

Grillstone

Může **Grillstone** prasknout?

Lávový grilovací kámen **Grillstone** prasknout může při nevhodném zacházení. Tato situace nastane, pokud se kámen rychle ohřeje, nebo naopak rychle zchladí. Správně by se mělo pod grilovacím kamenem postupně zatopit a rozežhát ho, po skončení samotného grilování by se měl kámen nechat samovolně vychladnout. K prasklině může nastat také při manipulaci, kdy dojde k nárazu. Prasklina nemusí být vidět, avšak po rozežhátí, či vychladnutí dojde k jejímu roztažení a tudíž bude patrna. Před každým grilováním by měl být kámen suchý!

Jak dlouho trvá, než se kámen **Grillstone** rozežřeje?

Na rozdíl od u nás rozšířených žulových grilovacích kamenů je lávový kámen pórovitý a lépe tak přenáší teplo. **Grillstone** s tloušťkou 2 cm je schopen se na přímém ohni (dřevo, dřev. uhlí) rozežhát do provozní teploty již do desíti minut.

Jak mám na **Grillstone** poprvé grilovat?

Po rozežhátí kamene, je vhodné kámen důkladně štětcem potřít olejem, ten by však neměl po kameni stékat. Olejová vrstva by měla zabránit při prvním styku s potravinami přichytnutí. Potírat kámen olejem můžete před každým grilováním.

Je kovový rám po zahřátí horký, jak můžu **Grillstone** vytáhnout bez újmy z ohniště?

Rám na grilovací kámen **Grillstone** je vyroben z potravinářského nerez, výhodou tohoto materiálu je, že nevede ve velké míře teplo, jako například klasické železo. Rám se při grilování nerozžhaví a lze jej tedy přenášet. K manipulaci však doporučujeme ochranné rukavice z důvodu možné vyšší teploty grilovacího kamene. Další výhodou nerezového rámu je, že při zahřátí nevyplučuje žádné škodlivé látky.

Jak grilovací desku **Grillstone** očistit?

Ihned po grilování je vhodné kámen očistit mechanicky špachtlí a dále setřít suchým ubrouskem. V žádném případě není vhodné používat žádné čisticí prostředky.

Z jakého kamene je **Grillstone**?

Grilovací lávový kámen **Grillstone** je z vulkanických vyvěrelin tedy magmatu. Takzvaná Pietra Lavica je těžena v okolí sopky Etna na Sicílii. Na povrchu lávového kamene se mohou objevit malé dutinky, které nemají absolutní vliv na jeho funkci a samotnou přípravu pokrmů.