

## Piedra para asar SAL DEL HIMALAYA

### DESCRIPCIÓN



#### Información del producto

Nuestra **plancha de sal del Himalaya**, le ofrece una forma de cocinar diferente tanto en frío como en caliente, beneficiándose del aporte de 84 minerales que potencia los sabores y aporta el punto justo de sal.

Tomando sal del Himalaya lograremos muchos **más minerales** que tomando la típica sal común. Además reduciremos los efectos negativos de la sal común. El motivo es que, al ser mucho más sabrosa, no es necesario el uso de tanta cantidad como cuando se utiliza sal blanca. Al cocinar alimentos sobre un bloque de sal, obtendremos todos los minerales necesarios.

Además, logramos una **distribución del calor más uniforme** debido a la estructura cristalina molecular de las sales rosas del Himalaya, puesto que se expande de manera más gradual que cualquier otro tipo de sal. Si cocina alimentos encima del bloque, éste se cocinará igual por todas partes.

Opcionalmente, puede adquirir nuestro **transporte metálico** para llevar su bloque de sal desde y hacia la parrilla con nuestra base protectora, diseñada para que el manejo de éste sea fácil y seguro. Además, prolonga la vida del bloque de sal cuidando los bordes y eliminando presión en cualquier área.

Las **medidas** del bloque de sal son de 20 x 30 x 3,5 cm.