



Art-Nr. 350/175
Hersteller-Nr. 809790

Grill-Salzstein

Informationen

Maße (B x H x T)	20 x 2,5 x 10 cm
Packmaß	20,7 x 10,1 x 2,8 cm
Gewicht	2,1 kg

Die Premium-Grill-Salzsteine eignen sich für alle gängigen Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie für den Backofen. Idealerweise verwenden Sie die Salzsteine bei schonend zu garendem Grillgut (Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder Geflügel). Der Deckel sollte dabei grundsätzlich geschlossen sein.

Die Salzsteine sollten bei indirekter oder direkter, mittlerer Hitze langsam aufgeheizt werden. Sobald der Salzstein Ihre Wunschtemperatur erreicht hat legen Sie das zuvor leicht geölte Grillgut auf. Das Grillgut sollte zuvor nicht mehr zusätzlich gesalzen werden, da der Stein selbst schon für einen leichten Salzgeschmack sorgt.

Er eignet sich zudem wunderbar zum Servieren von fertigem Grillgut. Zur Reinigung den Salzstein einfach abkühlen lassen und unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Schwamm alle Rückstände entfernen. Bitte verwenden Sie keine Spülmittel. Anschließend den Salzstein richtig abtrocknen und luftdicht verschließen. Der Salzstein ist für eine mehrmalige Benutzung gedacht, wird mit der Zeit aber kleiner werden. Viel Freude beim Grillen! Ursprungsland: Salzgebirge zwischen Indus und Himalaya