**Grilovací deska LÁVA**

Grilovací lávový kámen je vyroben z vulkanických vyvřelin, tedy magmatu. Takzvaná Pietra Lavia je těžena v okolí sopky Etna na Sicílii.

Na povrchu lávového kamene se mohou objevit malé dutinky, které nemají žádný vliv na jeho funkci a přípravu pokrmu.

Výhodou originálního a původního magmatického materiálu je, že na rozdíl od žulových desek nepraská a je zcela zdravotně nezávadný. Díky přípravě pokrmů na lávovém kameni docílíte stejnoměrné tepelné úpravy a Váš pokrm není v přímém kontaktu s ohněm a nehrozí tedy vznik karcinogenů. Kámen můžete umístit jak na elektrický či plynový hořák, tak na přímý oheň.

Pokrmy připravované na kameni mají lahodnou chuť, jsou šťavnaté uvnitř a jemné až křupavé na povrchu. Na tomto kameni lze připravovat steaky, špízy, uzeniny, ryby, ale také brambory, topinky, fantazii se zkrátka meze nekladou.

Pro pohodlné používání dodržujte následující instrukce:

* Kámen musí být před použitím suchý a na povrchu zbavený nečistot
* Oheň pod kamenem roztopte pozvolna (jakékoliv dřevo) tak, aby plamen dosahoval na spodní plochu kamene, optimální výška umístění je cca 30 - 40 cm nad ohništěm
* Doporučujeme přikládat 2-4 polínka tvrdého dřeva, které dokáže udržet rovnoměrně tepelný základ na dlouho dobu. Cca po půl hodině je možno začít pokládat připravené plátky. Není již nutné pod kamenem topit, kámen si ponechá pečící teplotu na dlouhou dobu.
* **Nepoužívat uhlí!!!**
* Dle druhu masa je doba pečení 5-10 min. Vhodnější jsou plátky slabší s minimem oleje. K zamezení připékání masa ke kameni doporučujeme před první pokládkou plátků kámen lehce posypat solí.
* Po ukončení pečení ponechte rozpálený kámen vychladnout přirozenou cestou. Zásadně ho nezchlazujte vodou.
* Studený kámen čistěte teplou jarovou vodou, pro odstranění spečené vrstvy na vyleštěném povrchu kamene můžete použít škrabku (špachtli).

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

Nevkládejte studený kámen do roztopených ohnišť, je možné kámen položit na rošt, popřípadě do rámu vetknutého do ohniště zahradních krbů.