



Catalogo Pietre per cottura

2018

Indice del catalogo

Indice del catalogo.....	2
Pietre per cottura.....	3
Piastre di Sale Rosa dell'Himalaya.....	4
Pietra lavica.....	6



Pietre per cottura

Le nostre pietre sono state studiate per tutti coloro che desiderano mangiare in modo sano e salutare senza aver bisogno di aggiungere nessun condimento, pratiche e molto versatili con i nostri porta pietre garantiscono una grande versatilità permettendo di cucinare con grande facilità ovunque voi siate anche in campeggio.



Piastre di Sale Rosa dell'Himalaya



Le Piastre di Sale Rosa dell'Himalaya sono un nuovo modo di cucinare che sta conquistando gli amanti della cucina naturale e leggera.

Si tratta di blocchi puri al 100% di Sale Rosa dell'Himalaya, tagliati in diverse forme e misure, da utilizzarsi come una normale piastra per cucinare i cibi in modo leggero e senza grassi.

Utensile da cucina molto versatile e divertente, perfetto per cene tra amici e per portare una ventata di novità nella "solita" routine culinaria, può essere usata in modi diversi: come semplice vassoio per presentare le vivande su un piatto di portata originale, come piatto con proprietà refrigeranti (in questo caso va lasciato nel congelatore per una decina di minuti), per cuocere alla piastra carne, pesce e verdure (dopo averlo scaldato per almeno una quarantina di minuti in forno).

Con le Piastre di Sale Rosa dell'Himalaya NaturalSal oltre a incentivare socialità e convivialità, permettono di realizzare una cucina priva di grassi, pratica e dai benefici nutrizionali legati al Sale Rosa rilasciato durante la cottura. I cibi, infatti, assorbendo lentamente il Sale dalla piastra s'insaporiscono in modo delicato e si arricchiscono di tutti i minerali e gli oligoelementi contenuti nel Sale Rosa dell'Himalaya.





Pietra lavica



Perchè usare la pietra lavica per cucinare ?

Se usiamo una piastra in pietra lavica per cucinare abbiamo la possibilità di usare la piastra sia subito mentre è sotto il fuoco diretto che per anche un 20 minuti dopo l'esposizione al calore, perchè la pietra lavica mantiene il calore per un pò di tempo prima di disperderlo.

Il motivo principale che rende la pietra lavica speciale sono le proprietà stesse del materiale.

Il cibo cucinato tramite pietra lavica è più sano perchè con questo piano di cottura non vengono rilasciate sostanze tossiche e il cibo non entra in contatto con il fumo , cosa che capita spesso con "cibi grassi"

La piastra in pietra lavica per cucinare non emette sostanze tossiche , è prodotta da colate laviche (tipo quelle dell'Etna) ed è pura al 100%.





