

Grillstone

Môže **Grillstone** prasknúť?

Lávový grilovací kameň **Grillstone** prasknúť môže pri nevhodnom zachádzaní. Táto situácia nastane, pokiaľ sa kameň rýchlo zahreje, alebo naopak, rýchlo schladí. Správne by sa pod grilovacím kameňom malo postupne zakúriť a rozohriať ho, po skončení samotného grilovania by sa mal kameň nechať samovoľne vychladnúť. K praskline môže dôjsť taktiež pri manipulácii, kedy dôjde k nárazu. Prasklina nemusí byť vidieť, avšak po rozohriatí či vychladnutí dôjde k jej rozťahnutiu a práve vtedy bude viditeľná. Pred každým grilovaním by mal byť kameň suchý!

Ako dlho trvá, kým sa kameň **Grillstone** rozohreje?

Na rozdiel od u nás rozšírených žulových grilovacích kameňov je lávový kameň pórovitý a lepšie tak prenáša teplo. **Grillstone** s hrúbkou 2 cm je schopný sa na priamom ohni (drevo, drev. uhlie) rozohriať do prevádzkovej teploty už do desiatich minút.

Ako mám na **Grillstone** prvýkrát grilovať?

Po rozohriatí kameňa, je vhodné kameň dôkladne štetcom potrieť olejom, ten by však nemal po kameni stekať. Olejová vrstva by mala zabrániť pri prvom styku s potravinami prichyteniu (pripáleniu). Potierať kameň olejom môžete pred každým grilovaním.

Kovový rám je po zahriatí horúci, ako môžem **Grillstone** vytiahnuť bez ujmy z ohniska?

Rám na grilovací kameň **Grillstone** je vyrobený z potravinárskeho nerez, výhodou tohoto materiálu je, že nevedie vo veľkej miere teplo ako napríklad klasické železo. Je však horúci. K manipulácii odporúčame ochranné rukavice, taktiež z dôvodu možnej vyššej teploty grilovacieho kameňa. Ďalšou výhodou nerezového rámu je, že pri zahriatí nevytvoruje žiadne škodlivé látky.

Ako grilovaciu dosku **Grillstone** očistiť?

Ihneď po grilovaní je vhodné kameň očistiť mechanicky špachtľou a ďalej utrieť suchým obrúskom. V žiadnom prípade nie je vhodné používať žiadne čistiace prostriedky.

Z akého kameňa je **Grillstone**?

Grilovací lávový kameň **Grillstone** je z vulkanických vyvrelín teda magmátu. Takzvaná Pietra Lavica je ťažená v okolí sopky Etny na Sicílii. Na povrchu lávového kameňa sa môžu objaviť malé dutinky, ktoré nemajú absolútny vplyv na jeho funkciu a samotnú prípravu pokrmov.