


# THE CEDAR PLANK

Progetto	Chef Saulo della Valle, 2018
Codice famiglia Code	K0_ / BB_
Materiale Materials	tavoletta in cedro e vassoio in acciaio inossidabile <i>cedar plank and stainless steel tray</i>
Cottura Cooking	
Colori Colours	acciaio <i>stainless steel</i>

La cottura su tavoletta di legno è uno dei sistemi più conosciuti nei paesi scandinavi per cuocere il pesce.

In collaborazione con lo chef Saulo Della Valle, knIndustrie porta in ambito domestico il set planking.

The Cedar Plank è composto da una tavola in legno di cedro, da utilizzare per la preparazione e l'affumicatura del salmone, e da un elegante vassoio in acciaio per il servizio in tavola.

Il legno di cedro rilascia particolari aromi che vengono assorbiti dal pesce durante la fase di cottura.

Il plank può essere utilizzato sia nel forno di casa, sia su griglia ed è inoltre adatto a cuocere diversi tipi di carne.

*Cooking on a wooden board is one of the most popular systems in the Scandinavian countries for cooking fish.*

*In collaboration with the chef Saulo Della Valle, knIndustrie brings set planking to home.*

*The Cedar Plank has a cedar wood board, for the preparation of salmon and for smoked salmon, and an elegant steel tray for table service.*

*Cedar wood releases particular aromas that are absorbed by the fish during the cooking phase.*

*The plank can be used both in the oven and on the grill and it is also suitable for cooking different types of meat*

## Descrizione Description

Prima di ogni utilizzo immergere il legno in una soluzione di acqua, vino bianco e erbe aromatiche per un'ora circa • adagiare dei tranci di salmone sull'asse e metterla in forno a 170° per 12/15 min. • posizionare la tavoletta al centro del vassoio in acciaio e servire • usare la tavoletta solo in forno o sulla griglia per cottura indiretta • per lavare la tavoletta è sufficiente utilizzare acqua calda e una spugna morbida con detersivo • risciacquare abbondantemente • non lavare in lavastoviglie • lasciare asciugare la tavoletta prima di riporla con cura • sono raccomandati 10 utilizzi per la tavoletta.

*Before each use, dip the cedar wood for at least an hour in mix of white wine, water and herbs • put the salmon's slice on the cedar board and bake it at 170 degrees for about 12/15 min. • put the cedar board in the middle of the steel tray and serve it • use the cedar wood only in the oven or on the grill for indirect cooking • use warm water and a soft sponge with detergent to clean the cedar wood • rinse thoroughly • do not wash in the dishwasher • let the board dry before storing it carefully • the plank can be used 10 times.*

## Istruzioni d'uso Instructions

## Garanzia Warranty

Per l'attivazione della garanzia registrarsi sul sito [knindustrie.it/warranty](http://knindustrie.it/warranty)  
*To activate the warranty please register on [knindustrie.it/warranty](http://knindustrie.it/warranty)*

Composizione / Composition	Misure (cm)
Set affumicatura <i>Smoking set</i>	50x20
Tavoletta cedro <i>Cedar plank</i>	35x15

