

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/texas-club-steatyt-do-grillowania-soapsto-p-1497.html>

## Texas Club Steatyt do grillowania (SOAPSTO)



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>145,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Na zamówienie</b> |
| Czas wysyłki     | <b>5 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>SOAPSTO</b>       |
| Kod EAN          | <b>4779039713224</b> |

### Opis produktu

## Kamień łupkowy do grillowania i pieczenia - Doskonałe gotowanie za każdym razem

### Odkryj zalety kamienia łupkowego w grillowaniu i pieczeniu

Kamień łupkowy to wszechstronny i trwały materiał, który doskonale sprawdza się w **pieczeniu steków, ryb, owoców morza i warzyw**. Jego wyjątkowa zdolność do utrzymywania ciepła sprawia, że jedzenie jest równomiernie gotowane, uzyskując idealne przypieczenie i równomierne rumienienie. Niezależnie od tego, czy grillujesz, czy pieczesz, kamień łupkowy zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła, poprawiając smak i teksturę Twoich potraw.

### Dlaczego warto wybrać kamień łupkowy do gotowania?

- **Równomierne rozpraszanie ciepła:** Kamień łupkowy doskonale utrzymuje ciepło, co zapewnia równomierne gotowanie całej powierzchni. Dzięki temu każda potrawa jest idealnie przyrządzona, z apetyczną, chrupiącą skórką i soczystym wnętrzem.
- **Idealny do różnych potraw:** Doskonały do pieczenia steków, ryb, owoców morza oraz warzyw, kamień łupkowy uwypatnia naturalny smak składników dzięki równomiernemu rozpraszaniu ciepła.
- **Trwałość i długowieczność:** Kamień łupkowy jest znany z wyjątkowej wytrzymałości, nie pęka i nie ulega zniszczeniu pod wpływem wysokiej temperatury, co sprawia, że jest to doskonała inwestycja do Twojej kuchni lub zestawu do grillowania na świeżym powietrzu.

### Jak kamień łupkowy poprawia Twoje gotowanie?

Kamień łupkowy jest popularnym wyborem wśród kucharzy i pasjonatów gotowania na świeżym powietrzu dzięki zdolności do utrzymywania wysokich temperatur przez długi czas. Umożliwia to szybkie grillowanie i pieczenie, a jednocześnie pomaga zachować wilgoć i naturalny smak potraw. **Steki, ryby** oraz **warzywa** przygotowane na kamieniu łupkowym są soczyste, aromatyczne i równomiernie przypieczone.

### Łatwy w użyciu i utrzymaniu

Użycie kamienia łupkowego jest proste – wystarczy podgrzać go na grillu lub w piekarniku, a następnie umieścić na nim jedzenie do pieczenia lub grillowania. Kamień wymaga minimalnej konserwacji, a po użyciu wystarczy go wyczyścić, aby był gotowy do kolejnego gotowania.

---

## O marce Texas

### **Dane kontaktowe producenta:**

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: [info@kamadobono.pl](mailto:info@kamadobono.pl), telefon: +48 698 480 428