



Fornetto 2 in 1

Sanity Stone



Mister Kitchen®

I prodotti a 5 stelle



RIVESTIMENTO CERTIFICATO

PFOA FREE

SICURO PER LA SALUTE

Cotture ecologiche senza grassi



UTILIZZO **NON** CORRETTO **DIVIETO DI:**

1. **NON** usare coltelli o utensili contundenti per la manipolazione delle pietanze durante la cottura.
2. **NON** usare utensili contundenti per la pulizia del prodotto.
3. **NON** utilizzare spugne e detersivi abrasivi, acidi per la pulizia del fornello.
4. **NON** mettere direttamente sulla fiamma libera la guarnizione in silicone.
5. **NON** capovolgere il fornello senza assicurarsi che il coperchio sia ben agganciato.
6. **NON** maneggiare il fornello da caldo senza protezione come guanti o presine
7. **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.
8. **NON** surriscaldare il fornello vuoto con fiamme alte. Il surriscaldamento fa aumentare del 200% il calore interno rispetto ad una padella comune e provoca il distaccamento del rivestimento interno.
9. **NON** mettere il fornello in lavastoviglie quando è ancora caldo.
10. Non proporre il fornello come giocattolo ai bambini.

UTILIZZO CORRETTO e AVVERTENZE



1. Usare solo utensili di legno o plastica per cucinare.
2. Maneggiare il fornello solo dal manico.
3. Utilizzare sempre 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 fornello con detergenti idonei al lavaggio delle stoviglie.
5. Se sono presenti incrostazioni solide e massicce di grassi residui, staccarli con utensili di plastica o legno, oppure scaldare il fornello 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 fornello 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 fornello sia internamente che esternamente non alterano la funzione e qualità del prodotto.

AL PRIMO UTILIZZO:

Prima di utilizzare il fornello, lavatelo e ungetelo internamente con olio, burro o grassi animali. Lavatelo nuovamente, asciugatelo con un panno morbido e utilizzatelo.

Questa è una parte del ricettario che potete usufruire con il Fornetto 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 fornello 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 fornello socchiuso negli ultimi 5 minuti di cottura. Il tempo di cottura dipende 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 fornello. Porre le costine e rosolarle per almeno 3 minuti per lato. Chiudere il fornello e cuocere per almeno 40 minuti a fiamma bassa. Per una doratura croccante lasciare il fornello socchiuso negli ultimi 5 minuti di cottura. Il tempo di cottura dipende dalla densità e consistenza della carne.



BISTECCHIE-COSTATE-BRACIOLE ECC.

Ungere leggermente la carne con un filo d'olio per darle più sapore. Adagiarla sul fornello precedentemente scaldato per circa 5 minuti a fiamma media. Cuocere 5 minuti per lato a fornello chiuso. Il tempo di cottura dipende dalla densità e consistenza della carne. Per una doratura croccante lasciare il fornello socchiuso negli ultimi 5 minuti di cottura.

Potete utilizzare il Fornetto 2 in 1 SANITY STONE per qualsiasi pietanza usando la vostra fantasia.



HAMBURGER

Preriscaldare il fornello. Quando è ben caldo posizionare gli hamburger. Chiudere il fornello, girarli di tanto in tanto fino a che raggiungono la doratura desiderata.

Per una doratura croccante lasciare il fornello socchiuso negli ultimi 5 minuti di cottura. Il tempo di cottura dipende dalla densità e consistenza della carne.



SPIEDINI

Preriscaldare il fornello. Quando è ben caldo posizionare gli spiedini già conditi. Chiudere il fornello, girarli di tanto in tanto fino a che raggiungono la doratura desiderata.

Per una doratura croccante lasciare il fornello socchiuso negli ultimi 5 minuti di cottura. Il tempo di cottura dipende dalla densità e consistenza della carne.



SALSICCE

Tagliare le salsicce a metà. Posizionarle sulla piastra del fornello precedentemente riscaldato. Chiudere il fornello e cuocere la carne girandola di tanto in tanto fino a quando raggiunge la doratura desiderata. Per una doratura croccante lasciare il fornello socchiuso negli ultimi 5

minuti di cottura. Il tempo di cottura dipende dalla densità e consistenza della carne.



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 già' cotte assieme ad un cucchiaino di conserva. Cuocere insieme per altri 5 minuti a

fiamma bassa e fornetto chiuso.



PASTICCIO AL FORNO

In una terrina mettere la pasta al ragu' già' cotta e condita. Aggiungere una busta di besciamella, piselli, dadini di prosciutto cotto, parmigiano e mozzarella.

Mescolare bene e riporre il tutto nel fornetto riempiendolo fino al bordo. Cuocere a fiamma

bassa e a fornetto chiuso per almeno 20 minuti.



CUOCERE LA PASTA

Mettere la pasta e acqua insieme in pari quantità' (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. Scaldare il tutto per 1 minuto e servire.



CUOCERE IL RISO

Mettere riso e acqua con una quantità' 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.



PIZZA

Scaldare entrambe le parti del fornello 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 fornello. Controllare di tanto in

tanto, la pizza sarà pronta quando la mozzarella sarà fusa.

È possibile usare il fornello anche per scaldare pizze già preparate.



PESCE

Branzini-Orate-Spigole ecc. Pulire il pesce.

Ungere leggermente la pelle del pesce con olio d'oliva così rimarrà più croccante e saporito.

Aromatizzare la pancia con aglio tritato, prezzemolo e un pizzico di sale. A fornello preriscaldato adagiare il pesce e cuocerlo a fiamma bassa

per almeno 10 minuti per lato a fornello chiuso. Aumentare il tempo di cottura a seconda della dimensione del pesce.



UOVA ALL'OCCHIO DI BUE

Scaldare un lato del fornello 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.



FRITTATA

In una terrina amalgamare uova sbattute con formaggio, pane grattugiato, latte, sale, pepe e a piacere, cipolla o zucchine tagliate a pezzi e già cotte. A piastra ben calda versare il composto.

Chiudere il fornello e lasciare cuocere a fiamma bassa per 5 minuti circa. Impugnare il fornello e

girarlo in modo che anche l'altro lato della frittata si cuocia.



CREPES DOLCI

In una terrina amalgamare 200gr farina, 50 gr burro, 25 gr zucchero, vaniglia, 1 uovo, 1 cucchiaino 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.



FRITTO MISTO

Inserire nel fornello 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 fornello 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 O VONGOLE

Lavare e pulire bene le cozze o vongole. Versarle all'interno del fornello assieme a vino bianco, aglio, olio e prezzemolo. Chiudere il fornello e lasciarle cuocere fino a che tutti i gusci non si sono aperti. A piacere aggiungere un cucchiaino di conserva.



COTTURA A VAPORE

Inserire all'interno del fornello un dito d'acqua, appoggiare una griglia rialzata all'interno del fornello. Sulla griglia appoggiare le verdure o le pietanze che si desidera cuocere e chiudere il fornello 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 fornello 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 fornello, 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 o pasta di salsiccia, parmigiano grattugiato, pane ammorbidito nel latte e, a piacere, un pizzico di sale. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Farcire i peperoni precedentemente svuotati e puliti. Adagiare i peperoni sul

fornello e cuocere almeno 10 minuti per lato a fornello chiuso. Ultimare la cottura a fornello aperto fino alla completa rosolatura dei peperoni.



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 fornello a fiamma bassa per 5 minuti poi versare le patate a pezzi e cucinarle a fornello chiuso per almeno 20 minuti..

Aprire il fornello e lasciarle dorare almeno per altri 15 minuti girandole di tanto in tanto.



MELE E PERE COTTE

Adagiare nel fornello la frutta da cuocere. Aggiungere a piacere un bicchiere d'acqua o di vino bianco dolce. Spolverizzare la frutta con dello zucchero e cuocere per almeno 20 minuti a fiamma molto bassa.



BERNI GROUP s.r.l

Luzzara (RE) Italy
www.bernigroup.com



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

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 LJ)

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: OMS-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 ed Etanolo 95%-Tempo: 2 h-Temperatura: 100°C-Terzo attacco di analisi-Prova OM: OMS-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:*” A PAG. 2.

BERNI GROUP 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 SURRISCALDAMENTO 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

Tv Family Line

E' un marchio
BERNI GROUP



CONSULTA IL TUO RIVENDITORE DI FIDUCIA

Le foto e i testi sono realizzati e di proprieta' di Berni Group srl

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

