ocenili jej plný účinok, pri výbere ostatných korenín sa držte jednoduchosti. Nepridávajte do jedla kuchynskú soľ. Účinok soli na jedlo bude závisieť od viacerých faktorov - vlhkosť, obsah tuku, hrúbka a teplota bloku. Vlhké potraviny prijímú soľ rýchlejšie, zatiaľ čo tuk spomalí vstrebávanie soli. Čím je váš blok pri varení teplejší, tým menej bude jedlo slané. Čím viac času jedlo strávi na soľnej doske, tým bude slanšie. Ak jedlo pred tepelnou úpravou potriete olejom alebo iným tukom, po upečení bude menej slané.

Pre plynový sporák: umiestnite himalájsky soľný blok na sporák na mierny plameň. Po 15 minútach zvýšte plameň na spodný stupeň stredne silného plameňa. V tomto momente bude vaša soľná doska dostatočne horúca na pečenie, počas ktorého plameň nezvyšujte. Ak si želáte veľmi vysokú teplotu, zvýšte na hornú hranicu stredne silného plameňa počas ďalších 15 minút.

Pre keramický a/alebo elektrický sporák: umiestnite na sporák kovovú vložku ako napríklad krúžok wok alebo cukrársku formu s odnímateľným dnom tak, aby himalájsky soľný blok bol aspoň ½ palca nad platňou.

Pre gril: pred prvým použitím odporúčame soľnú dosku vytvrdiť pomalým zahrievaním a následne postupným ochladzovaním na izbovú teplotu.

** Pamätajte, že pri zahrievaní soľného bloku za akýchkoľvek okolností, zvuky ako praskanie či pukanie sú bežné. Soľ udrží vysokú teplotu dlhšie, ako by sa dalo očakávať. Preto vždy buďte opatrní pri manipulácii so soľným blokom, ktorý bol zahriaty.*

SK

ČISTENIE, STAROSTLIVOSŤ A USKLADNENIE

Po použití nechajte váš himalájsky soľný blok vychladnúť na izbovú teplotu. Pre očistenie ho zľahka a rýchlo opláchnite a vydrhnite drôtenkou. Znova letmo opláchnite. **NEPOUŽÍVAJTE MYDLO. NEČISTITE V UMÝVAČKE RIADU. NEPONÁRAJTE DO VODY.** Osušte čistou handričkou a nechajte vyschnúť na vzduchu. Skladujte na chladnom a suchom mieste s nízkou vlhkosťou. Nekladte na kov, meď, alebo bronzové povrchy. Himalájska soľ nevyžaduje použitie akýchkoľvek čistiacich prostriedkov, pretože je prirodzene antimikrobiálna.

ŽIVOTNOSŤ

Pri správnom počiatočnom temperovaní, používaní a starostlivosti, soľné dosky môžu byť použité mnohokrát. Po čase sa soľný blok rozpustí, a potom môžete zvyšnú soľ rozlomiť a namlieť alebo nastrúhať do jedla.

Všimnite si, že naše himalájske soľné dosky sú prírodné, ručne vyrezávané výrobky, a každý z nich má svoje jedinečné vlastnosti, vrátane farby, inklúzií a nepatrných rozdielov veľkosti. Každý soľný blok môže mať tiež iný prah tlaku a teploty.

Napoleon nie je zodpovedný za škody, zranenia alebo straty v dôsledku akéhokoľvek použitia našich himalájskych soľných výrobkov.

SK

NAPOLEON DISTRIBUTOR LIST

Country	Company	Service Contact
Australia	Exim Asia Limited 24 Harrington Street Arundel, Queensland Australia, 4214	info@napoleongrills.com.au Tel: +61 (0)756 306 837 or 1-300-361-557
Austria	Wolf Steel Austria Dorf 24 3351 Weistrach Austria	austria@napoleonproducts.com Tel: +43(0)7477 42 530
Belgium	GRAHAM Zoning 21 1440 Wauthier-Braine Belgium	atelier@graham.be Tel: +32(0)23671611
Colombia	REIZ LTDA Cra. 15 #124-17 of 218 Bogota Colombia	areyes@reizltda.com Tel: +57 1 2157307
Czech	VANELLUS ENERGY s.r.o. Jarošovská 840/II 37701 Jindřichův Hradec Czech	grily@vanellus.cz Tel: +420 (0)384320232
Denmark	HARBOE Trading Fyrtoejsvej 37 DK-9700 Broenderslev Denmark	info@harboe-trading.dk Tel: +45 98801187
Finland	KAASUVALO Oy Porttikaari 18 01200 Vantaa Finland	kaasuvalo@kaasuvalo.fi Tel: +358 (9) 8689 300
France	Wolf Steel Europe Poppenbouwing 29-31 4191 NZ Geldermalsen Holland	service@napoleongrills.nl Tel: +31(0)345-588655

Germany	Wolf Steel Europe Poppenbouwing 29-31 4191 NZ Geldermalsen Holland	service@napoleongrills.nl Tel: +31(0)345-588655
Holland	Wolf Steel Europe Poppenbouwing 29-31 4191 NZ Geldermalsen Holland	service@napoleongrills.nl Tel: +31(0)345-588655
Israel	Carmel Direct 13 Hamelacha Street Nothern Industrial Area Lod Israel 71520	info@carmeldirect.com Tel: +972 8 9287095
Italy	VERDEARREDO S.r.L VIA LA SPEZIA 168/B 43126 PARMA PR ITALY	info@napoleongrills.it Tel: +39 (0)521 944780
Lebanon	Najib Safi & Sons Haret Sakher Harrisa Main Road Chakhtoura Building Lebanon	jsafi@safihome.com Tel: +961 9 832888
Luxembourg	Wolf Steel Europe Poppenbouwing 29-31 4191 NZ Geldermalsen Holland	service@napoleongrills.nl Tel: +31(0)345-588655
Malaysia	Katrin BJ SDN BHD No 12 Jalan TP2, Taman Perindustrian UEP 47600 47620 Subang Jaya Selanger Darul Ehsan Malaysia	Tel: +603 8023 3939
Norway	Festival AS, Lohnelia 2, 4640 SØGNE Norway	kundesenter@festival.no Tel: +47 46 43 05 00

Poland	DMD Investment Ul:Sierakoska 8 05-080 Izabelin Poland	kontakt@napoleongrill.pl Tel: +48 601 312 306
Russia	EURO-Grill Ltd. Lublinskaya str.141 109382 Moscow Russia	support@eurogrill.ru Tel: +7(495) 5189400
Singapore	Proline PTE LTD 194 Pandan Loop #05-05 Pantech Business Hub 128383 Singapore	info@proline.com.sg Tel: +65 6779 0500
Sweden	SPISMILJO Scandinavisk Spismiljö AB Ekslingan 1 254 67 Helsingborg Denmark	support@napoleongrillar.se Tel: +46 (0)42 126950
Switzerland	Nouvel AG Industrie Grund 3 Postfach 262 CH-6234 Triengen Switzerland	info@nouvel.ch Tel: +41 41 935 55 55
UK	Wolf Steel UK Ltd Unit 6, Home Farm Courtyard, Meriden Road, Berkswell, Coventry, CV7 7BG, UK	info@napoleongrills.co.uk Tel: +(44) 1676522788

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8
Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)-727-4282
www.napoleongrills.com
Customer Solutions: 1-866-820-8686 or
grills@napoleonproducts.com