**Wara**

Stalenstraat 86 , 3600 Genk

089/38.18.66
weborder@warashop.be

Merk: AEG
Model: A2SLT



# € 159,99

Excl. BTW: € 132,22

7 332543 594122 >

# Omschrijving

Met de AEG zoutsteen bereidt en serveert u voedsel op een natuurlijke en gezonde manier op smaak gebracht. De steen, afkomstig uit een roze zoutrots in de Himalaya, kan opgewarmd worden in de oven of op de kookplaat en kan gekoeld worden in de koelkast of diepvriezer.

**PURE SMAAK. NATUURLIJKE HERKOMST**
Het AEG zoutblok is gemaakt van roze zoutrots dat op natuurlijke wijze uit de Himalaya is gehaald. Warme gerechten worden verrijkt met gezonde mineralen en smaak zodat boter of olie overbodig is. Alleen natuurlijke volle smaak.

**EÉN PLATFORM. UNIVERSEEL KOKEN**
Het stalen frame uit meerdere lagen dat aan het AEG zoutblok kan worden toegevoegd is ontworpen voor superieure warmteverspreiding. Dit maakt koken mogelijk op iedere kookplaat of in iedere oven. Zonder het frame kunnen gerechten ook worden bereid op de grill.

**EEN SOCIALE MANIER VAN KOKEN**
Met behulp van het zoutblok kunnen ingrediënten als onderdeel van vermaak aan tafel worden bereid. De natuurlijke materialen houden het na verlaten van de oven lange tijd warm.

**HOUDT WARM. BLIJFT KOUD**
Serveer direct op het zoutblok nadat dit verwarmd of gekoeld is. De temperatuur van het oppervlak wordt behouden en zorgt zo voor optimale smaken van elk gerecht.

**KOUD OF WARM, ALTIJD GEZOND**
De roze Himalaya zoutsteen bevat meer dan 80 mineralen, ideaal om je gerechten natuurlijk en

gezond op smaak te brengen. Bovendien is de zoutsteen uiterst veelzijdig, want hij kan zowel voor koude als warme bereidingen ingezet worden. Koel de zoutsteen in de koelkast of diepvriezer en gebruik hem als serveerplaat. Of verwarm hem in de oven, op de inductie- of gaskookplaat of op de barbecue en zorg voor een authentieke zilte toets in je gerecht.

**TEMPERATUUR BEHOUDEN, SMAAK AFGEVEN**

Het Himalaya roze zout heeft een indrukwekkende temperatuurbestendigheid, waardoor het uitstekend is voor bereidingen aan hoge temperaturen. Door de kristallijne structuur van het zout verspreidt de warmte zich zeer gelijkmatig over het volledige blok. Deze zoutsteen houdt de temperatuur langer vast dan de meeste serveerplaten, zowel warm als koud, terwijl hij tegelijk toch zeer veel smaak afgeeft aan jouw bereidingen.

**INSPIRERENDE GERECHTEN**

De AEG zoutsteen is een veelzijdig accessoire voor in je keuken, geschikt in de oven of op de kookplaat voor warme bereidingen of in de koelkast/diepvriezer voor koude gerechten. Ook TV-kok Sofie Dumont experimenteerde met de zoutsteen en toverde een heerlijke tartaar van zalm en sint-jacobsvruchten op tafel. Deze frisse tartaar werd zowel klaargemaakt en geserveerd op de gekoelde AEG zoutsteen.

# Specificaties