



A2SLT AEG

Fabricant: AEG
Modèle: A2SLT

€159,00



DÉSCRIPTION

Avec le bloc de sel AEG, vous préparez et servez des aliments aromatisés de manière naturelle et saine. La pierre, qui provient d'une roche de sel rose de l'Himalaya, peut être chauffée au four ou sur la plaque de cuisson et peut être refroidie au réfrigérateur ou au congélateur.

GOÛT PUR. ORIGINE NATURELLE

Le bloc de sel AEG est fabriqué à partir de roche de sel rose extraite naturellement de l'Himalaya. Les plats chauds sont enrichis de minéraux et de saveurs sains, de sorte que le beurre ou l'huile ne sont pas nécessaires. Uniquement plein arôme naturel.

UNE PLATEFORME. CUISSON UNIVERSELLE

Le cadre en acier multicouche qui peut être ajouté au bloc de sel AEG est conçu pour une dissipation thermique supérieure. Cela rend la cuisson possible sur n'importe quelle plaque de cuisson ou dans n'importe quel four. Les plats peuvent également être préparés sur le gril sans le cadre.

UNE FAÇON SOCIALE DE CUISINE

À l'aide du bloc de sel, les ingrédients peuvent être préparés dans le cadre d'un divertissement à table. Les matières naturelles le maintiennent au chaud longtemps après sa sortie du four.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

GARDE AU CHAUD. RESTE FROID

Servir directement sur le bloc de sel après l'avoir chauffé ou refroidi. La température de la surface est maintenue et assure ainsi des saveurs optimales de chaque plat.

FROID OU CHAUD, TOUJOURS SAIN

Le bloc de sel rose de l'Himalaya contient plus de 80 minéraux, idéal pour aromatiser vos plats naturellement et sainement. De plus, le bloc de sel est extrêmement polyvalent, car il peut être utilisé aussi bien pour des préparations froides que chaudes. Refroidissez la pierre de sel au réfrigérateur ou au congélateur et utilisez-la comme assiette de service. Ou réchauffez-le au four, sur la plaque à induction ou au gaz ou au barbecue et ajoutez une touche salée authentique à votre plat.

GARDER LA TEMPÉRATURE, LIBÉRER LE GOÛT

Le sel rose de l'Himalaya a une résistance à la température impressionnante, ce qui le rend excellent pour les préparations à haute température. En raison de la structure cristalline du sel, la chaleur se répartit très uniformément sur tout le bloc. Ce bloc de sel conserve la température plus longtemps que la plupart des assiettes de service, chaudes comme froides, tout en donnant beaucoup de saveur à vos préparations.

PLATS INSPIRANTS

La pierre à sel AEG est un accessoire polyvalent pour votre cuisine, adaptée au four ou sur la plaque de cuisson pour les préparations chaudes ou au réfrigérateur/congélateur pour les plats froids. La cheffe de télévision Sofie Dumont a également expérimenté le bloc de sel et a concocté sur la table un délicieux tartare de saumon et de pétoncles. Ce tartare frais a été préparé et servi sur la pierre à sel AEG refroidie.

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		