**Grilovací žulové desky**

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.

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 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 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)

**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 trhlina nejčastěji ve spodní ploše kamene není na závadu, materiál si poleví a dále již nepracuje.
* Kamen je vhodné dát do kovového rámečku, prodlouží to dobu použitelnosti pro grilování.