



Van harte proficiat met uw aankoop!

Op zoek geweest naar een nieuwe manier om uw favoriete gerechten te bereiden en te serveren? Gefeliciteerd, u heeft het nu in huis met deze fraaie Himalaya Zoutsteen inclusief metalen houder. Deze houder is onmisbaar om de (hete) zoutsteen gemakkelijk te kunnen verplaatsen.

Himalaya zout is het zuiverste minerale zout beschikbaar op aarde, 100% natuurlijk en ongeraffineerd. Het bevat een natuurlijke bron van meer dan 84 mineralen en is gezond voor het lichaam, onder andere aanbevolen voor mensen die een zoutarm dieet volgen.

Gebruik de zoutsteen op de BBQ, kookplaat, gasfornuis of in de oven tot zelfs 600°C. Verwarm voor gebruik de steen een kwartier geleidelijk op in de oven tot 170°C om het vocht uit het zout te halen wat barsten van de steen voorkomt. Plaatst hem daarna op de gekozen warmtebron voor de bereiding van vlees, vis of groenten. Bij gebruik op een BBQ begin dan op de hoogste zone (verste van het vuur). Na een kwartier verplaatst u de zoutsteen een niveau lager en 15 minuten daarna mag de zoutsteen het dichtste bij het vuur worden gelegd. De zoutsteen is heet genoeg wanneer u een druppel water op de zoutsteen laat vallen en deze als het ware sissend gaat 'dansen' op de zoutsteen.

Sappen uit uw gerecht zullen een klein toplaagje van het Himalaya zout oplossen en zo een subtiele zoutsmaak geven aan uw gerecht, hoe langer een gerecht op de hete steen ligt des te meer smaak deze krijgt.

Reinigen: Laat de zoutsteen na gebruik afkoelen en spoel deze vluchtig af met water. Indien nodig de steen afkrabben met een scherp mes en vervolgens met een schone bevochtigde doek schoonvegen. Laat na het reinigen de steen nog geruime tijd drogen voor deze opnieuw te gebruiken. Vanwege de natuurlijke eigenschappen van zout is het niet nodig te reinigen met zeep. Bewaar de zoutsteen hem op een droge plaats maar let op: de zoutsteen is breekbaar!

SERVEERTIP: De Himalaya zoutsteen kan ook gebruikt worden als koude ondergrond voor het presenteren van sushi, salades, groenten, kaas, fruit, ijs en desserts. Plaats hiervoor de zoutsteen 2 uur in de koelkast (of geheel droog in de diepvries).

We wensen u veel grill- en bakplezier toe met de Selnature Himalaya zoutsteen grill.



Van harte proficiat met uw aankoop!

Op zoek geweest naar een nieuwe manier om uw favoriete gerechten te bereiden en te serveren? Gefeliciteerd, u heeft het nu in huis met deze fraaie Himalaya Zoutsteen inclusief metalen houder. Deze houder is onmisbaar om de (hete) zoutsteen gemakkelijk te kunnen verplaatsen.

Himalaya zout is het zuiverste minerale zout beschikbaar op aarde, 100% natuurlijk en ongeraffineerd. Het bevat een natuurlijke bron van meer dan 84 mineralen en is gezond voor het lichaam, onder andere aanbevolen voor mensen die een zoutarm dieet volgen.

Gebruik de zoutsteen op de BBQ, kookplaat, gasfornuis of in de oven tot zelfs 600°C. Verwarm voor gebruik de steen een kwartier geleidelijk op in de oven tot 170°C om het vocht uit het zout te halen wat barsten van de steen voorkomt. Plaatst hem daarna op de gekozen warmtebron voor de bereiding van vlees, vis of groenten. Bij gebruik op een BBQ begin dan op de hoogste zone (verste van het vuur). Na een kwartier verplaatst u de zoutsteen een niveau lager en 15 minuten daarna mag de zoutsteen het dichtste bij het vuur worden gelegd. De zoutsteen is heet genoeg wanneer u een druppel water op de zoutsteen laat vallen en deze als het ware sissend gaat 'dansen' op de zoutsteen.

Sappen uit uw gerecht zullen een klein toplaagje van het Himalaya zout oplossen en zo een subtiele zoutsmaak geven aan uw gerecht, hoe langer een gerecht op de hete steen ligt des te meer smaak deze krijgt.

Reinigen: Laat de zoutsteen na gebruik afkoelen en spoel deze vluchtig af met water. Indien nodig de steen afkrabben met een scherp mes en vervolgens met een schone bevochtigde doek schoonvegen. Laat na het reinigen de steen nog geruime tijd drogen voor deze opnieuw te gebruiken. Vanwege de natuurlijke eigenschappen van zout is het niet nodig te reinigen met zeep. Bewaar de zoutsteen hem op een droge plaats maar let op: de zoutsteen is breekbaar!

SERVEERTIP: De Himalaya zoutsteen kan ook gebruikt worden als koude ondergrond voor het presenteren van sushi, salades, groenten, kaas, fruit, ijs en desserts. Plaats hiervoor de zoutsteen 2 uur in de koelkast (of geheel droog in de diepvries).

We wensen u veel grill- en bakplezier toe met de Selnature Himalaya zoutsteen grill.

