

うまい！
すごい！
うなるおいしさ！

加熱調理用岩塩板

ソルトロースタープレート

今から約4億年前、インド大陸とユーラシア大陸の衝突によって「ヒマラヤ山脈」が誕生し、同時に地中深くに閉じ込められてきたのが、海水汚染も外気汚染の影響も受けていない、ミネラルたっぷりの天然岩塩です。

そして、そのヒマラヤの天然ピンク岩塩をプレート上に加工したものがこの「ソルトロースタープレート」です。

直接火にかけ、その上で食材を焼き上げます。

- ▶ 岩塩に熱を加えることにより遠赤外線効果が発生し食材の持つ旨味を逃がさない為、深い味わいを持たせます
- ▶ 岩塩から出る良質なミネラルを吸収することができます
- ▶ 岩塩がお肉などの余分な脂を吸収するためとってもヘルシーです



天然岩塩の為、色々な種類があり色等が異なることがあります。水で洗わず拭き取るようにしてください。急激に温度を上げずゆっくり加熱して下さい。加熱中はハネる場合がありますので顔を近づけないで下さい。

様々な用途にご利用いただけます



販売元
エフアール株式会社

583-0871
大阪府羽曳野市野の上5丁目407-9
TEL:072-931-3300 FAX:072-931-3400
<http://ganen.chu.jp> E-mail: ganen@mj.chu.jp