



GRILLOHOLICY
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 info@grilloholicy.pl



Himalajski kamień solny Napoleon

Nr katalogowy: 70064

Producent: Napoleon

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

149,00 PLN

Opis produktu

HIMALAJSKI KAMIEŃ SOLNY NAPOLEON

Blok solny himalajski, wydobywany w Pakistanie, to innowacyjna i zdrowa metoda smażenia, która może być uznana za jedno z największych odkryć od czasu wynalezienia grilla. Charakteryzujący się swoją unikalną, różową barwą w wielu odcieniach, blok solny himalajski nie tylko dodaje estetycznego uroku, ale przede wszystkim jest źródłem ponad 80 naturalnych pierwiastków i minerałów. Te cenne składniki sprawiają, że jest to nie tylko kulinarny gadżet, ale również zdrowa alternatywa w kuchni.

Do czego służy blok solny himalajski?

Blok solny himalajski to wszechstronne narzędzie kuchenne, idealne zarówno do serwowania warzyw, mięs czy ryb, jak i do przygotowania różnorodnych potraw. Może służyć jako deska do krojenia, na której z łatwością przygotują Państwo swoje dania. Jego unikalność przejawia się także podczas grillowania czy smażenia - blok solny wytrzyma temperatury nawet do 400 stopni Celsjusza, nadając potrawom niepowtarzalny, "soczysty" smak. Dodatkowo, jako „płyta chłodna”, blok solny doskonale nadaje się do serwowania sushi czy lodów, utrzymując ich świeżość i chłód.

Jak używać kamienia solnego?

1. Najłatwiej jest ułożyć kamień solny na ruszcie, rozłożyć na nim kawałki mięs, ryb czy warzywne szaszłyki i grillować. Płyta solna spełnia tu funkcję tacki grillowej, tyle że składniki nie mają bezpośredniej styczności z ogniem i dymem. Chłoną sól i składniki mineralne. Jeszcze lepiej, gdy nakryjesz grill specjalną pokrywą, by produkty mogły opiec się równomiernie.
2. Możesz również najpierw rozgrzać płytę solną na ruszcie, a następnie ostrożnie przełożyć ją na drewnianą deskę postawioną na środku stołu. Zasiadający dookoła goście ułożą na gorącej płycie cienkie kawałki wybranych mięs, owoców morza i warzyw. Kamień solny utrzyma wysoką temperaturę przez 20-30 minut, a składniki będą gotowe już po 10-15 minutach. Pamiętajmy, by potrawy obracać przy pomocy szczypiec. Przy kolejnej porcji przystawek do ugrillowania, kamień solny można ponownie rozgrzać.

CECHY KAMIENTA SOLNEGO:

- Wymiary 20x15x3,8 cm
- Waga około 5 kg
- Można rozgrzewać w każdym typie grilla i piekarnika domowego
- Bogaty w naturalne minerały
- Bardzo dobrze doprawia potrawy
- Odporny na bardzo wysokie i niskie temperatury

