

Pierre Volcanique

**Tuile de Cuisson
Cooking Tile**

Volcano Stone



À la Plancha	Au BBQ	Sur cuisinière	Plat froid
Plancha grilling	On the BBQ	Stovetop cooking	Cold plate

Méthodes de cuissons

Important! Assurez-vous que la tuile soit bien sèche après nettoyage et avant utilisation pour éviter que de l'humidité coincée à l'intérieur ne se contracte pendant la chauffe et ne fasse craquer la tuile. Votre tuile est vivante et nécessite une chauffe par étape.

BBQ - Placer la tuile sur la grille du BBQ, préchauffer à basse température pendant 5 minutes, augmenter à haute température pendant 5 à 10 minutes pour saisir vos grillades. Elle est idéale pour ajouter des liquides, pour déglacer avec de la bière ou du jus d'orange et vous permet de badigeonner vos grillades sans perdre ou brûler la marinade.

Four - Placer la tuile sur une plaque en aluminium, démarrer le four à basse température (170 F°) pendant 10 minutes. Augmenter à 450 F° pendant 10 minutes puis placer avec précautions sur la table avec un sous plat lorsqu'assez chaud. Idéale à utiliser comme plaque de cuisson type plancha en centre de table. Attention c'est chaud!

Cuisinière - Placer la tuile dans une poêle ou dans le support à tuile Vitalgrill, préchauffer à faible température pendant 5 minutes, augmenter à température élevée pour saisir.

Au congélateur - Laissez la tuile au congélateur pendant 30 minutes, placez-y votre salade ou dessert préféré. Ils resteront parfaitement frais pendant votre service.

****Ne s'utilise pas au micro-onde****

Bon appétit!

Entretien - Une fois votre tuile refroidie à l'air ambiante, rincez abondamment à l'eau courante pour enlever les résidus de protéine ou nourriture qui aurait adhérents. Utilisez une brosse douce pour frotter les taches. Il est possible d'utiliser un peu de vinaigre ou de savon doux pour les taches plus tenaces. Important! Ne pas utiliser de savon, détergent ou produit abrasif pour nettoyer votre tuile, ne pas mettre au lave-vaisselle.

Les tuiles volcaniques sont des produits 100% naturels et peuvent donc contenir des imperfections, fissures ou cavités faisant part entière du produit. Celles-ci ne peuvent être considérées comme des défauts. Il est donc important de suivre les instructions d'utilisation pour éviter les bris.

Cooking Methods

Important! Always make sure the cooking tile is dry before use. Humidity inside the tile can cause cracking and/or breaking during heating. Heating the tile must be done incrementally as specified below.

BBQ - Place cooking tile on the cold grill. Ignite the BBQ and warm up at desired temperature and keep for a minimum of 15 minutes. You can cook a natural and healthy meal directly on the BBQ, with no flare ups. Avoid having any food slip in between the grills. Perfect for deglazing, marinades and sauces.

Oven - Place the cooking tile in the cold oven. Bring the oven to desired temperature and keep for a minimum of 15 minutes. Place the cooking tile at the center of a table on a trivet and enjoy a plancha style meal with friends and family! You can now cook to your own liking at the table, cutting off slices and letting them cook individually to your desired doneness. Once pre-heated to 500 F°, the volcanic stone tile will stay hot for approximately 50 minutes. Warning, it's hot!

Stove top - (Electric) Place the tile over a cold burner supported by either the Vitalgrill Tray or by a baking ring. Bring to desired heat level for a minimum of 15 minutes. Cook your food directly on the volcanic tile heating on the stovetop or serve at the table. (Gas) Follow previous steps, with the option of placing the tile directly on the burner.

Freezer - Chill down the volcanic tile in the freezer for a minimum of 30 minutes. You can use the tile as a serving platter for salads, Carpaccio's, or even dessert!

****Not microwave safe****

Bon appétit!

Maintenance - After letting the volcanic tile air-cool to room temperature, simply rinse off and wash with regular dish soap or vinegar. Important! Not dish washer safe.

The Volcano Stone Cooking Tile by Vitalgrill is a 100% natural product, and may therefore be subject to natural imperfections, cracks or cavities as part of the final product; these can not be considered defects. It is therefore important to follow the instructions to prevent any breakage.

