



HIMALAJAN KRISTALLISUOLA KOKKAUSLEVY

Kristallisuola Kokkauslevy on 100% luonnontuote. Kristallisuola kokkauslevyllä tuot ripauksen eksotiikkaa ruoanlaittoon ja tarjoiluun, jokainen levy on yksilöllinen ja niiden väri vaihtelee roosan erisävyissä. Kristallisuola kokkauslevy antaa luonnollisen ja hienostuneen aromaattisen maun ruoalle. Ruokaan ei tarvitse erikseen lisätä suolaa.

Käyttö: Kokkauslevyä voidaan käyttää uunissa tai grillissä. Sillä voidaan kypsentää esim. lihaa, kalaa, kanaa, vihanneksia, sekä paistaa vaikka kananmunia. Grillissä: Aseta Kristallisuola kokkauslevy grilliin, anna kuumentua. Halutessa voit laittaa pienen määrän oliiviöljyä kokkauslevyn päälle. Aseta grillattava ruoka kokkauslevylle, grilla ruoka kypsäksi ohjeen mukaan.

Uunissa: Kuumenna uuni, ruokaohjeen mukaiseen lämpötilaan. Halutessa voit laittaa pienen määrän oliiviöljyä kokkauslevylle. Aseta kypsennettävä ruoka kokkauslevyn päälle, kypsennä ruoka uunissa ohjeen mukaan.

Pöydällä lämmittäminen: Kuumenna kokkauslevy uunissa tai grillissä. Jonka jälkeen nosta se varovasti pöydälle, kuumuutta kestävän alustan päälle. Aseta lämmitettävä ruoka kokkauslevylle.

Kokkauslevy voidaan myös jäähdyttää pakastimessa ja sen päältä voidaan tarjota esim. sushia, carpaccioa, kaloja, alkupaloja, salaatteja, juustoja.

Vaihtelua ja piristystä kattaukseen saadaan, kun ruoka tarjotaan kauniin kristallisuola Kokkauslevyn päältä tai jokaiselle ruokailijalle voidaan valmistaa oma kokkauslevyannos ja näin se toimii myös ruokalautasena. Ennen puhdistamista annan kokkauslevyn jäähtyä. Himalajan Kristallisuolalla on luonnostaan antimikrobinen ominaisuus. Pinta pestään haalealla vedellä ja harjataan pehmeällä harjalla, ilman pesuainetta. (Ei saa liottaa. Ei tiskikoneeseen.)Lopuksi kuivataan hyvin. Säilytetään kuivassa.

Huom. Säröt kuuluvat kristallisuolan olemukseen. Kulmat eivät ole säännöllisiä. Suola ruostuttaa metallia.



Sisältää: Himalajan Kristallisuolaa KOKO: 20cm x 10 cm x 2,5 cm
Valmistusmaa: Pakistan

Valmistuttaja: INFINITA OY
Virusmäentie 65 G, 20300 TURKU
P. 02-2370648, Fax. 02-2310595
info@infinita.fi www.infinita.fi www.inwellness.fi