



À la Plancha  
Plancha grilling



Au BBQ  
On the BBQ



Sur cuisinière  
Stovetop cooking



Plat froid  
Cold plate

# Méthodes de cuissons

**Important!** Assurez-vous que la tuile soit bien sèche pour un minimum de 7 heures 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 10 minutes, augmenter à medium pendant 10 minutes, augmenter à haute température pendant 10 minutes pour saisir vos grillades.

**Four** - Placer la tuile sur une plaque en aluminium, démarrer le four à basse température (170F) pendant 10 minutes. Augmenter à 350 F pendant 10 minutes. Augmenter à 420 pour 15 minutes et saisir vos aliments, idéal à utiliser comme plaque de cuisson type plancha en centre de table.

**Cuisinière** - Placer la tuile dans une poêle, préchauffer à faible température pendant 10 minutes, augmenter à température moyenne pendant 10 minutes. Augmenter à haute température pendant 10 minutes puis saisissez.

**Au congélateur** - Laissez la tuile au congélateur pendant 30 minutes, placez-y votre salade préférée qui sera subtilement assaisonnée par le sel ou même un dessert sucré-salé pour épater vos invités.

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

Bonne appétit!

**Entretien** - Une fois votre tuile refroidie, rincez abondamment à l'eau courante pour enlever les résidus de protéine ou nourriture qui aurait adhérents. Utilisez une brosse douce pour frotter les tâches. Il est possible d'utiliser un peu de vinaigre pour les tâches plus tenaces.

**Important!** Ne pas utiliser de savon, détergent ou tout autre produit abrasif pour nettoyer votre tuile, ne pas mettre au lave-vaisselle. Le sel Himalayen est un antimicrobien naturel.

## 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 grill and warm up at low temperature for 10 minutes. Bring to Medium heat for another 10 minutes. Keep on High for a final 10 minutes and cook directly on the BBQ.

**Oven** - Place the cooking tile on a baking sheet and in the oven without pre-heating. Bring the oven to Low temperature (170F) for 10 minutes. Raise the temperature to 350 F for 10 minutes. Bring the temperature to High (420F) for 15 minutes. Place the cooking tile at the center of a table and enjoy as a plancha with friends and family!

**Stove top** - On a cooking pan, bring salt tile to Low heat for 10 minutes. Bring temperature up to Medium for another 10 minutes, and on High for a final 10 minutes. Cook your food directly on the salt tile heating on the stovetop.

**Freezer** - Chill down the salt tile in the freezer for 30 minutes. You can use the tile as a serving platter and season a salad or also for a delicious salty-sweet dessert!

**\*\*Not microwave safe\*\***

Bonne appétit!

**Maintenance** - After letting the salt tile air-cool to room temperature, simply rinse off the cooking surface with water. If staining occurs, simply use a standard mesh kitchen cloth or BBQ brush to scrub off. It is also possible to use vinegar on tougher stains as cleaner.

**Important!** Do not use soap, detergent or all other abrasives to clean the tile. Not dish washer safe. Himalayan salt has natural antibacterial properties.