

Płyta solna 30 x 20 x 5

Deskę solną umieszcza się na grillu lub piecu gazowym (ogrzanie do 350 ° C trwa około 15 - 20 min.).

Uwaga – Należy ogrzewać deskę powoli. Stopniowo zwiększamy temperaturę do wymaganej wartości. Można zrobić test - jeśli umieszczona na niej kropla wody momentalnie odparuje, wówczas jest ona gotowa do grillowania. Należy przyrządzać mięso, warzywa, itp. na płycie aż będą gotowe. Deskę solną można również umieścić na 1 godzinę w lodówce, a następnie podawać na niej sałatki, owoce, sushi, desery, itp. (utrzymuje zimne potrawy przez dłuższy czas). Czyszczenie deski solnej – skrobaczką lub łopatką należy zeskrobać resztki żywności pozostałej z grillowania lub pieczenia a następnie wytrzeć deskę wilgotną ściereczką. Nie jest konieczne dodatkowe czyszczenie lub stosowanie chemicznych środków czyszczących, ponieważ deska solna jest antyseptyczna oraz antybakteryjna.