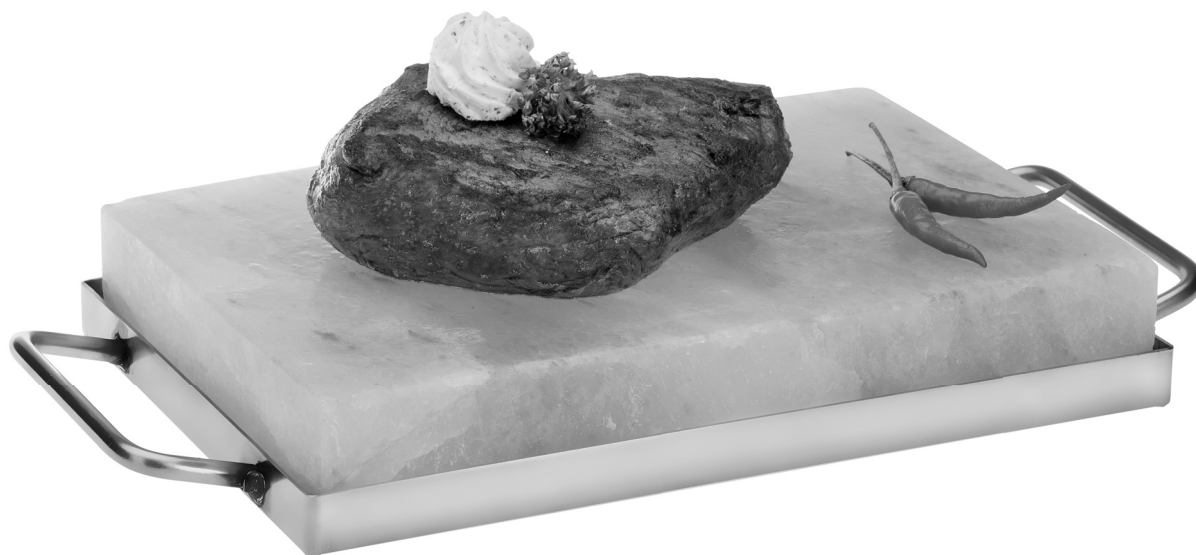


NOUVEL® AG

**BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO
INSTRUCTIONS FOR USE**

**Grillstein „Himalaya Salz“
Pierre pour griller „Himalaya Sel“
Pietro per grigliare „Himalaya Sale“
Grillstone „Himalayan Salt“**



Art. 401947

Artikelübersicht
Présentation du produit
Descrizione del prodotto
Product Overview

Abmessungen: 40x20x5 cm

Dimensioni: 40x20x5 cm

Dimensions: 40x20x5 cm

Dimension: 40x20x5 cm



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!
Caution: hot!



1 Heisser Salzstein
1 Pierre de sel chaud
1 Hot Salt stone
1 Hot Salt stone

1 Traggestell aus Edelstahl
1 Châssis de support en acier inoxydable
1 Telaio di supporto in acciaio inox
1 Base inox

Hinweis
Indication
Indicazione
Indication

Anwendungsbereich:	Grillwaren, Tablecooking
Champ d'application:	Griller, Tablecooking
Ambito di applicazione:	Grillare, Tablecooking
Scope of application:	Grill food, Tablecooking

Der Planet Erde befindet sich seit Urzeiten in permanenter Bewegung. Im Laufe dieses über Jahrmlionen andauernden Veränderungsgeschehens türmte sich das Himalaya-Gebirge auf und begrub unter sich ein Meer, das vor geschätzten 220 Millionen Jahren die Erde bedeckte. Die Salzschrift dieses verdunsteten Meeres befindet sich 400 bis 600 Meter tief unter der Erde. Man baut sie händisch und ohne jeglichen Chemieinsatz ab. Das Himalaya-Salz kommt vollkommen naturbelassen in den Handel. Dieses uralte Salz soll von grösster Reinheit sein. Durch den hohen Druck des Gebirges seien die Elemente in diesem Salz besonders fein und können von den Zellen besser aufgenommen werden. Dieses Salz soll 84 chemische Elemente in einem ähnlichen Mischungsverhältnis enthalten wie das menschliche Blut. Ausserdem habe das Salz dieselben „energetischen Schwingungen“ wie der menschliche Organismus. Bitte beachten Sie die Reinigungs/Pflegehinweise!

Depuis la nuit des temps, la planète terre est en mouvement continu. Au cours de ces milliards d'années, des changements se sont opérés et sont notamment à l'origine des massifs de l'Himalaya qui ont fait remonter le sel de l'océan qui recouvrait une grande partie de la terre il y a environ 220 millions d'années. Aujourd'hui, la couche de sel de cet océan se trouve entre 400 et 600 mètres en dessous de la surface de la terre. Ces pierres sont fabriquées à la main et sans ajouter une seule substance chimique. Le sel de l'Himalaya se trouve à l'état naturel dans le commerce. Ce sel antique a la réputation d'être très pur. Grâce à la pression élevée exercée par la montagne, les oligo-éléments qui le composent sont particulièrement fins et sont plus facilement assimilés par les cellules de l'organisme. Ce sel contiendrait 84 éléments chimiques qui ensemble permettent une bonne régénération du sang. De plus, ce sel a les mêmes « vibrations énergétiques » que l'organisme humain. Veuillez respecter les conseils d'entretien et de nettoyage!

Il pianeta terra è soggetto fin dai primordi ad un continuo movimento. Nel corso di mutamenti, che durano da milioni di anni, la catena dell'Himalaya si è originata elevandosi sopra un mare che circa 220 milioni di anni fa ricopriva la terra. Lo strato salino di questo mare prosciugato si trova ad una profondità tra i 400 e i 600 metri nel sottosuolo. Viene estratto manualmente senza l'impiego di alcuna sostanza chimica. Il sale dell'Himalaya viene messo in commercio allo stato completamente naturale. Pare che questo antichissimo sale sia di una purezza straordinaria. Per effetto della pressione della montagna, gli elementi in esso contenuti sarebbero particolarmente fini e, quindi, meglio assorbiti dalle cellule. Pare che questo sale contenga 84 elementi chimici in un rapporto simile a quello contenuto nel sangue umano, e abbia, inoltre, le stesse "vibrazioni energetiche" dell'organismo umano. Si prega di osservare le indicazioni per la pulizia/cura!

Planet earth has been in a state of constant flux since time immemorial. Over the course of these millions of years of change, the Himalayas have been rising up and up, at the same time burying a sea that covered part of the earth's surface some 220 million years ago. The salt deposit of this evaporated sea lies between 400 and 600 metres below the earth's surface. It is mined by hand, and without the use of any chemicals whatsoever. Himalaya salt is brought onto the market in its entirely natural state. This age-old salt is incredibly pure. Due to the high pressure exerted by the mountain above, the elements in this salt are particularly fine, and can be absorbed very easily by our cells. This salt contains 84 elements in roughly equal proportions, just like human blood. It is also said that the salt has the same "energetic vibrations" as the human body. Please take a moment to read the cleaning and care instructions!

Vor Erstgebrauch / Reinigungshinweis
Avant la première utilisation / Nettoyage
Prima del primo impiego / Pulizia
Before using the appliance for the first time / Cleaning

Pflegehinweis für die Salzplatte:

- Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Salzsteins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Dies unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Salzstein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Salzstein dem anderen gleicht.
- **Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Artikel haben, beachten Sie bitte den folgenden Pflegehinweis vor dem ersten Gebrauch.**
- Da es sich bei dem Salzstein um ein Naturprodukt handelt, kann dieser innere Spannungen aufweisen. Diese können bei zu schnellen Temperaturveränderungen zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch führen. Dies kann weitestgehend vermieden werden, wenn Sie die nachfolgende einmalige Prozedur durchführen. Hierdurch erhöhen Sie die Stabilität des Salzsteines und „lösen“ die inneren Spannungen. Dennoch können während dieser Prozedur sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Salzstein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Salzsteine mit kleinen Rissen sind daher von der Garantie und somit vom Umtausch ausgeschlossen. Ihr Salzstein wird sich während dieses Prozesses als auch im späteren Gebrauch farblich sowie in der Struktur verändern.

1. Reinigen Sie zunächst den kalten Salzstein unter fließend lauwarmem Wasser.
2. Salzstein vertikal zum Trocknen aufstellen.

3. Jetzt ist Ihr Salzstein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.

- Kein Spülmittel benutzen
- Nie im Wasser liegend reinigen/vorbehandeln
- Immer im erkalteten Zustand behandeln/reinigen



Salz ist ein Naturprodukt. Kleine Risse entstehen durch den Gebrauch oder sind bereits beim Kauf vorhanden. Das ist normal. Herstellerrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften! Falls Artikel mit Holzunterteller: Metalleinlage dient als Hitzeschutz zwischen Holz und Salzstein. Holzunterteller: Aufgrund der Hitzeentwicklung kann sich der Holzunterteller verfärben.

Reinigung:

Salzstein nur unter kühlem, laufendem Wasser mit einem Lappen, oder weichen Schwamm reinigen. Bei starker Verschmutzung kann auch eine Drahtbürste verwendet werden. KEINE Spülmittel verwenden. Salz sowie auch Unterbrett nicht in stehendem Wasser liegen lassen. Salz und Unterbrett keinesfalls in Spülmaschine reinigen. Falls Artikel mit Holzunterteller: Holzunterteller nur mit einem leicht feuchten Tuch reinigen.

Weitere Hinweise: Der Salzstein ist ein Naturprodukt und wird durch den Gebrauch kleiner. Sobald der Stein zu dünn zum Braten oder Köcheln wird kann dieser zerbrochen und als Gewürz verwendet werden.

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Operating instructions

Braten:

Zum Erhitzen des Salzsteins legen Sie diesen mit Raumtemperatur in den Backofen, direkt auf einen Rost über das Feuer oder auf den Gasgrill.

Stellen Sie die Temperatur auf mind. 250 Grad ein (nicht über 275 Grad).

Lassen Sie die Steine gut aufheizen – mind. 30–40 Minuten je nach Dicke des Salzsteins und abhängig vom Ofen. Die Salzsteine können auch in den vorgeheizten Backofen gelegt werden – hier könnte es aber aufgrund der Temperaturschwankung zu kleinen Fissuren kommen (siehe auch Hinweis).

Nehmen Sie die Salzsteine vorsichtig mit einem Topflappen o. Ä. aus dem Backofen und legen Sie die Salzsteine in die dafür vorgesehenen Ausbuchtung in der Platte. Achtung: Heiss! Metalleinlage dient als Hitzeschutz zwischen Holz und Stein. Holzunterteller: Aufgrund der Hitzeentwicklung könnte sich der Holzunterteller verfärben.

Falls Sie keine marinierten Fleischstücke verwenden, ölen Sie die Salzsteine ganz leicht mit einem hochwertigen Speiseöl ein.

Nun sind die heissen Salzsteine zum Gebrauch bereit – sie können nun ca. 15–30 Minuten Ihr Grillgut grillieren (Hitze absteigend).

Es empfiehlt sich, bereits Ersatz-Salzsteine in den Backofen zu legen für eine 2. Runde!



Salzsteine mit Traggestell können mit oder ohne Metall-Traggestell erhitzt werden. Achtung: Traggestell ist heiss! Bei Salzsteinen mit einem Holzunterteller darf nur der Salzstein erhitzt werden. Achtung: Salzstein ist heiss!

Kühlen:

Zum Kühlen des Salzsteins legen Sie diesen für 2 Stunden in den Gefrierschrank.

Ersatzsteine erhalten Sie bei der Firma Nouvel AG.

Guten Appetit!

Tipp:

Um beste Ergebnisse zu erzielen, schneiden Sie Ihre Fleischstücke nicht mehr als 1–2 cm dick.

Comment chauffer la pierre de sel :

Pour chauffer la pierre de sel, mettez la dans le four à température ambiante, directement sur une grille au-dessus du feu ou sur le gaz. Réglez la température entre 250° C et 275° C. Laissez le temps à la pierre de bien chauffer - entre 30 et 40 minutes en fonction du four et de l'épaisseur de la pierre.

Les pierre de sel peuvent aussi être placées dans le four préchauffé – mais dans ce cas, de petites fissures pourraient apparaître du fait de la différence de température (voir aussi Indication).

Sortez avec précaution les pierre de sel du four à l'aide d'une manique ou autre et placez-les dans l'espace de la plaque prévu à cet effet. Attention : brûlant! **Le support en métal fait fonction de protection de la chaleur entre le bois et la pierre.** Dessous de plat en bois : en raison de l'émission de la chaleur, le dessous de plat peut changer de couleur.

Si vous n'utilisez pas de morceaux de viande marinés, huilez légèrement les pierre de sel avec une huile alimentaire de très bonne qualité.

Les pierre de sel sont désormais prêtes à être utilisées – vous pouvez à présent faire griller les aliments choisis pendant 15 à 30 minutes (la chaleur décroissant).

Il est conseillé de mettre d'ores et déjà des pierre de sel de rechange dans le four pour une deuxième tournée!

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Lachskotelett, gegrillt

Zutaten Vinaigrette:

1 fein gewürfelte Schalotte mit 2 EL körniger Senf, 2 EL Honig, ½ Bund fein geschnittenen Dill, 2 EL Essig, 3 EL Öl und 2 EL Wasser verrühren.

Zubereitung:

Lachskotelett mit Öl einpinseln, pfeffern und auf dem heissen Salzstein von beiden Seiten 3–4 Minuten grillen. Mit der Vinaigrette servieren.

Empfehlungen:

Fleisch:

Verwenden Sie Fleisch, das zum Kurzbraten geeignet ist, wie:

Rumpsteak, Filetsteak und Filetspitzen vom Rind, Filet, Schnitzel, Medaillons vom Schwein, Kalb oder Lamm Kassler, Bratwurst, Frühstücksspeck oder Mini-Bouletten.

Achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht zu dick geschnitten sind. Das Fleisch wird zarter, wenn es vorher in Öl eingelegt oder leicht eingepinselt wurde.

Geflügel:

Braten Sie kleinere Stücke im Ganzen, grössere Stücke zerkleinern Sie bitte. Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Braten zu marinieren.

Fisch:

Sehr empfehlenswert sind Filets oder Scheiben vom Seeteufel, Lachs, Kabeljau und anderen festfleischigen Sorten; aber auch Sardinen, Garnelen, Scampi und Tintenfische eignen sich hervorragend.

Gemüse:

Portionieren Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Scheiben oder Streifen. Härtere Gemüsesorten wie z.B. Fenchel, Broccoli oder Blumenkohl sollten Sie vorher kurz in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, damit sie nicht allzu lange garen müssen.

Eier:

Spiegeleier gelingen genau so einfach wie in der Pfanne.

Rinder-Sate

Zutaten:

350 g	Filetsteak
125 ml	Sojasauce
1 EL	Honig
1 TL	zerstossene rote Paprikaflocken
1/2 TL	gemahlene Kreuzkümmelsaat
1/2 TL	gemahlenes Kurkuma

Anleitung:

1. Das Filet in dünne Streifen schneiden
2. Sojasauce, Honig, rote Paprikaflocken, Kreuzkümmel und Kurkuma in einer Schüssel mischen
3. Das Filet mindestens 15 Minuten in der Sauce marinieren
4. Auf dem heissen Salzstein auf jeder Seite 90 Sekunden grillen

Würziges Rindfleisch Fajita

Zutaten:

500 g	Beefsteak in Scheiben
80 ml	Olivenöl
60 ml	Tomatensauce
2 EL	Rotweinessig
1 EL	Kreuzkümmel
1/2 TL	Cayennepfeffer
3	Knoblauchzehen, zerdrückt

Anleitung:

1. Alle Zutaten (ausser dem Fleisch) in einer Schüssel mischen
2. Das Fleisch mindestens 30 Minuten marinieren
3. Auf dem heissen Salzstein auf jeder Seite 2 Minuten grillen
4. In saurer Sahne oder Salsa dippen

Lammkoteletts mit Kräutern

Zutaten:

- 4 Lammkoteletts
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 6 Koriandersamen, zerstoßen
- 1/2 EL Estragon
- 1 Lorbeerblatt, zerstoßen
- 1 EL Zitronensaft

Anleitung:

1. Alle Zutaten ausser dem Lammfleisch vermischen
2. Beide Seiten des Lammfleischs gut mit Sauce bestreichen
3. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren
4. Das Fleisch bis zur gewünschten Garstufe auf dem heissen Salzstein grillen

Curryhähnchen

Zutaten:

- 250 g Hähnchenbrust in Scheiben
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Naturjoghurt
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel

Anleitung:

1. Joghurt, Currypulver und Kreuzkümmel in einer Schüssel mischen
2. Das Hähnchenfleisch mindestens 30 Minuten in der Sauce marinieren
3. Das Hähnchen entnehmen und leicht mit Öl bepinseln
4. Das Fleisch auf dem heissen Salzstein grillen, bis es durchgegart ist

Supergarnele

Zutaten:

- 500 g rohe, geschälte Riesengarnelen
- 80 ml Olivenöl
- 60 ml Tomatensauce
- 2 EL Rotweinessig
- 1 1/2 TL Basilikum
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt

Anleitung:

1. Alle Zutaten ausser den Garnelen in einer grossen Schüssel mischen
2. Die Garnelen mindestens 30 Minuten in der Sauce marinieren
3. Auf dem heissen Salzstein auf jeder Seite 90 Sekunden grillen

Französische Jakobsmuscheln

Zutaten:

- 500 g Jakobsmuscheln
- 250 ml französisches Salatdressing
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Honig
- 2 EL Sahne

Anleitung:

1. Die Jakobsmuscheln unter kaltem Wasser abwaschen und mit einem Tuch gründlich trockentupfen
2. Alle Zutaten ausser den Jakobsmuscheln in einer grossen Schüssel mischen
3. Die Jakobsmuscheln mindestens 15 Minuten in der Sauce marinieren
4. Auf dem heissen Salzstein auf jeder Seite 90 Sekunden grillen

Vegetarisch

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Dose Ananasscheiben (446 ml; Abtr. Gew.: 260 g)
- 6 Tomaten
- Pfeffer
- Fett für den heissen Salzstein
- 150 g Frischkäse mit Kräutern der Provence (60% Fett)
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung von Obst und Gemüse auf dem heissen Salzstein:

Ananas abtropfen lassen. Tomaten waschen, in dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Den heissen Salzstein nach Gebrauchsanweisung aufheizen und fetten. Ananasscheiben ca. 4 Minuten grillen. Dabei 1 mal wenden. Tomatenscheiben von 1 Seite ca. 1 Minute grillen, wenden, mit etwas Frischkäse bestreichen und eine weitere Minute grillen. Mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten (ohne Wartezeit). Pro Portion ca. 930 kJ/ 220 kcal.

Sauce Tartar

- 1 EL Salatcreme
- 1 TL Petersilie, gehackt
- 1 TL Schnittlauch, gehackt
- 1 Prise Estragon
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 TL Zwiebeln, gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Kapern, gehackt
- 1 Einlegegurke, gehackt
- 1 Ei, 10 Min. gekocht und gehackt

Kräuterquarksauce

- 2 EL Quark
- 1 EL Salatcreme
- 1 TL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 TL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer

Knoblauchsauce

- 2 EL Quark
- 2 EL Salatcreme
- 1 TL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Prise Cayennepfeffer

Curry-Bananensauce

- 1/3 Banane, zerdrückt
- 2 EL Salatcreme
- 1 TL Curry
- 1 TL Paprika
- 1 Spritzer Sojasauce
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer

Redhot-Sauce

- 1 EL Ketchup
- 1 TL Tomatenmark
- 1/2 Chilischote, fein gehackt
- 1 TL Honig
- 1 TL Paprika
- 1 TL Orangensaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer