Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:14

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



# Texas Club Steatyt do grillowania (SOAPSTO)

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

## 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 rozprowadzanie ciepła, poprawiając smak i teksturę Twoich potraw.

#### Dlaczego warto wybrać kamień łupkowy do gotowania?

- **Równomierne rozprowadzanie 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 uwydatnia naturalny smak składników dzięki równomiernemu rozprowadzaniu 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, telefon: +48 698 480 428