

PEDRA DE SAL ROSA DO HIMALAIA

Perfeita para grelhar carnes, peixes ou verduras e legumes sem a necessidade de adicionar sal, azeite ou manteiga.

Com a técnica adequada, qualquer alimento preparado na Pedra de Sal Rosa do Himalaia fica perfeitamente temperado. O sal impregna no alimento ao longo da cocção de acordo com sua textura.

A pedra é indicada especialmente para selar e grelhar cortes de carnes e vegetais. Após o pleno aquecimento, confere uma finalização perfeitamente dourada ao alimento sem qualquer adição de óleo.



Carne sendo assada e temperada com a Pedra de Sal

Ainda fria, também é utilizada para servir alimentos crus, graças a apresentação marmorizada da peça. Linda também para apresentações de pratos como carpaccios, sushis e sashimis.



Sushi e Sashimi servidos em Pedra de Sal

INTRUÇÕES DE AQUECIMENTO

Evite choque térmicos bruscos, seja no forno a gás ou na churrasqueira com brasa. O contato direto com a chama ou fonte de calor pode causar trincos ou mesmo quebrar a peça. Provisione o aquecimento sempre de forma gradual, em intervalo de 10 minutos.

Na churrasqueira, posicione a Pedra na parte superior da grelha, ou na lateral mais afastada da brasa. Em intervalos de 10 minutos, aproxime gradualmente a peça do calor, até estar totalmente aquecida. 40 minutos costuma ser suficientes para a pedra poder ser usada.

No forno convencional, facilite o manuseio com um suporte de metal ou assadeira. Inicie a fogo baixo (160º) por 10 minutos. Avance para o fogo médio (180º) por mais 10 minutos, e finalize os últimos 20 minutos com fogo alto (200º). Caso

opte pelo forno elétrico, certifique-se que não há contato entre a pedra a resistência que concentra maior calor.



Pedra de Sal Rosa usada para decoração

DICAS DE USO

A Pedra de Sal Rosa já tempera o grelhado, sem necessidade de se adicionar sal.

Carne e Frango: Fraldinha, Picanha, Bife Ancho, Filé Mignon, Alcatra... A Pedra é perfeita para grelhar os mais diversos cortes de carnes – incluindo os suínos, os de frango e de cordeiro. É só escolher.

Vegetais: Equilibre o menu com legumes! Abobrinha, berinjela, pimentão cortados em lâminas são ótimos para selar e ficam uma delícia grelhados, assim como brócolis e vagem. Pincele os ingredientes com um pouco de azeite, antes de dispô-los sobre a pedra.

Peixes: Salmão, Truta, Robalo e Atum são ótimas pedidas. Especialmente se cortados em filé. Mas você também pode assar peixes inteiros sobre ela! Combine com o tempero de ervas finas da BR Cook.

Frutos do Mar: Camarões preparados na Pedra são garantia de sucesso! Depois de limpos e sem casca, tempere com Lemon Pepper BR Cook. Grelhe por três minutos de cada lado e pronto! Ostras e vieiras grelhadas também vão te surpreender!



Lindo Medalhão com Alecrim em Pedra de Sal Rosa

**CUIDANDO DE SUA PEDRA DE SAL ROSA DO
HIMALAIA**

Para limpar a placa, aguarde o esfriamento total da peça. Umedeça a superfície com uma esponja molhada e esfregue. Se necessário, utilize uma espátula rígida para raspar os resíduos. Evite água corrente. Seque com papel toalha. O sal possui propriedades antimicrobianas, que garantem sua limpeza, sem necessidade de detergente ou qualquer produto químico.

Após o uso repetido, invariavelmente, a placa de sal muda de cor. Fica mais opaca e pode manchar com alguns alimentos preparados nela. Pequenas rachaduras e trincos também são comuns. Não fique triste, o sal é um elemento natural e cada pedra é única. Esse é justamente o charme do negócio! Seguindo todas as orientações, sua pedra durará por diversos usos e longo período de tempo.

Após o uso, armazenar em lugar seco e protegido de luz e umidade, preferencialmente envolto em pano seco e limpo.



CONFIRA NOSSA PEDRA DE SAL
[CLIQUE AQUI](#)