

FORNETTO BERNI



FORNETTO E PADELLA 2 IN 1 SANITY STONE



Mister Kitchen
I prodotti a 5 stelle



**COTTURE ECOLOGICHE
SENZA GRASSI**

UTILIZZO CORRETTO

AVVERTENZE

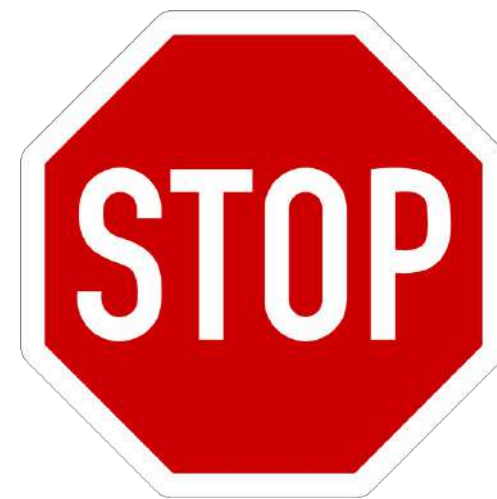


1. USARE SOLO UTENSILI DI LEGNO O PLASTICA PER CUCINARE.
2. MANEGGIARE IL FORNETTO SOLO DAL MANICO.
3. UTILIZZARE UNA FIAMMA BASSA O MODERATA QUANDO SI CUCINA. L'EFFETTO ERMETICO PERMETTE DI OTTIMIZZARE I TEMPI DI COTTURA CON UN CONSEGUENTE RISPARMIO ENERGETICO.
4. LAVARE IL FORNETTO CON DETERGENTI IDONEI AL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE.
5. SE SONO PRESENTI INCROSTAZIONI SOLIDE E GRASSI RESIDUI, STACCARLI CON UTENSILI DI PLASTICA O LEGNO, OPPURE SCALDARE IL FORNETTO SUL FUOCO E VERSARE SUCCESSIVAMENTE UN BICCHIERE D'ACQUA: LA REAZIONE CALDO FREDDO STACCA IL GRASSO IN ECCESSO. RIMUOVERE IL GRASSO CHE SI È STACCATO CON UNA SEMPLICE SPUGNA NON ABRASIVA.
6. ACCERTARSI CHE IL FORNETTO SIA AL CENTRO DELLA FIAMMA DEL FORNELLO PER UNA COTTURA OMOGENEA E RAPIDA.
7. LA PERDITA DI LUCENTEZZA E L'OSSIDAZIONE DEL LOGO E DELLE DECORAZIONI ESTERNE (CAUSATI DALL'UTILIZZO E DAI LAVAGGI) NON ALTERANO LA COTTURA INTERNA. TUTTAVIA SE SI DESIDERA È POSSIBILE RENDERLO NUOVAMENTE LUCIDO USANDO DETERGENTI LUCIDANTI OPPURE IL PULITORE PER GRIGLIE BERNI GROUP.
8. LE ALTERAZIONI DI COLORE DEL FORNETTO SIA INTERNAME NTE CHE ESTERNAMENTE NON ALTERANO LA FUNZIONE E QUALITA' DEL PRODOTTO.

AL PRIMO UTILIZZO: PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNETTO, LAVATELO E UNGEATELO INTERNAMENTE CON OLIO, BURRO O GRASSI ANIMALI. LAVATELO NUOVAMENTE, ASCIUGATELO CON UN PANNO MORBIDO E UTILIZZATELO.

UTILIZZO **NON** CORRETTO

DIVIETO DI:



- NON USARE COLTELLI O UTENSILI CONTUNDENTI PER LA MANIPOLAZIONE DELLE PIETANZE DURANTE LA COTTURA.
- NON USARE UTENSILI CONTUNDENTI PER LA PULIZIA DEL PRODOTTO.
- NON UTILIZZARE SPUGNE E DETERSIVI ABRASIVI, ACIDI PER LA PULIZIA DEL FORNETTO.
- NON METTERE DIRETTAMENTE SULLA FIAMMA LIBERA LA GUARNIZIONE IN SILICONE.
- NON CAPOVOLGERE IL FORNETTO SENZA ASSICURARSI CHE IL COPERCHIO SIA BEN AGGANCIATO.
- NON MANEGGIARE IL FORNETTO DA CALDO SENZA PROTEZIONE COME GUANTI O PRESINE
- NON USARE FIAMME ALTE PER LA COTTURA. ESSENDO UN PRODOTTO CON CHIUSURA ERMETICA, QUANDO È CHIUSO I GRADI RADDOPPIANO. ECCESSIVI SURRISCALDAMENTI POTREBBERO DANNEGGIARE STRUTTURALMENTE IL PRODOTTO.
- NON SURRISCALDARE IL FORNETTO VUOTO CON FIAMME ALTE. IL SURRISCALDA MENTO FA AUMENTARE DEL 200% IL CALORE INTERNO RISPETTO AD UNA PADELLA COMUNE E PROVOCA IL DISTACCAMENTO DEL RIVESTIMENTO INTERNO.
- NON METTERE IL FORNETTO IN LAVASTOVIGLIE QUANDO È ANCORA CALDO.
- NON PROPORRE IL FORNETTO COME GIOCATTOLO AI BAMBINI.

RICETTARIO

FORNETTO E PADELLA 2 IN 1 SANITY STONE



POLLO ARROSTO

- MASSAGGIARE L'ESTERNO DEL POLLO CON SALE E PEPE. FARCIRLO CON SPICCHI D'AGLIO, ROSMARINO E A PIACERE SALE E PEPE.
- CUCINARE A FIAMMA BASSA E A FORNETTO CHIUSO.
- SCOLARE IL GRASSO IN ECCESSO DAL FORO DI USCITA DEL VAPORE. GIRARE IL POLLO E CUOCERLO DALL'ALTRA PARTE. PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA.

N.B. IL TEMPO DI COTTURA
VARIA DALLA DENSITÀ E
CONSISTENZA DELLA CARNE

COSTINE

- MARINARE LE COSTINE CON VINO BIANCO, AGLIO, ROSMARINO, SALE E PEPE. SCOLARLE BENE E PULIRLE DAL ROSMARINO E AGLIO.
- PRERISCALDARE IL FORNETTO. PORRE LE COSTINE E ROSOLARLE PER ALMENO 3 MINUTI PER LATO.
- CHIUDERE IL FORNETTO E CUOCERE PER ALMENO 40 MINUTI A FIAMMA BASSA. PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA





BISTECCHIE, COSTATE, BRACIOLE

- UNGERE LEGGERMENTE LA CARNE CON UN FILO D'OLIO PER DARLE PIÙ SAPORE.
- ADAGIARLA SUL FORNETTO PRECEDENTEMENTE SCALDATO PER CIRCA 5 MINUTI A FIAMMA MEDIA. CUOCERE 5 MINUTI PER LATO A FORNETTO CHIUSO.
- PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA.

N.B. IL TEMPO DI COTTURA VARIA DALLA DENSITÀ E CONSISTENZA DELLA CARNE



HAMBURGER

- PRERISCALDARE IL FORNETTO. QUANDO È BEN CALDO POSIZIONARE GLI HAMBURGER. CHIUDERE IL FORNETTO,
- GIRARLI DI TANTO IN TANTO FINO A CHE RAGGIUNGONO LA DORATURA DESIDERATA. PER UNA DORATURA CROCCANTE
- LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA.



SPIEDINI

- PRERISCALDARE IL FORNETTO. QUANDO È BEN CALDO POSIZIONARE GLI SPIEDINI GIA' CONDITI.
- CHIUDERE IL FORNETTO, GIRARLI DI TANTO IN TANTO FINO A CHE RAGGIUNGONO LA DORATURA DESIDERATA.
- PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA.

**N.B. IL TEMPO DI COTTURA
VARIA DALLA DENSITÀ E
CONSISTENZA DELLA CARNE**



SALSICCE

- TAGLIARE LE SALSICCE A META'. POSIZIONARLE SULLA PIASTRA DEL FORNETTO PRECEDENTEMENTE RISCALDATO.
- CHIUDERE IL FORNETTO E CUOCERE LA CARNE GIRANDOLA DI TANTO IN TANTO FINO A QUANDO RAGGIUNGE LA DORATURA DESIDERATA.
- PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA



ZAMPONE- COTECHINO CON FAGIOLI

- INSERIRE LO ZAMPONE O COTECHINO PRECOTTO NEL FORNETTO ASSIEME A 3 BICCHIERI D'ACQUA.
- CHIUDERE IL FORNETTO E FARLO CUOCERE SINO A CHE L'ACQUA NON EVAPORI COMPLETAMENTE.
- AGGIUNGERE FAGIOLI O LENTICCHIE GIA' COTTE ASSIEME AD UN CUCCHIAIO DI CONSERVA. CUOCERE INSIEME PER ALTRI 5 MINUTI A FIAMMA BASSA E FORNETTO CHIUSO.

N.B. IL TEMPO DI COTTURA
VARIA DALLA DENSITÀ E
CONSISTENZA DELLA CARNE



PASTICCIO AL FORNO

- TAGLIARE LE SALSICCE A META'. POSIZIONARLE SULLA PIASTRA DEL FORNETTO PRECEDENTEMENTE RISCALDATO.
- CHIUDERE IL FORNETTO E CUOCERE LA CARNE GIRANDOLA DI TANTO IN TANTO FINO A QUANDO RAGGIUNGE LA DORATURA DESIDERATA.
- PER UNA DORATURA CROCCANTE LASCIARE IL FORNETTO SOCCHIUSO NEGLI ULTIMI 5 MINUTI DI COTTURA



CUOCERE LA PASTA

- METTERE LA PASTA E ACQUA INSIEME IN PARI QUANTITA' (ES. 500 GR PASTA- 500 ML DI ACQUA). FAR BOLLIRE TUTTO ASSIEME A FUOCO BASSO PER 10 MINUTI.
- CONTROLLARE LA COTTURA DELLA PASTA. SE SI DESIDERA LA PASTA BEN COTTA AGGIUNGERE UN BICCHIERE D'ACQUA E PROLUNGARE LA COTTURA.
- FINITA LA COTTURA SCOLARE L'ACQUA IN ECCESSO DAL FORO POSTERIORE E AGGIUNGERE IL CONDIMENTO DESIDERATO.



CUOCERE IL RISO

- METTERE RISO E ACQUA CON UNA QUANTITA' DOPPIA RISPETTO AL RISO (ES. 300 GR RISO-600 ML DI ACQUA).
- CHIUDERE IL FORNETTO E LASCIARE BOLLIRE IL TUTTO. UNA VOLTA COTTO, SCOLARE L'ACQUA IN ECCESSO DAL FORO POSTERIORE.
- INSERIRE IL CONDIMENTO DIRETTAMENTE ALL'INTERNO DEL FORNETTO, SCUOTERLO PER UNIFORMARE IL CONDIMENTO.
- AGGIUNGERE UN BICCHIERE DI BRODO QUALORA SI DESIDERASSE UN RISO PIÙ MORBIDO



UOVA ALL'OCCHIO DI BUE

- SCALDARE UN LATO DEL FORNETTO A FIAMMA BASSA.
- A PIASTRA BEN CALDA ROMPERE LE UOVA ALL'INTERNO.
- AGGIUNGERE EVENTUALMENTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO. ASPETTARE CHE L'UOVO SI CUOCIA COMPLETAMENTE E POI SERVIRE.



PIZZA

- SCALDARE ENTRAMBE LE PARTI DEL FORNETTO A FIAMMA MEDIA. PREPARARE L'IMPASTO O USARE QUELLI PRONTI.
- METTERE SUL FONDO GRIGLIATO UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO. PORRE ALL'INTERNO L'IMPASTO E CONDIRLO CON MOZZARELLA POMODORO E INGREDIENTI A PIACERE.
- CHIUDERE IL FORNETTO. CONTROLLARE DI TANTO IN TANTO, LA PIZZA SARA' PRONTA QUANDO LA MOZZARELLA SARA' FUSA.
- E' POSSIBILE USARE IL FORNETTO ANCHE PER SCALDARE PIZZE GIA' PREPARATE.



PESCE

BRANZINI-ORATE-SPIGOLE ECC.

- PULIRE IL PESCE. UNGERE LEGGERMENTE LA PELLE DEL PESCE CON OLIO D'OLIVA COSI' RIMMARRA' PIÙ CROCCANTE E SAPORITO.
- AROMATIZZARE LA PANCIA CON AGLIO TRITATO, PREZZEMOLO E UN PIZZICO DI SALE.
- A FORNETTO PRERISCALDATO ADAGIARE IL PESCE E CUOCERLO A FIAMMA BASSA PER ALMENO 10 MINUTI PER LATO A FORNETTO CHIUSO.
- AUMENTARE IL TEMPO DI COTTURA A SECONDA DELLA DIMENSIONE DEL PESCE.



FRITTATA

- IN UNA TERRINA AMALGAMARE UOVA SBATTUTE CON FORMAGGIO, PANE GRATTUGIATO, LATTE, SALE, PEPE E A PIACERE, CIPOLLA O ZUCCHINE TAGLIATE A PEZZI E GIA' COTTE.
- A PIASTRA BEN CALDA VERSARE IL COMPOSTO. CHIUDERE IL FORNETTO E LASCIARE CUOCERE A FIAMMA BASSA PER 5 MINUTI CIRCA.
- IMPUGNARE IL FORNETTO E GIRARLO IN MODO CHE ANCHE L'ALTRO LATO DELLA FRITTATA SI CUOCIA.



FRITTO MISTO

- INSERIRE NEL FORNETTO UN DITO DI OLIO PER FRIGGERE, SCALDARLO PER QUALCHE MINUTO A FIAMMA BASSA.
- A OLIO BEN CALDO INSERIRE IL PESCE GIÀ INFARINATO E SALE. CHIUDERE IL FORNETTO E LASCIARLO FRIGGERE.
- QUANDO IL PESCE INIZIA A DORARSI, SOCCHIUDERE LEGGERMENTE IL COPERCHIO PER RENDERLO PIÙ CROCCANTE. SCOLARLO DALL'OLIO E SERVIRLO PER CALDO



COZZE / VONGOLE

- LAVARE E PULIRE BENE LE COZZE O VONGOLE.
- VERSARLE ALL'INTERNO DEL FORNETTO ASSIEME A VINO BIANCO, AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO.
- CHIUDERE IL FORNETTO E LASCIARLE CUOCERE FINO A CHE TUTTI I GUSCI NON SI SONO APERTI.
- A PIACERE AGGIUNGERE UN CUCCHIAIO DI CONSERVA



COTTURA A VAPORE

- INSERIRE ALL'INTERNO DEL FORNETTO UN DITO D'ACQUA.
- APPOGGIARE UNA GRIGLIA RIALZATA ALL'INTERNO DEL FORNETTO.
- SULLA GRIGLIA APPOGGIARE LE VERDURE O LE PIETANZE CHE SI DESIDERA CUOCERE E CHIUDERE IL FORNETTO PER ALMENO 10 MINUTI A FUOCO BASSO.
- SE DOPO 10 MINUTI LE VERDURE NON HANNO RAGGIUNTO LA COTTURA DESIDERATA, AGGIUNGERE DELL'ALTRA ACQUA.
- CHIUDERE IL FORNETTO E LASCIAR CUOCERE ANCORA.



TOAST E PANINI

- PRENDERE DUE FETTE DI PANE PER TOAST E FARCIRLE CON FORMAGGIO, PROSCIUTTO E ALTRI INGREDIENTI A PIACERE.
- ADAGIARLI NEL FORNETTO, CHIUDERE IL COPERCHIO A FIAMMA BASSA.
- OGNI 2 MINUTI CIRCA GIRARLI IN MODO DA UNIFORMARE LA COTTURA.
- RIPETERE L'OPERAZIONE FINO AL RAGGIUNGIMENTO DELLA DORATURA DESIDERATA.



PEPERONI RIPIENI

- PREPARARE UN COMPOSTO DI CARNE MACINATA/SALSICCIA, PARMIGIANO GRATTUGIATO, PANE AMMORBIDITO NEL LATTE E UN PIZZICO DI SALE.
- AMALGAMARE IL TUTTO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO OMOGENEO.
- FARCIRE I PEPERONI PRECEDENTEMENTE SVUOTATI E PULITI, POI ADAGIARLI SUL FORNETTO E CUOCERE 10 MINUTI PER LATO A FORNETTO CHIUSO.
- ULTIMARE LA COTTURA A FORNETTO APERTO FINO ALLA COMPLETA ROSOLATURA DEI PEPERONI.



CREPES DOLCI

- IN UNA TERRINA AMALGAMARE 200GR FARINA, 50 GR BURRO, 25 GR ZUCCHERO, VANIGLIA, 1 UOVO, 1 CUCCHIAIO DI COGNAC FINO AD OTTENERE UNA CREMA FLUIDA.
- A PIASTRA BEN CALDA VERSARE LA CREMA FACENDOLA ADERIRE ALLA PIASTRA.
- FAR DORARE ENTRAMBI I LATI DELLA CREPES. FARCIRE A PIACERE.



PATATE AL ROSMARINO

- TAGLIARE A PEZZI LE PATATE. METTERLE IN UNA TERRINA E CONDIRLE CON UN FILO D'OLIO ROSMARINO, UNO SPICCHIO D'AGLIO, SALE E PEPE.
- SCALDARE IL FORNETTO A FIAMMA BASSA PER 5 MINUTI POI VERSARE LE PATATE A PEZZI E CUCINARLE A FORNETTO CHIUSO PER ALMENO 20 MINUTI.
- APRIRE IL FORNETTO E LASCIARLE DORARE ALMENO PER ALTRI 15 MINUTI GIRANDOLE DI TANTO IN TANTO



MELE E PERE COTTE

- ADAGIARE NEL FORNETTO LA FRUTTA DA CUOCERE. AGGIUNGERE A PIACERE UN BICCHIERE D'ACQUA O DI VINO BIANCO DOLCE.
- SPOLVERIZZARE LA FRUTTA CON DELLO ZUCCHERO
- CUOCERE PER ALMENO 20 MINUTI A FIAMMA MOLTO BASSA.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Con la presente, si dichiara che l'oggetto "Fornetto Sanity Stone Induzione" (lotto 2017) è **conforme** alla seguente legislazione comunitaria: Regolamento 1935/2004/CE; Regolamento 2023/2006/CE; Regolamento 10/2011 UE LFGB Germany "Food and Commodity Act" article 30 and article 31 (Bfr LI)

ed alla seguente legislazione italiana: Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Decreto ministeriale 76/2007

Condizioni di prova:

MIGRAZIONE GLOBALE per idoneità al contatto con tutti gli alimenti

Simulante: Etanolo 10% , Acido acetico 3% , Isottano ed Etanolo 95%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C-Terzo attacco di analisi-Prova OM: OM5-Tempo Sostitutivo dell'olio Isottano: 1.5 h-Temperatura Sostitutivo dell'olio Isottano: 60°C-Tempo Sostitutivo dell'olio Etanolo 95%: 3.5 h-Temperatura Sostitutivo dell'olio Etanolo 95%: 60°C

MIGRAZIONI SPECIFICHE

Il materiale rispetta i limiti di migrazione specifica di:

Ammine Aromatiche Primarie; Formaldeide; Fluoro Totale; Sostanze fenoliche; 7 metalli: Bario, Cobalto, Ferro, Litio, Manganese, Rame e Zinco

In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:

Simulante: Acido acetico 3%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C

E rispetta i limiti di migrazione specifica di:

Tetrafluoroetilene - CAS 116-14-3 LMS: 0,05 mg/kg; 1,4-Diidrossibenzene (idrochinone) - CAS 123-31-9 LMS: 0,6 mg/kg

In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:

Simulante: Etanolo 95%-Tempo: 3.5 h-Temperatura: 60°C

E rispetta i limiti di migrazione specifica di: PFOS e PFOA

Simulante: Etanolo 10%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C

Relativamente alla guarnizione in silicone, è **conforme** alla seguente legislazione comunitaria:Regolamento 1935/2004/CE; Regolamento 2023/2006/CE; LFGB Germany "Food and Commodity Act" article 30 and article 31 (Bfr XV)

ed alla seguente legislazione italiana:Decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

Condizioni di prova:

MIGRAZIONE GLOBALE

La categoria dell'alimento prevede prove di migrazione globale eseguite nelle seguenti condizioni:

Simulante: Etanolo 10% , Acido acetico 3% , Isottano e Etanolo 95%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C-Terzo attacco di analisi-

Prova OM: OM5-Tempo Sostitutivo dell'olio Isottano: 1.5 h-Temperatura Sostitutivo dell'olio Isottano: 60°C-Tempo Sostitutivo dell'olio Etanolo 95%: 3.5 h-Temperatura Sostitutivo dell'olio Etanolo 95%: 60°C

SOSTANZE ESTRAIBILI

La categoria dell'alimento prevede la misura delle sostanze estraibili eseguite nelle seguenti condizioni:

Simulante: Acqua, Etanolo 10%, Acido acetico 3%-Tempo: 5 h-Temperatura: Riflusso

MIGRAZIONI SPECIFICHE

Il materiale rispetta i limiti di migrazione specifica di:

Ammine Aromatiche Primarie; Formaldeide; 8 metalli: Alluminio, Bario, Cobalto, Ferro, Litio, Manganese, rame e Zinco

In base a prove analitiche eseguite nelle seguenti condizioni:

Simulante: Acido acetico 3%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C-Rapporto Superficie/Volume: 1.4 cm²/ml



Firma
BERNI GROUP s.r.l.

BERNI GROUP SRL DECLINA

OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI PROVOCATI
DA UN USO SCORRETTO DEL PRODOTTO CHE
NON SEGUE LE LINEE GUIDA RIPORTATE
NELLA SEZIONE
“UTILIZZO NON CORRETTO DIVIETO DI”

BERNI GROUP SRL GARANTISCE

IL PRODOTTO NEL CASO VI SIANO DIFETTI DI
FABBRICAZIONE. NON SONO CONSIDERATI
DIFETTI DI FABBRICAZIONE I DANNI PROVOCATI
DA USI IMPROPRI E SCORRETTI DEL PRODOTTO.

RICORDIAMO ANCORA UNA VOLTA DI
UTILIZZARE IL FORNETTO 2 IN 1 SANITY STONE
CON FIAMMA BASSA O MODERATA. IL
SURRESCALDAMENTO DEL PRODOTTO PUO'
PROVOCARE IL DISTACCAMENTO DEL
RIVESTIMENTO INTERNO.

Si dichiara che il Fornetto Sanity Stone è conforme
all'art. 3 del Reg. 1935/2004

Design e certificazione tecnica di Berni Group srl
www.bernigroup.com

Prodotto originale Berni Group Srl

Diffida dalle imitazioni

**BERNI GROUP SRL TI OFFRE TANTI
ALTRI PRODOTTI CERTIFICATI DAL
PRODUTTORE AL CONSUMATORE**



**CONSULTA IL TUO
RIVENDITORE DI FIDUCIA!**

Le foto e i testi sono realizzati e di proprietà di
Berni Group srl.

Si diffida la riproduzione anche parziale, a norma
di legge delle proprietà' intellettuali