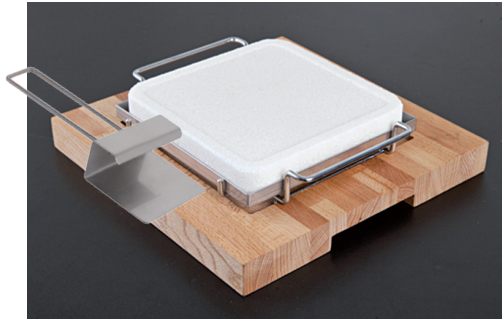


**Cocinar a tu gusto sin añadir sal,  
sin aceites, sin grasas, sin olores y sin salpicaduras.**



Plancha de sal marina blanca Flor del Delta / Ref. 350601



Plancha de sal marina negra Flor del Delta / Ref. 350602



Plancha de sal rosa Himalaya Flor del Delta / Ref. 350603

Cómo vivir **una experiencia gastronómica muy diferente exclusiva y muy original**, para amenizar una velada con glamour, cocinando de forma muy sencilla y a gusto de cada uno, saboreando los alimentos sazonados a su punto natural de sal, sin perder las propiedades gustativas y la calidad nutricional de los alimentos.

#### RECOMENDACIONES CULINARIAS DE NUESTRAS PLANCHAS DE SAL:

**Las planchas de sal blancas y las planchas de sal rosa** del Himalaya, **son ideales para cocinar mariscos, pulpo y todo tipo de pescados**, en especial el atún y dorada, además para cocinar todo tipo de setas.

También se pueden congelar para servir platos fríos como helados, frutas, sushi, ostras entre otros.

**Las planchas de sal negras son ideales para cocinar todo tipo de carnes**, especialmente chuletones y magret de pato, y las verduras tradicionales a la plancha como los espárragos trigueros, tomates, berenjenas y pimientos, etc.

#### VENTAJAS DE LAS PLANCHAS DE SAL:

**Las PLANCHAS de SAL FLOR DEL DELTA**, por su origen natural, calidad y su especial porosidad, presentan una serie de ventajas muy importantes respecto a las planchas o piedras tradicionales, tales como:

En cada alimento **se consigue el punto de sal más adecuado** (ni mucho, ni menos, pues es el alimento quien absorbe la sal de forma natural) y por tanto **no es necesario condimentar con sal** los alimentos que se cocinan en nuestras planchas, obteniendo un sabor especial, más sabroso y sin la pérdida de los jugos naturales y propiedades saludables.

**No hacen prácticamente humo y no producen olores**, (Característica típica y muy molesta en los restaurantes con cocina de carnes a la piedra, en donde los intensos olores contaminan el ambiente y molestan a todos los comensales, además de impregnarse el olor, en la ropa de los clientes que lo consumen.

Al ser una plancha de sal porosa, **no salpica** y evita las manchas de aceite en la ropa.

**No se rompen** con el calor intenso y son muy resistentes al calor de más de 350 grados °C durante horas.



Calentar en el microondas a la máxima potencia un mínimo de 30 minutos.



En el horno ya caliente a la máxima intensidad de calor (30 / 45 minutos). Horno Jospier ya caliente a la máxima intensidad de calor (15 minutos).



y al fuego directo en un hornillo, brasa o barbacoa (25 minutos)

**Son ideales para cocinar y mantener la comida caliente.** Las planchas de sal captan el calor y lo mantienen a un nivel que permite cocinar durante 20 a 25 minutos, además de mantener la comida caliente durante aproximadamente 1 hora. Se recomienda **no utilizar aceite ni grasas vegetales** y evitar poner la plancha caliente en contacto **con el agua**, para no producir ebullición y salpicaduras.

**El éxito de la plancha es servirla muy caliente, para evitar que los alimentos hiervan por falta de calor en lugar de cocinarse!**

En este sentido lo ideal es antes de servir las planchas ya calientes, recalentarlas al fuego directo durante unos 10 minutos, asegurando que han cogido el calor necesario para que el cliente disfrute de una experiencia diferente y muy particular.

DISTRIBUIDO POR: