



# LA PIERRADE®

## **CUIRE SUR LA PIERRE**

Cuire sur la pierre est une tradition très ancienne et en même temps naturelle et très saine.

La cuisson des aliments sur la pierre ne nécessite pas l'emploi de matières grasses. Tout cela permet d'obtenir des aliments cuits selon les règles de la diététique moderne et de maintenir toutes les caractéristiques essentielles des aliments.

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour cuire les viandes, poissons, œufs, fromages et légumes.

La pierre que nous vous présentons est une pierre talqueuse formée de masses homogènes et compactes qui lui donnent une bonne résistance aux températures élevées.

Nous vous proposons une série de plaques de cette pierre particulière en différentes mesures avec des supports spéciaux. Cette pierre a pour caractéristique de maintenir la chaleur très longtemps ce qui permet de l'utiliser pour cuire les aliments directement sur la table.

Les modèles sont équipés de supports pratiques pour porter la plaque sur la table.

## **MODE D'EMPLOI**

- Chauffer la pierre pendant 15 minutes environ sur une source de chaleur (gaz, plaque électrique, four) ayant soin de la poser sur le feu le plus large.
- Poser la pierre brûlante sur le support en utilisant la pince spéciale ou les poignées.
- On conseille de frotter d'huile la pierre lors de la première utilisation.
- Dans tous les cas, verser du sel sur la pierre avant de cuire.
- De petites fissures dues à la dilatation naturelle de la pierre ne préjudicient pas à son bon fonctionnement.
- Après l'utilisation la pierre peut être lavée avec de l'eau chaude sans détergents.