

# ITALIANO

## **Preparazione del fondo interno della padella:**

Lavare la padella con acqua molto calda. Per la MINERAL B ELEMENT®, rifinita con cera d'api, strofinare bene per eliminare ogni residuo di cera. Asciugare poi la padella con molta cura con carta assorbente.

Versare circa 1 mm di olio all'interno della padella e lasciarla riscaldare. Rimuovere con cautela l'olio in un recipiente e, infine, asciugare la padella con carta assorbente. Più si utilizza la padella, migliore è la cottura. Più è annerita, meno i cibi si attaccano.

## **Utilizzo:**

Far scaldare la padella con una piccola quantità di sostanza grassa; quando la padella è ben calda, cuocere a fuoco vivo gli alimenti su ogni lato, quindi abbassare il fuoco per terminare la cottura. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella.

## **Manutenzione dopo utilizzo:**

1) Per mantenere inalterate le proprietà della padella ed evitarne l'ossidazione, lavarla in acqua calda, eliminando i residui di cottura. Asciugare immediatamente con uno straccio o della carta assorbente. 2) Per disinfettare la padella di tanto in tanto: far scaldare del sale grosso nella padella per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo e asciugarla poi con carta assorbente. Il sale grosso eliminerà i residui delle cotture precedenti e gli odori.

3) Ungere con olio e conservare al riparo dall'umidità.

## **Attenzione!**

Non surriscaldare su piastra a induzione

Non lasciare a mollo. In caso d'incrostazioni, utilizzare una spugna abrasiva. Non mettere in lavastoviglie.

Gli alimenti acidi quali pomodoro, vino bianco, limone ... possono alterarne la proprietà ( appariranno delle macchie bianche ); nel caso in cui ciò si verifichi, è sufficiente ripetere il trattamento.

Se apparissero dei residui di cera sulla piastra di cottura durante l'utilizzo della MINERAL B ELEMENT®, rimuoverli con l'aiuto di carta assorbente quando la piastra è calda.

Video dimostrativo sul sito [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)