

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



MODELLO: PSR20

Dimensioni esterne
Ø 200 mm

69,00 € + IVA

 [Solicita plazos entrega](#)



Dimensiones externas Ø 200 mm

Material Sal

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).