

como cantidad de agua, temperatura y grosor del alimento, temperatura del bloque de sal y sistema de uso (cocción o presentación).

CÓMO CALENTAR EL BLOQUE DE SAL

El **Bloque de Sal** debe calentarse muy lentamente (si se hace con demasiada rapidez puede resquebrajarse).

Cocina o parrilla: poner el **Bloque de Sal** en la vitrocerámica, cocina eléctrica, parrilla de cocina de gas, barbacoa eléctrica o barbacoa de gas. Calentar primero durante 10 - 15 minutos a temperatura baja (70 a 80°C), después durante 15 minutos a temperatura media (160 a 180°C). Para llegar a la temperatura de cocción, calentar el **Bloque de Sal** durante otros 10 minutos a temperatura alta (280 a 290°C).

Barbacoa de carbón: poner el **Bloque de Sal** en la parrilla. El **Bloque de Sal** no debe ponerse nunca (en estado frío) sobre la llama directa, sino que debe calentarse solamente sobre las brasas (en la parrilla). Sobre el **Bloque de Sal** se puede cocinar cuando éste alcance al menos 280°C.

Horno (eléctrico o de gas): colocar el **Bloque de Sal** sobre la parrilla (carril inferior). Calentar durante 10 - 15 min. a 70 - 80°C., después, 15 min. a 160 - 180°C. Para alcanzar la temperatura de trabajo, calentar el **Bloque de Sal** durante otros 10 minutos a 280 - 290°C. ¡No utilizar la función de aire o convección!

Aumento de la superficie de cocción: Juntando varios **Bloques de Sal** puede ampliar la superficie de cocción y preparar, por ejemplo, bistecs o pescado de mayor tamaño.

Importante: Si el **Bloque de Sal** no está lo suficientemente caliente, transferirá mayor cantidad de sal a los alimentos. Comprobar la temperatura con un termómetro de infrarrojos o rociar simplemente un par de gotas de agua sobre el **Bloque de Sal**. Si el agua desaparece al instante, el **Bloque de Sal** está listo para ser usado. Los **Bloques de Sal** se calientan mucho, por ello, utilizar solamente guantes apropiados para hornos a la hora de manipularlos.

CÓMO UTILIZAR EL BLOQUE DE SAL EN FRÍO:

Para servir platos fríos, introducir el **Bloque de Sal** durante al menos 1 hora en el congelador o 3 horas en el frigorífico. Así el **Bloque de Sal** se mantendrá frío durante aproximadamente 1 hora.

LIMPIEZA

El **Bloque de Sal** tiene que estar a temperatura ambiente 1 hora antes de proceder a limpiarlo. ¡No utilizar productos de limpieza! El **Bloque de Sal** sólo debe limpiarse con un cepillo suave, una esponja o un paño. A ser posible, el **Bloque de Sal** ha de mantenerse seco, p. ej. mediante el uso de papel de cocina. El **Bloque de Sal** NO debe sumergirse, ni enjuagarse con agua, NI tampoco introducirse en el lavavajillas. El **Bloque de Sal** tiene propiedades naturales antimicrobianas, por lo que no se necesita ningún producto de limpieza.

ALMACENAMIENTO

El **Bloque de Sal** debe guardarse en un lugar fresco y seco, y bien protegido para evitar grietas. El **Bloque de Sal** es un producto 100% natural y podría romperse por un mal uso o almacenamiento.

Exclusión de responsabilidad: Al cocinar con su **Bloque de Sal** está asumiendo toda la responsabilidad. No asumimos ninguna responsabilidad por daños, lesiones o pérdidas derivadas del uso de nuestros **Bloques de Sal**.

DE

PERSISCHER SALZ-BLOCK zum Backen, Grillen, Braten, Kühlen & Servieren

Mit dem Persischen **Salz-Block** können Sie erfreulich einfach, natürlich, raffiniert und spannend kochen – auch ihre Lieblingsgerichte. Der Persische **Salz-Block** eignet sich für die warme und die kalte Küche. Er kann sowohl Hitze als auch Kälte speichern.

Mit dem **Salz-Block** können Sie fettarm grillen und braten: Fleisch (Steaks), Geflügel, Fisch, Gemüse und Meeresfrüchte. Sie können damit kühlen, präsentieren und servieren: Tartar, Carpaccio, Sushi, Salate, Räucherlachs, Käse, Desserts und Früchte.

Der mineralstoffreiche **Salz-Block** stammt aus einem natürlichen Salzbergwerk in Pakistan. Er verbessert den Geschmack aller Speisen, die auf ihm zubereitet oder serviert werden.

Auf Grund seiner extrem geringen Porosität und einem Feuchtigkeitsgehalt gegen Null kann der **Salz-Block** stark aufgeheizt (bis 470 °C) oder gekühlt (bis - 20 °C) werden.

Der **Salz-Block** gibt nur wenig Salz an die Speisen ab. Dieses ist jedoch reich an Spurenelementen wie Calcium, Kalium und Magnesium. So schmeckt jedes Gericht außergewöhnlich köstlich.

Fleisch auf dem **Salz-Block** fettfrei zubereiten: Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Gemüse mit Olivenöl bepinseln oder den **Salz-Block** mit wenig Öl bestreichen.

VERWENDUNG UND PFLEGE

Der **Salz-Block** muss beim Erhitzen trocken sein. (Der **Salz-Block** kann bei Restfeuchte brechen oder zerspringen.) Salz-Blöcke sind empfindlich und müssen sorgfältig behandelt werden. Nach den ersten 2-3 Mal Erhitzen können Risse im **Salz-Block** entstehen. Mit der Zeit und durch den Gebrauch kann sich die Farbe des **Salz-Blocks** vom ursprünglichen Rosa zu Weiß ändern. Nach sehr häufigem Gebrauch kann der **Salz-Block** durch natürliche Salzabgabe minimal kleiner werden.

Die Menge an Salz, was ein Lebensmittel vom Persischen **Salz-Block** aufnehmen kann, ist von verschiedenen Faktoren abhängig. Zum Beispiel durch Wassergehalt und Dicke vom Lebensmittel, Temperatur vom **Salz-Block** und vom Lebensmittel und Art der Verwendung vom **Salz-Block** (heiß, warm, Raumtemperatur (Servieren), kalt oder tiefgefroren) kann die Intensität vom Salzgehalt variieren.

ERHITZEN DES SALZ-BLOCKS:

Der **Salz-Block** muss sehr langsam erhitzt werden. (Der **Salz-Block** kann bei zu schnellem Erhitzen brechen oder zerspringen.)

Herd oder Grill: **Salz-Block** auf Ceranfeld, Elektrokochplatte, Gasherd-Rost, Elektro- oder Gasgrill setzen. Zuerst 10 bis 15 Minuten auf niedriger Stufe (70 °C bis 80°C) erhitzen, dann 15 Minuten auf mittlerer Stufe (160°C bis 180°C). Um die Gartemperatur zu erreichen, den **Salz-Block** noch 10 Minuten auf hoher Stufe (280 ° bis 290°C) erhitzen.

Holzkohlegrill: **Salz-Block** auf den Grillrost legen. **Salz-Block** niemals im kalten Zustand direkt über die Flamme stellen, sondern nur über der Glut (auf dem Rost) erhitzen. Der **Salz-Block** ist bereit zum Einsatz, wenn er mindestens 280°C erreicht hat.

Backofen (elektrisch oder Gas): **Salz-Block** auf den Gitterrost (unterste Schiene) legen. Zuerst 10 bis 15 Minuten auf 70° bis 80°C erhitzen. dann 15 Minuten auf 160°C bis 180°C. Um die Arbeitstemperatur zu erreichen, **Salz-Block** noch 10 Minuten auf 280° bis 290 °C erhitzen. Keine Umluft verwenden!

Vergrößerung der Kochfläche: Durch das Nebeneinanderlegen mehrerer Salz-Blöcke können Sie die Kochfläche erweitern und z.B. größere Steaks oder Fische garen.

Wichtig: Ein **Salz-Block**, der nicht heiß genug ist, überträgt mehr Salz auf die Lebensmittel. Temperatur mit dem Infrarot-Thermometer prüfen oder einfach ein paar Tropfen Wasser auf den **Salz-Block** spritzen. Wenn das Wasser sofort verzischt, ist der **Salz-Block** bereit zum Grillen. **Salz-Blöcke** werden sehr heiß. Darum nur professionelle Ofenhandschuhe zum Bewegen der heißen **Salz-Blöcke** verwenden.

KÜHLEN DES SALZ-BLOCKS:

Zum Servieren von kalten Speisen, den **Salz-Block** mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank oder 3 Stunden in den Kühlschrank geben. Der **Salz-Block** kühlt dann ca. 1 Stunde.

REINIGUNG:

Der **Salz-Block** muss 1 Stunde vor dem Reinigen auf Raumtemperatur sein. Kein Reinigungsmittel verwenden! **Salz-Block** nur mit weicher Bürste, Schwamm oder Spüllappen abscrubben. **Salz-Block** möglichst trocken halten, z.B. durch den Gebrauch von Papiertüchern.

Salz-Block NICHT in Wasser eintauchen oder unter Wasser abspülen, NICHT in der Spülmaschine reinigen.

Der **Salz-Block** hat natürliche, antimikrobielle Eigenschaften, darum wird kein Reinigungsmittel benötigt.

LAGERUNG:

Salz-Block kühl und trocken lagern. Um Brüche zu vermeiden, **Salz-Block** vor äußerer Einwirkung schützen. Der **Salz-Block** ist ein 100% natürliches Produkt und könnte durch die Beanspruchung brechen.

HAFTUNGS-AUSSCHLUSS:

Wenn Sie auf Ihrem **Salz-Block** kochen, übernehmen Sie die volle Verantwortung. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, Verletzungen oder Verlust, die durch die Verwendung unserer Salz-Blöcke entstehen.

salt
&
more



For recipes
Para recetas
Für Rezepte

Producido para / Produced for /
Hergestellt für:
Trade&More SL
C/ Fernando Pessoa 54-64
08030 Barcelona, Spain
info@tradeandmore.org
www.persiansaltblock.org

