

Produktinformation durch weckglaeser.com

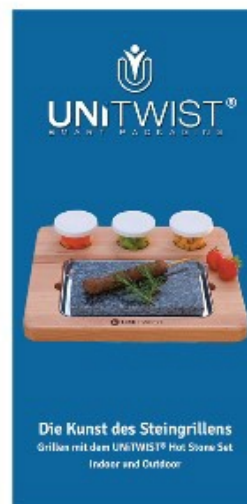
Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php

Granitstein für UNiTWIST Hot Stone Sets

Produkt-ID: 1007648

[Zur Produktseite im Shop](#)



Granit Zusatz-Stein für Hot Stone Sets

Beschreibung

Granit Stein geeignet für UNiTWIST Hot Stone Sets L & XL

Servieren Sie Ihren Gästen perfekt gegrilltes Fleisch oder Halloumi vom Heissen Stein. Verwenden Sie den Granit auch zum Garen von Fisch, Auberginen, Champions, Maiskolben und anderem tollen Gemüse. Der Stein hält Temperaturen bis zu 550° C aus. Er kann im Backofen, oder auf Gas- und Holzkohlegrills erwärmt werden. Granit speichert Wärme. Ihre Speisen bleiben länger warm und werden optimal präsentiert.

Als reine Servierplatte kann sich der Stein auch sehen lassen! Ideal für eine schöne Präsentation von Sushi, Käse, Carpaccio, Räucherlachs und Desserts.

Reinigung und Pflege

Wichtig! Bevor Sie den Grillstein reinigen, lassen Sie ihn langsam abkühlen. Bitte nicht direkt heiss ins kalte Wasser geben. Dies kann Risse verursachen. Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie den Stein in einem lauwarmen Wasserbad. Nehmen Sie Küchenpapier, eine weiche Bürste oder einen Spachtel zur Hilfe.

Verwenden Sie bitte kein Spülmittel. Der Stein könnte den Geschmack des Reinigungsmittels annehmen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung nehmen Sie bitte etwas Dr. Huck Natron (Art. 1001877), streuen davon eine kleine Menge auf den Stein, kurz einwirken lassen und mit einer weichen Bürste leicht abreiben. Danach reinigen und polieren Sie den Stein mit einem feuchten Tuch. Bitte nicht in die Spülmaschine geben.

Details und Spezifikationen

Masse: (B) 200 x (T) 120 x (H) 22 mm

Gewicht: 1.46 kg

Material: Granit, Oberseite poliert

Besonderes: Polierte Oberfläche mit abgerundeten Kanten.

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

Granit Zusatz-Stein für Hot Stone Sets

Beschreibung

Granit Stein geeignet für UNiTWIST Hot Stone Sets L & XL

Servieren Sie Ihren Gästen perfekt gegrilltes Fleisch oder Halloumi vom Heissen Stein. Verwenden Sie den Granit auch zum Garen von Fisch, Auberginen, Champions, Maiskolben und anderem tollen Gemüse. Der Stein hält Temperaturen bis zu 550° C aus. Er kann im Backofen, oder auf Gas- und Holzkohlegrills erwärmt werden. Granit speichert Wärme. Ihre Speisen bleiben länger warm und werden optimal präsentiert.

Als reine Servierplatte kann sich der Stein auch sehen lassen! Ideal für eine schöne Präsentation von Sushi, Käse, Carpaccio, Räucherlachs und Desserts.

Reinigung und Pflege

Wichtig! Bevor Sie den Grillstein reinigen, lassen Sie ihn langsam abkühlen. Bitte nicht direkt heiss ins kalte Wasser geben. Dies kann Risse verursachen. Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie den Stein in einem lauwarmen Wasserbad. Nehmen Sie Küchenpapier, eine weiche Bürste oder einen Spachtel zur Hilfe.

Verwenden Sie bitte kein Spülmittel. Der Stein könnte den Geschmack des Reinigungsmittels annehmen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung nehmen Sie bitte etwas Dr. Huck Natron (Art. 1001877), streuen davon eine kleine Menge auf den Stein, kurz einwirken lassen und mit einer weichen Bürste leicht abreiben.

Danach reinigen und polieren Sie den Stein mit einem feuchten Tuch. Bitte nicht in die Spülmaschine geben.

Details und Spezifikationen

Masse: (B) 200 x (T) 120 x (H) 22 mm

Gewicht: 1.46 kg

Material: Granit, Oberseite poliert

Besonderes: Polierte Oberfläche mit abgerundeten Kanten.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php