

## Pedido del cliente

**Placa redonda de sal rosa sobre soporte cromado y mangos de madera, Ø 200 mm**

**Precio: 67,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** PSR20

**Categoría:** Batería de cocina

## Pedido del cliente

---

### Descripción

**Placa redonda de sal rosa con estructura cromada y asas de madera, Ø 200 mm.**

Las placas de sal son un antiguo **sistema de cocción compuesto exclusivamente por sal rosa**, extraída de las minas de Kewra, en Pakistán, que originalmente estaban cubiertas por un mar prehistórico, y que confiere a los alimentos características perceptibles al gusto.

El **material es resistente a las altas temperaturas** y tiene una base cromada para facilitar su desplazamiento. Este tipo concreto de piedra es ideal como base caliente o fría para servir la comida o como método de cocción real, después de calentarla en el horno.

La piedra caliente **puede utilizarse directamente en la mesa para servir la comida manteniéndola caliente.**

Entre sus numerosas **características beneficiosas** destacan: su **rápida asimilación por los intestinos y su escasa propensión a la retención de agua** (en comparación con la sal de mesa habitual).

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

---

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	Ø 200 mm
<b>Material</b>	Sal
<b>Medidas de las placas</b>	Ø 200 mm

---