

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously plating a dish on a dark wooden board. The chef is using a silver spoon and a silver fork. The background is a blurred white chef's coat with buttons. In the upper center, there is a dark red square logo with the brand name and founding information.

bisetti

ITALY
1945

***Le piastre
dello
chef***

LE "PIASTRE DI SALE", DIRETTAMENTE DALL'HIMALAYA PER UNA CUCINA SANA ED INNOVATIVA

Le Piastre dello Chef sono il nuovissimo strumento ideale per realizzare piatti in grado di elargire sensazioni uniche, regalando una vera e propria "esperienza sensoriale". L'innovazione delle piastre, incontrando i principi vitali di un mare incontaminato, rivoluziona completamente il modo di vivere la cucina.

Le Piastre dello Chef non sono solo in grado di fungere da piano di cottura ma diventano dei veri e propri insaporitori o "induttori di sapore" (come li definisce con un neologismo tipicamente culinario lo Chef Davide Oldani) in grado di trasferire nei cibi le proprietà di un mare preistorico rendendo ogni piatto unico nel suo genere; l'ideale per chi ama la cucina sana e naturale senza rinunciare al gusto ed alla creatività. Realizzate interamente con lastre di sale rosa provenienti dalle pendici dell'Himalaya, vengono estratte all'interno delle miniere di Kewra, nel nord del Punjab pakistano, e traggono origine da un mare preistorico seccatosi da oltre 250 milioni di anni.



THE "SALT PLATES", DIRECTLY FROM HIMALAYA FOR A HEALTHY INNOVATIVE COOKING

Piastre dello Chef (Chef 's Plates) are the brand new ideal tool to prepare dishes able to create unique feelings, giving you a true "sensorial experience". These innovative plates, blending with the life principles of an unpolluted sea, disrupt completely the way of living the cooking experience.

Piastre dello Chef are not only able to serve as cooking tools, but can also become perfect seasoners or "taste inductors" (as defined by the Chef Davide Oldani with a typical cooking neologism) able to transfer into the food the properties of a prehistoric sea, making every dish unique of its kind; this is the ideal solution, if you love healthy natural cooking without giving up taste and creativity.

These plates, totally realized with pink salt plates coming from the slopes of Himalaya, are dug out inside the mines of Kewra in the northern area of Pakistani Punjab and originate from a prehistoric sea that dried up over 250 million years ago.

Totamente puro, grazie ai suoi oligoelementi nobili ed ottanta minerali diversi è un prezioso ingrediente in cucina.

Con le Piastre delle chef nasce oggi una nuova frontiera nel settore gastronomico, un modo di cucinare in cui il piano di cottura conferisce agli alimenti sapore e morbidezza, senza dover ricorrere ad altri tipi di condimento.

Chef internazionali come Heinz Beck (*La Pergola del Cavalieri Hilton - Roma*) e Alfonso Iaccarino (*Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi*) hanno inserito le piastre di sale rosa nei loro prestigiosi menù.

Se desiderate sperimentare questi nuovi strumenti di cottura provate a preparare un filetto di pesce, infornandolo a 140 °C dopo averlo adagiato sulla piastra di sale rosa. Nessun condimento, solo un filo di olio extravergine d'oliva prima di servire e niente più. Morbidezza e sapidità vi stupiranno.

Inoltre, se volete sorprendere il gourmet più esigente, ecco un modo nuovo per servire sushi, un crudo di pesce o carne battuta a coltello; da strumento di cottura la Piastra dello Chef si trasforma in un originale piatto di portata, senza la necessità di aggiungere sale!

It is totally pure and, thanks to noble trace elements and eighty different minerals, is a precious cooking ingredient.

Today Piastre dello Chef give rise to a new frontier in the gastronomic sector, creating an innovative way of cooking where the hotplate gives taste and softness to the food with no need of using other seasonings.

International chefs such as Heinz Beck (La Pergola del Cavalieri Hilton - Rome) and Alfonso Iaccarino (Don Alfonso 1890 - S.Agata dei Due Golfi) have included the pink salt plates in their prestigious menus.

If you want to test these new cooking tools, try and prepare a fish fillet and put it into the oven on a pink salt plate at a temperature of 140 °C . No seasoning at all, just a drop of extra-virgin olive oil before serving the dish and nothing else. You will be surprised by the softness and delicate flavour and, if you want to make an impression on the most demanding gourmet, this is also a new way of serving sushi, raw fish or thinly-cut meat; Piastre dello Chef turn from cooking tools into original serving dishes with no need of adding salt!

Come si usa

La piastra o piatto di sale rosa dell'Himalaya può essere utilizzata in svariati modi. Elenchiamo alcuni esempi:

1. piatto da portata: su cui servire antipasti, verdure, carni, formaggi ed altri cibi;
2. piatto da portata per servire portate fredde: mettere la piastra di sale rosa nel congelatore per una decina di minuti. Estrarre dal congelatore, mettere su un piatto e poggiare su di essa sushi, carpacci di carne, carpacci di pesce, tartine ma anche torte, semifreddi e frutta fresca;
3. mantenere in caldo le pietanze: lasciate la vostra piastra in forno per circa 20/25 minuti a 60°C. Una volta estratta vi permetterà di servire in tavola qualsiasi pietanza cotta precedentemente, mantenendone la temperatura;
4. cottura al tavolo: portate il forno ad una temperatura di 250°C, posizionate la vostra piastra sulla griglia centrale ed attendete circa un'ora affinché raggiunga una temperatura adeguata per una cottura direttamente al tavolo;

How to use it

The salt plate can be used in many different ways. We list you below some examples:

1. *serving dish: to serve starters, vegetables, meat, cheese and other foods on;*
2. *serving dish to serve cold courses: put the pink salt plate into the freezer for about 10 minutes. Take the plate out of the freezer, place it on a dish and put sushi, meat carpaccio, fish carpaccio, canapé but also cakes, semifreddo and fresh fruit on it;*
3. *to keep food warm: leave your plate in the oven for about 20/25 minutes at a temperature of 60°C. Once you take the plate out of the oven, it will allow you to serve at the table any course previously cooked, keeping the temperature;*
4. *to cook at the table: set the oven at a temperature of 250°C, place your plate on the central grill and wait for about one hour to reach the right temperature to cook food directly at the table;*

5. *cottura in forno: nel caso in cui vogliate cucinare nel forno il cibo più indicato in questo caso è il pesce. Adagiate dei filetti sulla piastra e cuocete per 20/25 minuti al massimo ad una temperatura non superiore a 150 °C;*
6. *cottura sul fuoco: posizionare la piastra all'interno di una padella antiaderente o direttamente sul fuoco (fiamma bassa) avendo in quest'ultimo caso l'accortezza di apporre uno spargifiamma. Procedete alla cottura dei vostri cibi senza aggiungere sale e condimenti.*

NB: i tempi di cottura e le temperature sono solo dei suggerimenti che vanno variati in funzione del gusto personale e del tipo di alimento che si sta cucinando.

Precauzioni d'uso

- scaldare lentamente la piastra prima del suo utilizzo per evitare shock termici tali da determinarne la rottura;
- evitare di mettere alimenti congelati sulla piastra calda;
- non mettere la piastra direttamente a contatto con la fiamma del gas.

5. *to cook in the oven: if you want to cook something in the oven, in this case fish is the most suitable food. Put the fish fillets on the plate and cook for maximum 20/25 minutes at a temperature not higher than 150 °C;*
6. *gas flame cooking: put the plate into a non-stick pan or directly on the flame (low flame) and in this latter case it is advisable to use also a cooking grid. Then cook your food using neither salt nor seasoning.*

NB: cooking times and temperatures are only suggestions to be changed according to your personal taste and to the type of food you are cooking.

Precautions for use

- *heat up the plate slowly before using it to avoid thermal shocks that could break it;*
- *do not put frozen food on the hot plate;*
- *do not put the plate directly in contact with the gas flame.*

Pulizia della Piastra

Dopo l'utilizzo della piastra, aspettare che si raffreddi e procedere alla pulizia come di seguito descritto:

1. Cospargere la piastra con del bicarbonato di sodio ad uso alimentare e pulire usando una spugnetta abrasiva.
2. Passare velocemente la piastra sotto un getto di acqua fredda per eliminare il bicarbonato ed eventuali residui di cibo.
3. Asciugarla e riporla avvolta in un panno di stoffa.

Precauzioni

- non mettere la piastra sotto l'acqua quando è ancora calda;
- non mettere in lavastoviglie;
- non immergere in acqua;
- non usare detersivi o prodotti di pulizia chimici in generale.



Plate Cleaning

After using the plate, wait until it cools down and then clean it as indicated below:

1. Put some sodium bicarbonate for food on the plate and clean it using an abrasive sponge.
2. Wash quickly the plate with cold water to eliminate sodium bicarbonate and possible traces of food.
3. Wipe the plate and put it back wrapped in a cloth.

Precautions

- do not put the plate in contact with water, if still hot;
- do not put in dishwasher;
- do not immerse in water;
- do not use detergents or chemical cleaning products.

È importante sapere che:

- la piastra può essere utilizzata fino ad esaurimento o rottura;
- la piastra è intagliata a secco, ed eventuali sbrecciature agli angoli o sui lati non sono da intendersi come difetto di produzione bensì come elemento distintivo dell'artigianalità del prodotto.
- per un corretto utilizzo è consigliabile impiegare una piastra per il pesce ed una per la carne.
- la piastra potrebbe con il tempo presentare delle crepe che non ne compromettono comunque l'utilizzo.
- la piastra con il tempo potrebbe variare la sua colorazione diventando più chiara, senza alcuna alterazione delle sue proprietà.

It is important to know that:

- the plate can be used until it runs out or breaks;
- the plate is dry-engraved and so possible chips on corners or sides have not to be considered as a manufacturing defect, but as a distinguishing element proving the product craftsmanship;
- or a correct utilization it is advisable to use one plate for fish and one plate for meat;
- with time the plate might present some cracks that in any case do not compromise its use;
- with time the plate might change its colour and become lighter, without altering its properties.





99301

Piastra sale tonda, telaio metallo, maniglie legno color wengè (diam. 200 x 30 mm)

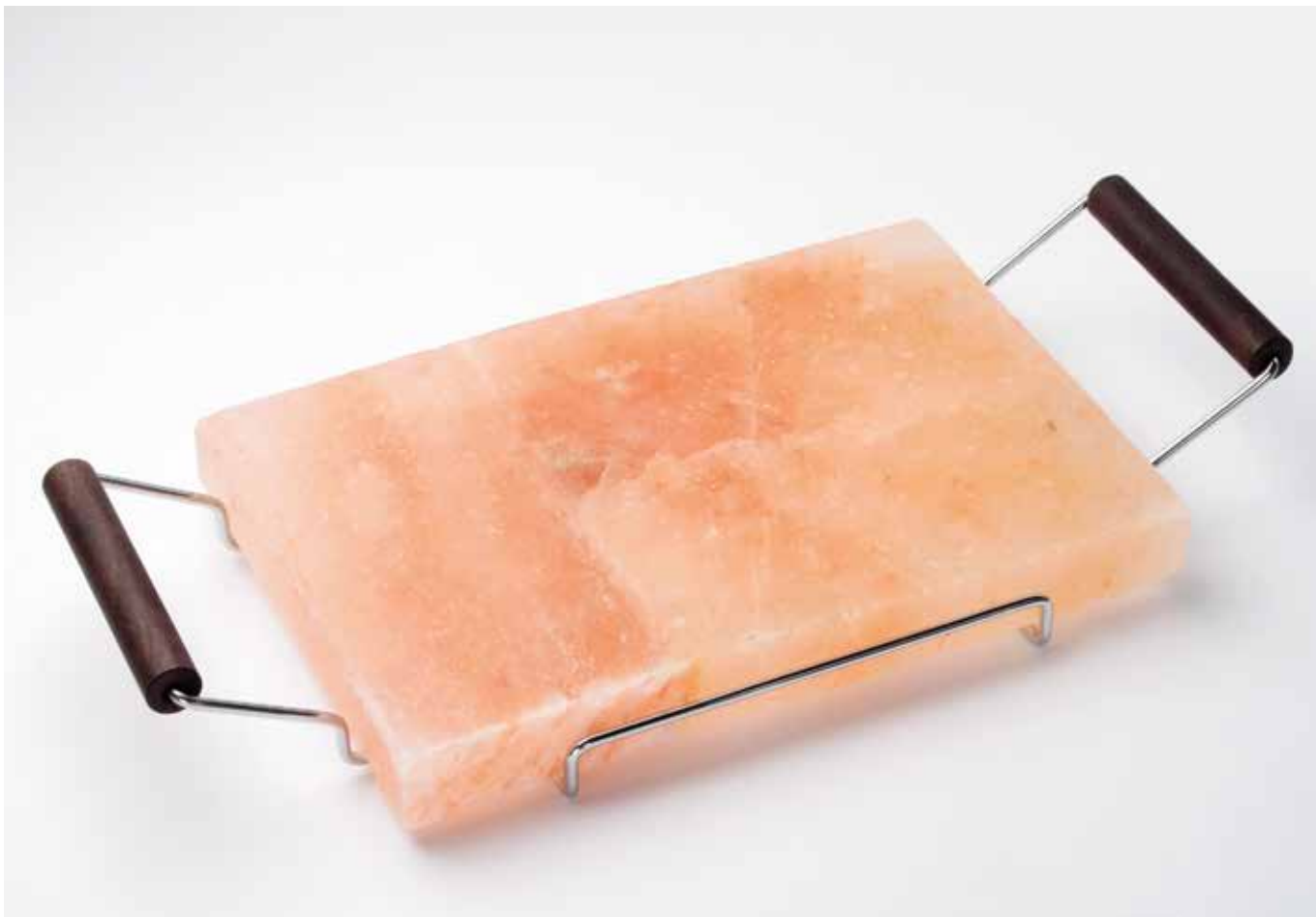
Round salt plate, metal frame, wooden handles wengè finishing (diam. 200 x 30 mm)



99302

Piastra sale quadrata, telaio metallo, maniglie legno color wengè (200 x 200 x 30 mm)

Square salt plate, metal frame, wooden handles wengè finishing (200 x 200 x 30 mm)



99304
Piastra sale rettangolare, telaio metallo, maniglie legno color wengè (200 x 300 x 40 mm)
Rectangular salt plate, metal frame, wooden handles wengè finishing (200 x 300 x 40 mm)





99311
Piastra sale tonda, base in legno color wengè (diam. 200 x 30 mm)
Round salt plate, wooden base wengè finishing (diam. 200 x 30 mm)



99312

Piastra sale quadrata, base in legno color wengè (200 x 200 x 30 mm)

Square salt plate, wooden base wengè finishing (200 x 200 x 30 mm)



99314
Piastra sale rettangolare, base in legno color wengè (200 x 300 x 40 mm)
Rectangular salt plate, wooden base wengè finishing (200 x 300 x 40 mm)



99355

Piastra sale quadrata, base in legno color wengè con due ciotole in porcellana (200 x 200 x 30 mm)

Square salt plate, wooden base wengè finishing with two porcelain bowls (200 x 200 x 30 mm)



99356
Piastra sale rettangolare, base in legno color wengè con piatto in porcellana (200 x 100 x 30 mm)
Rectangular salt plate, wooden base wengè finishing with porcelain dish (200 x 100 x 30 mm)



99357

Piastra sale rettangolare, base in legno color wengè con due ciotole in porcellana (200 x 100 x 30 mm)

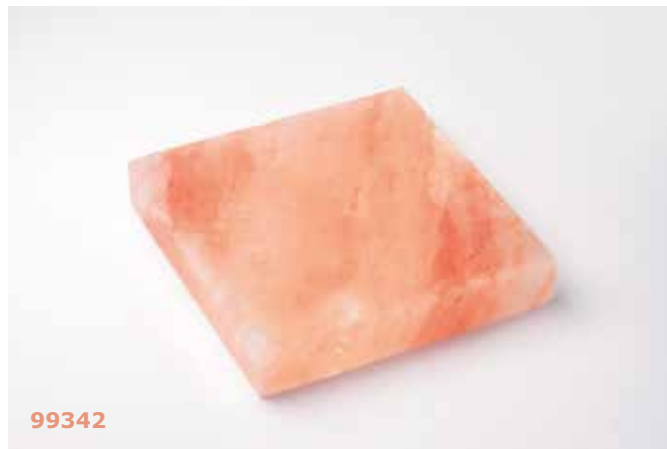
Rectangular salt plate, wooden base wengè finishing with two porcelain bowls (200 x 100 x 30 mm)



99358
Piastre sale quadrate, base in legno color wengè (100 x 100 x 15 mm)
Square salt plates, wooden base wengè finishing (100 x 100 x 15 mm)



99341



99342



99343



99344



99345

99341

Piastra sale tonda (diam 200 x 30 mm)
Round salt plate (diam. 200 x 30 mm)

99342

Piastra sale quadrata (200 x 200 x 30 mm)
Square salt plate (200 x 200 x 30 mm)

99343

Piastra sale rettangolare (100 x 200 x 30 mm)
Rectangular salt plate (100 x 200 x 30 mm)

99344

Piastra sale rettangolare (200 x 300 x 40 mm)
Rectangular salt plate (200 x 300 x 40 mm)

99345

Piastra sale quadrata (100 x 100 x 15 mm)
Square salt plate (100 x 100 x 15 mm)

bisetti®

ITALY
1945

Pepper Style by BISETTI s.r.l.
Via Nichini, 11
28028 Pettenasco (NO) Italy
tel. +39 0323/89116 r.a.
fax +39 0323/89690
pepper@bisetti.com
www.bisetti.com