

## 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:

- nekládejte 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.