

Grilovací deska žulová

Pokrmu 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, zelenina, fantazii se zkrátka meze nekladou.

Pečící kámen je vyroben ze žuly.

Pro pohodlné používání dodržujte následující instrukce:

- kámen musí být před každým 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 – 40cm nad ohništěm
- doporučujeme přikládat 2 – 4 polínka tvrdého dřeva, které dokáže udržet rovnoměrně tepelný základ na dlouhou dobu
- **Nepoužívat černé uhlí!!!**
- cca po půl hodině je možno začít pokládat připravené plátky. Není již nutné pod kamenem topit, kámen si ponechá pečící teplotu na dlouhou dobu. Dle druhu masa je doba pečení 5 - 10min. Vhodnější jsou plátky slabší s minimem oleje. K zamezení připékání masa ke kameni doporučujeme před první pokládkou plátek 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)
- výhodou je možnost celoročního používání v troubě (například na pizzu)

Důležitá upozornění:

- nevkládejte studený kámen do roztopených ohnišť, je možné položit kámen na rošt, popř. do rámu vetknutého do ohniště zahradních krbů
- vzhledem ke značné hmotnosti kamene doporučujeme manipulovat s ním jen ve studeném stavu – nebezpečí popálení!
- nedoporučujeme kámen zahřívat bodově nebo jen v jeho části (plynovým hořákem, položením na kamna, na sesazených cihlách apod.). Vlivem nerovnoměrného zahřátí může dojít k poškození kamene.
- částečná trhlinka nejčastěji ve spodní ploše kamene není na závadu, materiál si poleví a dále již nepracuje.
- Kámen je vhodné dát do kovového rámečku, prodlouží to dobu použitelnosti pro grilování.