



**Piastra di sale rosa rotonda con telaio cromato manici legno, Ø 200 mm**

**MODELLO: PSR20**

**Dimensioni esterne**

Ø 200 mm

**62,00 € + IVA**

 **Richiedi tempi di consegna**



**Dimensioni esterne** Ø 200 mm

**Materiale** Sale

### Descrizione

Piastra di sale rosa rotonda con telaio cromato manici legno, Ø 200 mm.

Le piastre di sale sono un antico sistema di cottura composto esclusivamente di sale rosa, estratto dalle miniere di Kewra in Pakistan, originariamente ricoperte da un mare preistorico, che dona ai cibi caratteristiche percepibili al gusto.

Materiale resistente alle alte temperature e dotata di base legno per facilitare gli spostamenti. Il particolare tipo di pietra è ideale come base calda o fredda per servire il cibo o come vero metodo di cottura, dopo averlo riscaldato nel forno.

La pietra rovente può essere usata direttamente a tavola per servire al meglio il cibo mantenerlo caldo.

Tra le molte caratteristiche benefiche che si trovano: una rapida assimilazione da parte dell'intestino e una bassa propensione alla ritenzione dell'acqua (rispetto al solito sale da cucina).