

PERSIAN SALT BLOCK for Baking, Grilling, Chilling, Curing and Serving on



**salt
&
more**

EN USAGE AND MAINTENANCE --- **ES** USO Y MANTENIMIENTO --- **DE** VERWENDUNG UND PFLEGE

EN PERSIAN SALT BLOCK for Baking, Grilling, Chilling, Curing and Serving on

Use the **Persian Salt-Block** and you will see how amazingly simple it is to give you're cooking a natural, refined and exciting flavour – also to your favourite dishes.

The **Persian Salt-Block** is suitable for warm and cold dishes. It is able to store not only heat but also the cold.

With the **Salt-Block**, you can grill and roast low in fat: Meat (steaks), poultry, fish, vegetables and seafood. The **Salt-Block** can also be used for cooling, presentation and serving: tartar, carpaccio, sushi, salads, smoked salmons, cheese, deserts and fruit.

The **Salt-Block** which is rich in minerals stems from a natural salt mine in Pakistan. It improves the taste of all dishes that are prepared or served on it.

Due to its extremely low porosity and its moisture content towards zero, the **Salt-Block** can be strongly heated (up to +470 °C) or cooled (down to -20°C).

The **Salt-Block** releases only little salt into the dishes. This is however rich in trace elements, such as calcium, potassium and magnesium. This way, each dish tastes extraordinarily delicious.

Prepare meat free of grease on the **Salt-Block**. Brush poultry, fish, seafood or vegetables with olive oil or brush the **Salt-Block** with little oil.

USAGE AND MAINTENANCE

The **Salt-Block** has to be dry when it is heated up. (The Block of Salt may break or crack in case of residual moisture.)

Salt-Blocks are sensitive and have to be treated carefully. After having been heated two to three times for the first time, cracks may occur in the **Salt-Block**. Over time and through the use, the colour of the **Salt-Block** may change from the original pink to white. After very frequent use, the Salt-Block may minimally become smaller since salt may naturally be released.

Be aware, that the quantity of salt during use, that the dish will absorb from the **Salt-Block**, depends on several factors (water content and thickness of the dish, temperature of the **Salt-Block** and the dish and the way you use the Salt-Block (heating, cooling or serving). Thats why the salt intensity can vary.

HEATING of the Salt-Block

The Salt-Block has to be heated very slowly. (When heated to fast, the Block of Salt may break or crack.)

Stove or grill: Put the **Salt-Block** on the ceramic glass cooktop, electric cooktop, rust of the gas cooker, electric or gas grill. First place it on a very low heat (70 °C to 80 °C) for 10 to 15 minutes, then heat it at medium heat (160 °C to 180 °C) for 15 minutes. In order to reach the core temperature, heat the **Salt-Block** at high heat (280 ° to 290 °C) for another 10 minutes.

Charcoal grill: Place the Block of Salt on the rust of the grill. Never heat the Block of Salt (when cold) above an open flame but only above the ember. The Block of Salt is ready to be used if it has reached a temperature of at least 280 °C.

(Electric or Gas) oven: Place the **Salt-Block** on the rust (bottom shelf). Heat it for 10 to 15 min. to a temperature between 70 °C and 80 °. Then, heat it for 15 minutes to a temperature between 160 °C and 180 °C. In order to reach the operating temperature, heat the **Salt-Block** for another 10 minutes to a temperature between 280 ° and 290 °C. Do not use the convection air!

Enlargement of the cooktop: The dimensions of the **Salt-Block** are ~202x104x26mm. By placing several **Salt-Blocks** next to one another, you may

enlarge your cooktop and for example you may cook larger steaks or fish.

Important: A **Salt-Block** that is not hot enough releases more salt into the food. Check the temperature with the infrared thermometer or simply sprinkle a few drops of water onto the **Salt-Block**. If the water immediately evaporates, the **Salt-Block** is ready for grilling. Blocks of Salt turn very hot. Therefore only use professional oven mitts to move the hot **Salt-Blocks**.

Cooling the Salt-Block:

To serve cold dishes, place the **Salt-Block** in the freezer for at least 1 hour or in the fridge for at least 3 hours. The **Salt-Block** then cools for about 1 hour.

Cleaning

The **Salt-Block** has to be at room temperature at least for one hour before cleaning. Don't use any cleaning agents! Only scrub the **Salt-Block** with a soft brush, a sponge or a dishcloth. Keep the **Salt-Block** as dry as possible e.g. by using paper towels.

NEVER immerse the **Salt-Block** into the water or rinse it under water. **NEVER** have it cleaned in a dishwasher. The **Salt-Block** disposes of a natural, antimicrobial property; therefore no cleaning agents are necessary.

Storage

Store the **Salt-Block** in a cold and dry place. In order to prevent cracks, protect the **Salt-Block** against external influences. The **Salt-Block** is a 100% a natural product and could break due to excessive use.

Disclaimer of liability: If you cook on your **Salt-Block**, you take over full responsibility. We shall not be held liable for any damages, injuries or losses, incurred due to the usage of our **Salt-Block**.

ES BLOQUE DE SAL PERSA para hornear, cocinar a la parrilla, enfriar, curar y servir

Con el **Bloque de Sal Persa** puede cocinar sus platos favoritos de forma agradable, sencilla, natural, refinada y al mismo tiempo apasionante.

El **Bloque de Sal** es adecuado para cocinar tanto en caliente como en frío, y puede almacenar tanto el calor como las bajas temperaturas.

Con el **Bloque de Sal** puede preparar platos a la parrilla y asar alimentos con poca grasa: carne (bistecs), aves, pescado, verduras y marisco. También sirve para enfriar, presentar y servir: tartar, carpaccio, sushi, ensaladas, salmón ahumado, queso, postres y frutas.

Gracias a su escasa porosidad y a su casi inexistente contenido de humedad, el **Bloque de Sal** aguanta temperaturas muy elevadas y también muy bajas (de +470°C hasta -20°C). El **Bloque de Sal** libera poca sal a las comidas, y a su vez es rico en oligoelementos, como calcio, potasio y magnesio, además de proporcionar un sabor exquisito a cada plato. El **Bloque de Sal** permite cocinar sin grasa. Untar la carne, pescado, marisco o verduras, o bien rociar directamente **Bloque de Sal** con muy poco aceite.

USO Y MANTENIMIENTO

El **Bloque de Sal** tiene que estar seco al ponerlo a calentar. (Puede romperse o resquebrajarse en caso de humedad residual).

Los **Bloques de Sal** son sensibles y deben tratarse con cuidado. en los dos o tres primeros usos, en el proceso de calentamiento se pueden producir grietas en el **Bloque de Sal**. Con el tiempo y el uso, el color del **Bloque de Sal** puede cambiar del rosa original a blanco. Con el uso, el **Bloque de Sal** se va reduciendo poco a poco a medida que la sal se va liberando de manera natural.

La intensidad de sabor salado podra variar, debido a que la cantidad de sal que



un alimento puede absorber del **Bloque de Sal** depende de varios parámetros como cantidad de agua, temperatura y grosor del alimento, temperatura del bloque de sal y sistema de uso (cocción o presentación).

CÓMO CALENTAR EL BLOQUE DE SAL

El **Bloque de Sal** debe calentarse muy lentamente (si se hace con demasiada rapidez puede resquebrajarse).

Cocina o parrilla: poner el **Bloque de Sal** en la vitrocerámica, cocina eléctrica, parrilla de cocina de gas, barbacoa eléctrica o barbacoa de gas. Calentar primero durante 10 - 15 minutos a temperatura baja (70 a 80°C), después durante 15 minutos a temperatura media (160 a 180°C). Para llegar a la temperatura de cocción, calentar el **Bloque de Sal** durante otros 10 minutos a temperatura alta (280 a 290°C).

Barbacoa de carbón: poner el **Bloque de Sal** en la parrilla. El **Bloque de Sal** no debe ponerse nunca (en estado frío) sobre la llama directa, sino que debe calentarse solamente sobre las brasas (en la parrilla). Sobre el **Bloque de Sal** se puede cocinar cuando éste alcanza al menos 280°C.

Horno (eléctrico o de gas): colocar el **Bloque de Sal** sobre la parrilla (carril inferior). Calentar durante 10 - 15 min. a 70 - 80°C, después, 15 min. a 160 - 180°C. Para alcanzar la temperatura de trabajo, calentar el **Bloque de Sal** durante otros 10 minutos a 280 - 290°C. ¡No utilizar la función de aire o convección!

Aumento de la superficie de cocción: El **Bloque de Sal** mide: ~202x104x26mm. Juntando varios **Bloques de Sal** puede ampliar la superficie de cocción y preparar, por ejemplo, bistecs o pescado de mayor tamaño.

Importante: Si el **Bloque de Sal** no está lo suficientemente caliente, transferirá mayor cantidad de sal a los alimentos. Comprobar la temperatura con un termómetro de infrarrojos o rociar simplemente un par de gotas de agua sobre el **Bloque de Sal**. Si el agua desaparece al instante, el **Bloque de Sal** está listo para ser usado. Los **Bloques de Sal** se calientan mucho, por ello, utilizar solamente guantes apropiados para hornos a la hora de manipularlos.

CÓMO UTILIZAR EL BLOQUE DE SAL EN FRÍO:

Para servir platos fríos, introducir el **Bloque de Sal** durante al menos 1 hora en el congelador o 3 horas en el frigorífico. Así el **Bloque de Sal** se mantendrá frío durante aproximadamente 1 hora.

LIMPIEZA

El Bloque de Sal tiene que estar a temperatura ambiente 1 hora antes de proceder a limpiarlo. ¡No utilizar productos de limpieza! El Bloque de Sal sólo debe limpiarse con un cepillo suave, una esponja o un paño. A ser posible, el Bloque de Sal ha de mantenerse seco, p. ej. mediante el uso de papel de cocina. El **Bloque de Sal** NO debe sumergirse, ni enjuagarse con agua, NI tampoco introducirse en el lavavajillas. El Bloque de Sal tiene propiedades naturales antimicrobianas, por lo que no se necesita ningún producto de limpieza.

ALMACENAMIENTO

El **Bloque de Sal** debe guardarse en un lugar fresco y seco, y bien protegido para evitar grietas. El **Bloque de Sal** es un producto 100% natural y podría romperse por un mal uso o almacenamiento.

Exclusión de responsabilidad: Al cocinar con su **Bloque de Sal** está asumiendo toda la responsabilidad. No asumimos ninguna responsabilidad por daños, lesiones o pérdidas derivadas del uso de nuestros **Bloques de Sal**.

PERSISCHER SALZ-BLOCK zum Backen, Grillen, Braten, Kühlen & Servieren

Mit dem Persischen **Salz-Block** können Sie erfreulich einfach, natürlich, raffiniert und spannend kochen – auch ihre Lieblingsgerichte. Der Persische **Salz-Block** eignet sich für die warme und die kalte Küche. Er kann sowohl Hitze als auch Kälte speichern.

Mit dem **Salz-Block** können Sie fettarm grillen und braten: Fleisch (Steaks), Geflügel, Fisch, Gemüse und Meeresfrüchte. Sie können damit kühlern, präsentieren und servieren: Tartar, Carpaccio, Sushi, Salate, Räucherlachs, Käse, Desserts und Früchte.

Der mineralstoffreiche **Salz-Block** stammt aus einem natürlichen Salzbergwerk in Pakistan. Er verbessert den Geschmack aller Speise, die auf ihm zubereitet oder serviert werden.

Auf Grund seiner extrem geringen Porosität und einem Feuchtigkeitsgehalt gegen Null kann der **Salz-Block** stark aufgeheizt (bis 470 °C) oder gekühlt (bis -20 °C) werden.

Der **Salz-Block** gibt nur wenig Salz an die Speisen ab. Dieses ist jedoch reich an Spurenelementen wie Calcium, Kalium und Magnesium. So schmeckt jedes Gericht außergewöhnlich köstlich.

Fleisch auf dem **Salz-Block** fettfrei zubereiten. Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Gemüse mit Olivenöl bepinseln oder den **Salz-Block** mit wenig Öl bestreichen.

VERWENDUNG UND PFLEGE

Der **Salz-Block** muss beim Erhitzen trocken sein. (Der **Salz-Block** kann bei Restfeuchte brechen oder zerspringen.) Salz-Blöcke sind empfindlich und müssen sorgfältig behandelt werden. Nach den ersten 2-3 Mal Erhitzen können Risse im **Salz-Block** entstehen. Mit der Zeit und durch den Gebrauch kann sich die Farbe des **Salz-Blocks** vom ursprünglichen Rosa zu Weiß ändern. Nach sehr häufigem Gebrauch kann der **Salz-Block** durch natürliche Salzabgabe minimal kleiner werden.

Bedingt dadurch, dass die Menge an Salz, was ein Lebensmittel vom Persischen **Salz-Block** aufnehmen kann, von verschiedenen Faktoren abhängig ist (Wassergehalt und Dicke vom Lebensmittel, Temperatur vom Salz-Block und vom Lebensmittel und Art der Verwendung vom Salz-Block (heiß, warm, Raumtemperatur (Servieren), kalt oder tiefgefroren)), kann die Intensität vom Salzgehalt variieren.

ERHITZEN DES SALZ-BLOCKS:

Der **Salz-Block** muss sehr langsam erhitzt werden. (Der **Salz-Block** kann bei zu schnellem Erhitzen brechen oder zerspringen.)

Herd oder Griller: **Salz-Block** auf Ceranfeld, Elektrokochplatte, Gasherd-Rost, Elektro- oder Gasgriller setzen. Zuerst 10 bis 15 Minuten auf niedriger Stufe (70 °C bis 80°C) erhitzen, dann 15 Minuten auf mittlerer Stufe (160°C bis 180°C). Um die Gartemperatur zu erreichen, den **Salz-Block** noch 10 Minuten auf hoher Stufe (280 °C bis 290°C) erhitzen.

Holzkohlegrill: **Salz-Block** auf den Grillrost legen. **Salz-Block** niemals im kalten Zustand direkt über die Flamme stellen, sondern nur über der Glut (auf dem Rost) erhitzen. Der **Salz-Block** ist bereit zum Einsatz, wenn er mindestens 280°C erreicht hat.

Backofen (elektrisch oder Gas): **Salz-Block** auf den Gitterrost (unterste Schiene) legen. Zuerst 10 bis 15 Minuten auf 70 °C bis 80°C erhitzen, dann 15 Minuten auf 160°C bis 180°C. Um die Arbeitstemperatur zu erreichen, **Salz-Block** noch 10 Minuten auf 280 °C bis 290 °C erhitzen. Keine Umluft verwenden!

Vergrößerung der Kochfläche: Der **Salz-Block** ist ~202x104x26mm groß. Durch das Nebeneinanderlegen mehrerer Salz-Blöcke können Sie die Kochfläche erweitern und z.B. größere Steaks oder Fische garen.

Wichtig: Ein **Salz-Block**, der nicht heiß genug ist, überträgt mehr Salz auf die Lebensmittel. Temperatur mit dem Infrarot-Thermometer prüfen oder einfach ein paar Tropfen Wasser auf den **Salz-Block** spritzen. Wenn das Wasser sofort verzischt, ist der **Salz-Block** bereit zum Grillen. **Salz-Blöcke** werden sehr heiß. Darum nur professionelle Ofenhandschuhe zum Bewegen der heißen **Salz-Blöcke** verwenden.

KÜHLEN DES SALZ-BLOCKS:

Zum Servieren von kalten Speisen, den **Salz-Block** mindestens 1 Stunde in den Gefrierschrank oder 3 Stunden in den Kühlschrank geben. Der **Salz-Block** kühl dann ca. 1 Stunde.

REINIGUNG:

Der **Salz-Block** muss 1 Stunde vor dem Reinigen auf Raumtemperatur sein. Kein Reinigungsmittel verwenden! **Salz-Block** nur mit weicher Bürste, Schwamm oder Spülkläppchen abschrubben. **Salz-Block** möglichst trocken halten, z.B. durch den Gebrauch von Papiertüchern.

Salz-Block NICHT in Wasser eintauchen oder unter Wasser abspülen. NICHT in der Spülmaschine reinigen.

Der **Salz-Block** hat natürliche, antimikrobielle Eigenschaften, darum wird kein Reinigungsmittel benötigt.

LAGERUNG:

Salz-Block kühl und trocken lagern. Um Brüche zu vermeiden, **Salz-Block** vor äußerer Einwirkung schützen. Der **Salz-Block** ist ein 100% natürliches Produkt und könnte durch die Beanspruchung brechen.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS:

Wenn Sie auf Ihrem **Salz-Block** kochen, übernehmen Sie die volle Verantwortung. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, Verletzungen oder Verlust, die durch die Verwendung unserer Salz-Blöcke entstehen.

slalt
&
more



For recipes
Para recetas
Für Rezepte

Producido para / Produced for /
Hergestellt für:

Trade&More SL
C/ Fernando Pessoa 54-64 08030
Barcelona, Spain
info@saltandmore.org
www.saltandmore.org

