

NOUVEL[®] AG

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

**Salzstein Himalaya
Pierre de sel Himalaya
Pietra di sale Himalaya
Salt stone Himalayan**



Art. 401949 + 401950 (Ersatz, rechange, succedaneo, replacement)

Artikelübersicht
Présentation du produit
Descrizione del prodotto
Product Overview

Abmessungen: 25 x 30 x 6 cm

Dimensioni: 25 x 30 x 6 cm

Dimensions: 25 x 30 x 6 cm

Dimension: 25 x 30 x 6 cm



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

3 Saucenschalen
3 Bols de sauce
3 Salsa ciotole
3 Sauce bowls



1 Metallplatte
1 Plat en métal
1 Piastra metalle
1 SSt plate

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

1 Holzunterteller
1 Soucoupe en bois
1 Piattino in legno
1 Wooden underplate

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 Jahrmillionen 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 Chemieeinsatz 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! 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. 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 Köchen wird kann dieser zerbrochen und als Gewürz verwendet werden.

Conseils d'entretien pour votre ardoise en sel:

- En raison de son origine naturelle, il peut arriver que la couleur et la structure de la pierre de sel présentent des irrégularités. Il ne s'agit ni d'un défaut, ni d'une atteinte à la fonctionnalité du produit. Cette particularité souligne bien plus l'originalité de la pierre de sel qui est un produit naturel, chaque pierre de sel ayant donc un aspect différent.
- **Votre nouvel article vous rendra service pendant de longues années si vous suivez ce conseil d'entretien avant la première utilisation.**
- La pierre de sel étant un produit naturel, il est possible que des tensions internes se produisent. En cas de modifications de température trop rapides, elles peuvent provoquer des fissures, voire une cassure. Ce risque peut être largement évité si vous effectuez une seule fois l'opération suivante. Elle permet d'optimiser la solidité de la pierre de sel et de „supprimer“ les tensions internes. Il est toutefois possible que pendant l'opération et à l'usage, de petites fissures se forment dans la pierre de sel, mais elles n'ont aucun effet sur la fonctionnalité. Les pierre de sel présentant de petites fissures ne sont donc pas couvertes par la garantie et ne peuvent être échangées. Votre pierre de sel de l'Himalaya changera de couleur et de forme au cours de cette opération et au fil des utilisations.

1. Ensuite, nettoyez la pierre de sel froide sous l'eau courante et tiède.
2. Déposez votre pierre à la verticale pour la faire sécher.
3. **Votre pierre de sel est maintenant prête à l'usage.**

- N'utilisez pas de produits d'entretien
- Ne jamais la plonger dans l'eau pour la nettoyer
- Toujours attendre qu'elle soit froide pour la nettoyer
-



Le sel est un produit naturel. Il est possible que des fissures apparaissent au fil des utilisations ou qu'elles soient déjà présentes lors de l'achat. Cela est tout à fait normal. Les débris provenant de la production seront brûlés. En cas de dégagement de fumée/d'odeur-aérez! Le plat en métal permet d'éviter que le bois chauffe au contact de la pierre de sel Soucoupe en bois : la couleur de la soucoupe en bois peut changer en fonction de la chaleur dégagée.

Nettoyage :

Nettoyez la pierre uniquement sous l'eau froide et courante à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce. En cas de taches persistantes, vous pouvez également vous servir d'une brosse métallique. **NE JAMAIS** utiliser de produits d'entretien. Ne jamais laisser le sel ou la soucoupe tremper dans l'eau. Ne jamais nettoyer le sel ou la soucoupe dans le lave-vaisselle. Nettoyez la soucoupe en bois à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Conseils supplémentaires : La pierre de sel est un produit naturel et sa taille diminuera au fil des utilisations. Dès que la pierre devient trop fine pour cuire ou refroidir, elle peut se casser en petits morceaux et être utilisée comme épice.

Indicazioni per la cura della pietra di sale:

- In virtù delle caratteristiche naturali della pietra di sale, il suo colore e la sua struttura possono variare. Non si tratta di un difetto e la sua funzione non ne risulta compromessa. È invece un ulteriore indice di naturalità del prodotto e del fatto che nessuna pietra di sale è uguale a un'altra.
- **Per poter utilizzare appieno il proprio nuovo articolo, prestare attenzione alle indicazioni in materia di manutenzione riportate di seguito, prima di procedere al primo utilizzo dell'apparecchio stesso.**
- Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra di sale può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni troppo rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura (da eseguire una sola volta). In questo modo si accresce la stabilità della pietra di sale e si „dissolvono” le tensioni interne. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra di sale, le quali non influenzano tuttavia il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le pietra di sale con piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia e quindi dal cambio. Durante questa operazione, e successivamente durante l'utilizzo, la pietra di sale subirà modifiche nel colore e nella struttura.

1. Per prima cosa pulire la pietra di sale fredda con acqua corrente tiepida.
2. Mettere la pietra di sale ad asciugare in posizione verticale.

3. A questo punto, la pietra di sale è pronta per il successivo utilizzo.

- Non utilizzare detersivi
- Non pulire/pretrattare mai immergendola in acqua.
- Trattare/pulire sempre allo stato raffreddato.



Il sale è un prodotto naturale. Delle piccole crepe possono formarsi con l'uso o essere già presenti all'acquisto. Ciò è normale. I residui si bruciano. Possibile formazione di odori/fumo – aprire una finestra! Lo strato in metallo funge da protezione dal calore tra lo strato di legno e la pietra di sale. Piattino di legno: a causa del calore il piattino di legno può cambiare colore.

Pulizia:

Pulire la pietra di sale esclusivamente con acqua corrente fresca, utilizzando un panno o una spugna morbida. In caso di sporco ostinato è possibile anche utilizzare una spazzola metallica. **NON** utilizzare detersivi. Non lasciare in nessun caso immersi in acqua né il supporto inferiore né il sale. Pulire il piattino in legno con un panno umido. **Altre indicazioni:** la pietra di sale è un prodotto naturale e si assottiglia con l'uso. Una volta che la pietra sarà diventata troppo sottile per cuocere o raffreddare, può essere frantumata e usata come condimento.



Care instructions for the salt plate:

- Due to natural conditions, there may be variations in the color and structure of the salt stone. This is not a defect nor does it adversely affect function. On the contrary, this emphasizes the fact that the salt stone is a natural product and that therefore no two salt stones are the same.
- **To ensure that your new items brings many years of enjoyment, please follow these care instructions thoroughly.**
- Because this salt stone is a natural product, it can have internal stresses. These could lead to cracks if the temperature is changed too quickly or even breakage of the salt stone. This can be largely avoided by observing the following one-time procedure. This will increase the stability of the salt stone and „relieve” the internal stresses. Nonetheless, small cracks can appear in the salt stone during later use, which do not have an adverse effect on the function. Salt stones with small cracks are therefore excluded from the warranty and from replacement. During this process, and after a considerable amount of use, your salt stone will likely change in shape as well as in colour.

1. Next, clean the cold salt stone in lukewarm running water.
2. Set the salt stone to dry in a vertical position.
3. **Your salt stone is now ready for further use.**

- Do not use washing-up liquid
- Never wash or pre-treat in standing water
- Always wash/pre-treat when the stone is cold



Salt is a natural product. Small cracks can appear during use, or sometimes are already present upon purchase. This is entirely normal. Residues from the manufacturing process will burn off. Some smoke and smell may be detectable – just ventilate! The metal inlay acts as heat protection between the wood and the salt stone. Wooden underplate: The wooden underplate may become discoloured as a result of heating.

Cleaning:

Only wash the salt stone under cool, running water with a cloth or a soft sponge. For resilient stains, a wire brush can also be used. Do NOT use washing-up liquid. Do not leave the salt stone or the underplate in standing water. Do not wash the salt plate or underplate in a dishwasher under any circumstances. Only clean the wooden underplate with a soft, damp towel. Additional hints: The salt stone is a natural product and will decrease in size during use. As soon as the stone is too thin to use for cooking or cooling, it can be broken up and used as seasoning.



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 plat en métal offre une protection contre la chaleur entre le bois et la pierre. Plateau en bois : en raison de l'émission de la chaleur, le plateau en bois 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!



Les pierres de sel avec support peuvent chauffer avec ou sans support en métal.
Attention : le support est brûlant ! Pour les pierres de sel avec un plateau en bois, la pierre de sel est la seule à chauffer. Attention : la pierre de sel est brûlante !

Comment refroidir la pierre de sel :

Pour refroidir votre pierre de sel, mettez la 2h au réfrigérateur.

Vous pouvez trouver des pierres de rechange chez Nouvel AG.

Bon appétit!

Conseil:

Pour atteindre de meilleurs résultats, coupez les morceaux de viande de manière à ce qu'ils ne soient pas plus épais que 1 à 2 cm.

Cuocere:

per riscaldare la pietra di sale, metterla a temperatura ambiente in forno, su una griglia direttamente sul fuoco o sul grill a gas. Impostare la temperatura a min. 250 gradi (non sopra i 275 gradi).

Far riscaldare bene la pietra, almeno 30–40 minuti a seconda dello spessore della pietra e del forno.

È possibile anche mettere le pietra di sale in un forno preriscaldato – in questo caso potrebbero crearsi delle piccole crepe a causa della variazione di temperatura (vedi nota).

Estrarre le pietra di sale dal forno con cautela usando una presina o simili e riporre le pietra di sale nella parte del piatto appositamente incavata. Attenzione: pericolo di scottature! L'inserto di metallo funziona da protezione dal calore tra il legno e la pietra. Base di legno: a causa dello sviluppo del calore, la base di legno potrebbe scolorirsi.

Se non si utilizzano pezzi di carne marinata, oliare leggermente le pietra di sale con olio da cucina di alta qualità.

Le pietra di sale sono pronte per essere utilizzate – ora è possibile grigliare le Vostre pietanze per ca. 15–30 minuti (il calore diminuisce con il tempo).

Si consiglia di mettere subito altre pietra di sale nel forno per un secondo giro!



Le pietre di sale con telaio possono essere riscaldate con o senza telaio di metallo.

Attenzione: Il telaio è caldo! Per le pietre di sale con una base di legno, può essere scaldata solo la pietra di sale. Attenzione: la pietra di sale è calda!

Raffreddare:

per raffreddare la pietra di sale, metterla per 2 ore in congelatore.

È possibile procurarsi le pietre di ricambio presso l'azienda Nouvel AG.

Buon appetito!

Consiglio:

Per ottenere risultati migliori, i pezzi di carne non devono avere uno spessore superiore a 1–2 cm.

Cooking:

To heat the stones, place them directly onto a shelf in the oven, just above the heating element or on the gas grill, while it is still at room temperature. Turn the temperature dial to at least 250 degrees Celsius (but no more than 275 degrees). Leave the stones to warm through completely – at least 30–40 minutes, depending on the thickness of the salt stones and the power of the oven. The salt stones can also be placed in the pre-heated oven – however there could be small fissures due to the temperature change (see note).

Take the salt stones carefully out of the oven with an oven glove or similar and place them in the indent in the plate. Attention: Hot! Metal insert functions as heat protection between the wood and stone. Wooden underplate: the wooden underplate may discolour due to heat generation.

If you are not using pieces of marinated meat, oil the salt stones lightly with high-quality cooking oil. Now the hot salt stones are ready to use – they can barbecue your food now for about 15–30 minutes (temperature will drop).

Now is a good time to place more salt stones in the oven ready for a 2nd round!



Salt stones with a carrying tray can be heated with or without the metal carrying tray. Caution: carrying tray is hot! For salt stones with a wooden underplate, only the salt stone may be heated. Caution: Salt stone is hot!

Cooling:

To cool the salt stones, put them in the freezer for around 2 hours.

Replacement stones can be obtained from Nouvel AG.

Enjoy your meal!

Tip:

Cut your pieces of meat not more than 1–2 cm thick to achieve best results.

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

Darne de saumon grillé

Vinaigrette :

Mélanger 1 échalote finement émincée avec 2 cuil. à s. de moutarde à l'ancienne, 2 cuil. à s. de miel, ½ bouquet d'aneth finement ciselé, 2 cuil. à s. de vinaigre, 3 cuil. à s. d'huile et 2 cuil. à s. d'eau.

Préparation :

Côtelette de saumon légèrement huilée : poivrez et laissez griller 3 à 4 minutes de chaque côté sur la pierre de sel. Servir avec de la vinaigrette.

Conseils:

Viande :

utiliser de la viande à cuisson rapide, par exemple :

Romsteck, filet et pointe de filet de bœuf Filet, escalope, médaillons de porc, veau ou agneau

Kassler, saucisse à frire, bacon ou mini croquettes.

Veiller à ce que les tranches ne soient pas trop épaisses. La viande sera plus tendre si vous la marinez dans de l'huile ou la badigeonnez légèrement avec un peu d'huile.

Volaille :

les petits morceaux se cuisent en entier. Couper SVP les gros morceaux. Nous vous recommandons de mariner la viande avant la cuisson.

Poisson :

les filets et les tranches de lotte, saumon, cabillaud et autres variétés à chair ferme sont particulièrement recommandés, mais vous pouvez aussi bien faire cuire sardines, crevettes, gambas et calamars.

Légumes :

préparer des portions et détailler les légumes en tranches ou en lamelles. Nous vous conseillons de blanchir préalablement les variétés les plus fermes (fenouil, brocoli, chou-fleur...) pour abrégier la durée de la cuisson.

Œufs :

Œufs sur le plat aussi facile qu'à la poêle.

Bœuf Saté

Ingrédients :

350 g	de filet de bœuf
125 ml	au soja
1 cuillère à soupe	de miel
1 cuillère à café	de flocons de poivron rouge écrasés
1/2 cuillère à café	de graines de cumin moulues
1/2 cuillère à café	de curcuma moulu

Instructions:

1. Couper le filet en bandes fines
2. Dans un bol, mélanger la sauce au soja, le miel, les flocons de poivron rouge, le cumin et le curcuma
3. Laisser mariner le filet dans la sauce pendant au moins 15 minutes
4. Griller chaque côté sur la pierre de sel chaude pendant 90 secondes

Fajitas au bœuf épicé

Ingrédients:

500 g	de steak de bœuf en tranches
80 ml	d'huile d'olive
60 ml	de sauce tomate
2 cuillères à soupe	de vinaigre de vin rouge
1 cuillère à soupe	de cumin
1/2 cuillère à café	de poivre de Cayenne
3 gousses	d'ail hachées

Instructions :

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf le steak) dans un bol
2. Laisser mariner le steak pendant au moins 30 minutes
3. Griller chaque côté sur la pierre de sel chaude pendant 2 minutes
4. Tremper dans de la crème sûre ou de la salsa

Côtelettes d'agneau aux herbes

Ingrédients :

4	côtelettes d'agneau
1 cuillère à soupe	de persil
1 cuillère à café	de basilic
1 cuillère à café	de romarin
2 gousses	d'ail écrasées
1 cuillère à café	de thym
1 cuillère à café	d'origan
6	graines de coriandre écrasées
1/2 cuillère à soupe	d'estragon
1	feuille de laurier écrasée
1 cuillère à soupe	de jus de citron

Instructions :

1. Mélanger tous les ingrédients sauf l'agneau
2. Bien enrober de sauce les deux côtés de l'agneau
3. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures
4. Griller sur la pierre de sel chaude à la cuisson désirée

Poulet au curry

Ingrédients :

250 g	de blanc de poulet en tranches
2 cuillères à soupe	d'huile végétale
2 cuillères à soupe	de yaourt nature
2 cuillères à café	de curry en poudre
1 cuillère à café	de cumin

Instructions :

1. Mélanger dans un bol le yaourt, le curry en poudre et le cumin
2. Laisser mariner le poulet dans la sauce pendant au moins 30 minutes
3. Retirer le poulet et le badigeonner légèrement d'huile
4. Griller sur la pierre de sel chaude jusqu'à cuisson complète

Crevettes géantes

Ingrédients :

500 g	de crevettes géantes décortiquées crues
80 ml	d'huile d'olive
60 ml	de sauce tomate
2 cuillères à soupe	de vinaigre de vin rouge
1 1/2 cuillère à café	de basilic
1/2 cuillère à café	de poivre de Cayenne
3	gousses d'ail hachées

Instructions :

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les crevettes) dans un grand bol
2. Laisser mariner les crevettes dans la sauce pendant au moins 30 minutes
3. Griller chaque côté sur la pierre de sel chaude pendant 90 secondes

Pétoncles à la française

Ingrédients :

500 g	de pétoncles
250 ml	vinaigrette française
1 cuillère à soupe	de sauce worcestershire
1 cuillère à café	de miel
1 cuillère à soupe	de crème

Instructions :

1. Rincer les pétoncles à l'eau froide et bien les sécher avec un essuie-tout
2. Mélanger tous les ingrédients (sauf les pétoncles) dans un grand bol
3. Laisser mariner les pétoncles dans la sauce pendant au moins 15 minutes
4. Griller chaque côté sur la pierre de sel chaude pendant 90 secondes

Végétarien

Ingrédients pour 6 personnes :

1 boîte	tranches d'ananas (446 ml; poids après égouttage : 260 g)
6	tomates
	poivre
	graisse pour la pierre de sel chaude
150 g	fromage frais aux herbes de Provence (60% de matières grasses)
	basilique pour la garniture

Préparation de fruits et de légumes sur la pierre de sel chaude

Égoutter les ananas. Laver les tomates, les couper en tranches épaisses et les saupoudrer de poivre. Faire chauffer et graisser la pierre de sel selon le mode d'emploi. Faire griller les tranches d'ananas pendant env. 4 minutes. Les retourner une fois. Faire griller les tranches de tomates sur chaque face durant env. 1 minute, les tartiner d'un peu de fromage frais et refaire griller pendant une minute. Garnir avec du basilique.

Temps de préparation : env. 15 minutes (sans pause). Une portion représente env. 930 kJ/ 220 kcal.

Sauce tartare

1 cuillère à café	de crème pour salade
1 cuillère à café	de persil haché
1 cuillère à café	de ciboulette hachée
1 pincée	d'estragon
1 gousse	d'ail pilée
1 cuillère à café	d'oignons hachés
1 trait	de jus de citron
2	câpres hachées
1	cornichon haché
1	œuf cuit pendant 10 min et haché

Sauce fromage blanc aux herbes

2 cuillères à café	de fromage blanc
1 cuillère à café	de crème pour salade
1 cuillère à café	de ciboulette finement hachée
1 cuillère à café	de persil haché
1 cuillère à café	de jus de citron
	Poivre, sel

Sauce à l'ail

2 cuillères à café	de fromage blanc
2 cuillères à café	de crème pour salade
1 cuillère à café	d'huile d'olive
2 gousses	d'ail pilées
1 pincée	de poivre de Cayenne

Sauce banane/curry

1/3	de banane écrasée
2 cuillères à café	de crème pour salade
1 cuillère à café	de curry
1 cuillère à café	de piment
1 trait	de sauce au soja
1 trait	de jus de citron
	Poivre

Sauce piquante

1 cuillère à café	de ketchup
1 cuillère à café	de concentré de tomates
½ piment	chili finement haché
1 cuillère à café	de miel
1 cuillère à café	de piment
1 cuillère à café	de jus d'orange
1 trait	de jus de citron
	Poivre

Cotoletta di salmone alla griglia

Vinaigrette:

mescolare 1 scalogno tagliato a dadini con 2 cucchiaini di senape in grani, 2 cucchiaini di miele, ½ mazzetto di aneto finemente tritato, 2 cucchiaini di aceto, 3 cucchiaini di olio e 2 cucchiaini di acqua.

Preparazione:

Spennellare la cotoletta di salmone con dell'olio, peparla e grigliarla sulla pietra di sale calda da entrambi i lati per 3-4 minuti. Servire con la vinaigrette.

Alcuni consigli:

Carne:

utilizzare carne da fare arrostita per brevi intervalli di tempo, come per esempio: costata di manzo, bistecche di filetto e punte di filetto di manzo, filetto, bistecca, medaglioni di maiale, vitello o agnello cotoletta di maiale in salamoia, salsicciotti arrostiti, speck da colazione o mini-boulette. Accertarsi che le fette non siano troppo spesse. La carne diventa più tenera se la si immerge dapprima in olio o la si spennella con un leggero strato d'olio.

Volatili:

far arrostita piccole porzioni, tagliare i pezzi più grossi. Si consiglia di marinare la carne prima di farla arrostita.

Pesce:

si consiglia, in particolare, l'uso di filetto o di fette di rane pescatrici, salmone, merluzzo e altri tipi di pesce; inoltre, anche le sardine, i gamberetti, gli scampi e le seppie sono ideali.

Verdure:

tagliare la verdura a fette o strisce. Le verdure più dure, come i finocchi, i broccoli o i cavolfiori, devono essere fatti sbollentare brevemente in acqua bollente, affinché non debbano essere fatte cuocere troppo a lungo.

Uova:

Spiegeleier gelingen genau so einfach wie in der Pfanne.

Satay di manzo

Ingredienti:

350 g	filetto
125 ml	salsa di soia
1 cucchiaio	di miele
1 cucchiaino	di peperoncino in scaglie
1/2 cucchiaino	di semi di cumino
1/2 cucchiaino	di curcuma

Istruzioni:

1. Tagliare il filetto in strisce sottili
2. In una ciotola unire la salsa di soia, miele, peperoncino, cumino e curcuma
3. Marinare filetto nella salsa per almeno 15 minuti
4. Grigliare su pietra di sale calda per 90 secondi per lato

Fajita con manzo aromatizzato

Ingredienti:

500 g	di bistecca di manzo a fette
80 ml	di olio di oliva
60 ml	di salsa di pomodoro
2 cucchiai	di aceto di vino rosso
1 cucchiaio	di cumino
1/2 cucchiaino	di pepe di cayenna
3 spicchi	d'aglio tritati

Istruzioni:

1. Unire tutti gli ingredienti (tranne la bistecca) in una ciotola
2. Marinare la bistecca per almeno 30 minuti
3. Grigliare su pietra di sale calda per 2 minuti per lato
4. Intingere in panna acida o salsa

Costolette d'agnello con erbe aromatiche

Ingredienti:

4	costolette d'agnello
1 cucchiaio	di prezzemolo
1 cucchiaino	di basilico
1 cucchiaino	di rosmarino
2 spicchi	d'aglio schiacciati
1 cucchiaino	di timo
1 cucchiaino	di origano
6	semi di coriandolo schiacciati
1/2 cucchiaio	di dragoncello
1	foglia di alloro schiacciata
1 cucchiaio	di succo di limone

Istruzioni:

1. Unire tutti gli ingredienti tranne l'agnello
2. Ricoprire entrambi i lati dell'agnello con la salsa
3. Marinare in frigo per almeno 2 ore
4. Grigliare su pietra di sale calda fino al grado di cottura desiderato

Pollo al curry

Ingredienti:

250 g	di fette di petto di pollo
2 cucchiai	di olio vegetale
2 cucchiai	di yogurt bianco
2 cucchiaini	di polvere di curry
1 cucchiaino	di cumino

Istruzioni:

1. Unire lo yogurt, il curry e il cumino in una ciotola
2. Marinare il pollo nella salsa per almeno 30 minuti
3. Rimuovere il pollo e spennellarlo leggermente con l'olio
4. Grigliare su pietra di sale calda fino a cottura ultimata

Super gamberetti

Ingredienti:

500 g	di gamberoni crudi e pelati
80 ml	di olio di oliva
60 ml	di salsa di pomodoro
2 cucchiaini	di aceto di vino rosso
1 1/2 cucchiaino	di basilico
1/2 cucchiaino	di pepe di cayenna
3 spicchi	d'aglio tritati

Istruzioni:

1. Unire tutti gli ingredienti, tranne i gamberetti, in una ciotola grande
2. Marinare i gamberetti in salsa per almeno 30 minuti
3. Grigliare su pietra di sale calda per 90 secondi per lato

Capesante alla francese

Ingredienti:

500 g	di capesante
250 ml	di condimento olio e aceto
1 cucchiaio	di salsa Worchester
1 cucchiaino	di miele
2 cucchiaini	di crema

Istruzioni:

1. Sciacquare le capesante sotto l'acqua fredda e asciugare accuratamente tamponando con un asciugamano
2. Unire tutti gli ingredienti tranne le capesante
3. Marinare le capesante in salsa per almeno 15 minuti
4. Grigliare su pietra di sale calda per 90 secondi per lato

Vegetariano

Ingredienti per 6 persone:

1 barattolo	fette di ananas (446 ml; peso sgocciolato: 260 g)
6	pomodori
	pepe
	grasso per la pietra di sale
150 g	formaggio fresco con erbe della Provenza (60% grasso)
	basilico per guarnire

Disporre frutta e verdura sulla pietra di sale calda.

Far sgocciolare l'ananas. Lavare i pomodori, tagliarli in fette spesse e cospargerli con pepe. Scaldare la pietra di sale seguendo le istruzioni e cospargere con il grasso. Grigliare le fette di ananas per circa 4 minuti. Girarle una sola volta. Grigliare le fette di pomodoro su di un lato per ca. 1 minuto, girare, spennellare con formaggio fresco, salare e grigliare per un altro minuto.

Guarnire con basilico.

Tempo di preparazione ca. 15 minuti (escluso il tempo di attesa). Ca. 930 kJ/ 220 kcal per porzione.

Salsa tartara

1 cucchiaino	di panna per insalata
1 cucchiaino	di prezzemolo tritato
1 cucchiaino	di erba cipollina tritata
1 pizzico	di dragoncello
1 spicchi	d'aglio pressati
1 cucchiaino	di cipolle tritate
1 goccio	di succo di limone
2	capperi tritati
1	cetriolino sottaceto tritato
1	uovo bollito 10 min. e tritato

Ricotta alle erbe

2 cucchiaini	di ricotta
1 cucchiaino	di panna per insalata
1 cucchiaino	di erba cipollina tritata fine
1 cucchiaino	di prezzemolo tritato
1 cucchiaino	di succo limone
	Pepe

Salsa di aglio

2 cucchiaini	di ricotta
2 cucchiaini	di panna per insalata
1 cucchiaino	di olio di oliva
2 spicchi	d'aglio pressato
1 pizzico	di pepe di Cayenna

Salsa di banana al curry

1/3	di banana schiacciata
2 cucchiaini	di panna per insalata
1 cucchiaino	di curry
1 cucchiaino	di paprica
1 goccio	di salsa di soia
1 goccio	di succo di limone
	Pepe

Salsa piccante

1 cucchiaino	di ketchup
1 cucchiaino	di passata di pomodoro
1/2	peperoncino tritato fine
1 cucchiaino	di miele
1 cucchiaino	di paprica
1 cucchiaino	di succo di arancia
1 goccio	di succo di limone
	Pepe

Salmon cutlet, grilled

Vinaigrette: mix 1 finely chopped shallot with 2 Tbsp coarse mustard, 2 Tbsp honey, ½ bundle of finely chopped dill, 2 Tbsp vinegar, 3 Tbsp oil, and 2 Tbsp water.

Preparation:

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

Recommendation:

Meat:

Use meat that is suitable for pan frying, such as:

Beef rump steak, filet steak and filet tips, Pork, veal, or lamb filet, schnitzel, medallions

Smoked pork chops, bratwurst, bacon, or mini-burgers.

Take care to not cut the slices too thick. The meat is more tender if it is marinated in or lightly brushed with oil first.

Poultry:

Fry small pieces whole, please cut up large pieces. We recommend marinating the meat before frying it.

Fish:

Filets or slices of angler-fish, salmon, cod, and other species with firm meat are highly recommended; but sardines, prawns, scampi, and squid are also well-suited.

Vegetables:

Divide the vegetables into portions and cut it into slices or strips. Hard types of vegetables such as fennel, broccoli, or cauliflower should be blanched briefly first in boiling water so that they do not have to cook so long.

Eggs:

Fried eggs can be cooked just as easily as in a frying pan.

Beef Sate

Ingredients:

- 3/4 lb steak tenderloin
- 1/2 cup soy sauce
- 1 tbsp honey
- 1 tsp crushed red pepper flakes
- 1/2 tsp ground cumin seed
- 1/2 tsp ground tumeric

Directions:

1. Slice tenderloin into thin strips
2. In bowl, combine soy sauce, honey, red pepper flakes, cumin and tumeric
3. Marinate tenderloin in sauce for at least 15 minutes
4. Grill on Hot Salt stone for 90 seconds each side

Spicy Beef Fajita

Ingredients:

- 1 lb sliced beef steak
- 1/3 cup olive oil
- 1/4 cup tomato sauce
- 2 tsbp red wine vinegar
- 1 tbsp cumin
- 1/2 tsp cayenne pepper
- 3 garlic cloves, minced

Directions:

1. Combine all ingredients (but steak) in bowl
2. Marinate steak for at least 30 minutes
3. Grill on Hot Salt stone for 2 minutes each side
4. Dip in sour cream or salsa

Herbed Lamb Chops

Ingredients:

- 4 lamb chops
- 1 tbs parsley
- 1 tsp basil
- 1 tsp rosemary
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 tsp thyme
- 1 tsp oregano
- 6 coriander seeds, crushed
- 1/2 tbsp tarragon
- 1 bay leaf, crushed
- 1 tbsp lemon juice

Directions:

1. Combine all ingredients except lamb
2. Thoroughly coat both sides of lamb with sauce
3. Marinate in fridge for at least 2 hours
4. Grill on Hot Salt stone to desired doneness

Curry Chicken

Ingredients:

- 1/2 lb sliced chicken breast
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 tbsp plain yogurt
- 2 tsp curry powder
- 1 tsp cumin

Directions:

1. Combine yogurt, curry powder and cumin in bowl
2. Marinate chicken in sauce for at least 30 minutes
3. Remove chicken and lightly brush with oil
4. Grill on Hot Salt stone until cooked through

Super Shrimp

Ingredients:

- 1 lb uncooked, peeled jumbo shrimp
- 1/3 cup olive oil
- 1/4 cup tomato sauce
- 2 tbsp red wine vinegar
- 1 1/2 tsp basil
- 1/2 tsp cayenne pepper
- 3 garlic cloves, minced

Directions:

1. Combine all ingredients except shrimp in large bowl
2. Marinate shrimp in sauce for at least 30 minutes
3. Grill on Hot Salt stone for 90 seconds each side

French Scallops

Ingredients:

- 1 lb sea scallops
- 1 cup French salad dressing
- 1 tbsp Worcestershire sauce
- 1 tsp honey
- 2 tbsp cream

Directions:

1. Rinse scallops under cold water and thoroughly pat dry with a towel
2. Combine all ingredients except scallops in large bowl
3. Marinate scallops in sauce for at least 15 minutes
4. Grill on Hot Salt stone for 90 seconds each side

Vegetarian

Ingredients for 6 persons:

- 1 Can Pineapple slices (446 ml; dry weight: 260 g)
- 6 Tomatoes
- Pepper
- Oil or fat for the hot salt stone
- 150 g Cream cheese with Herbes de Provence (60% fat)
- Garnish with basil

Preparation of fruit and vegetables on the hot salt stone

Drain the pineapple. Wash tomatoes, cut in thick slices and sprinkle with pepper. Heat and grease the hot salt stone according to operating instructions. Grill pineapple slices for about 4 minutes. Turn once. Grill tomato slices on 1 side for about 1 minute, turn, sprinkle with some cream cheese and grill for another minute. Garnish with basil.

Preparation time approx. 15 minutes (without waiting time). 930 Kcal / 220 kJ per portion.

Tatar Sauce

- 1 TS Salad cream
- 1 Tsp Parsley, chopped
- 1 Tsp Chive, chopped
- 1 pinch Tarragon
- 1 clove Garlic, pressed
- 1 Tsp Onions, chopped
- 1 dash Lemonjuice
- 2 pcs Capers, chopped
- 1 pcs Pickle, chopped
- 1 pcs Egg, boiled 10 min. and chopped

Herbed curd cheese sauce

- 2 TS Curd cheese
- 1 TS Salad cream
- 1 Tsp Chive, chopped fine
- 1 Tsp Parsley, chopped
- 1 Tsp Lemon juice
- Pepper

Garlic Sauce

2 TS Curd Cheese
2 TS Salad cream
1 Tsp Olive oil
2 garlic cloves pressed
1 pinch Cayenne pepper

Curry Banana Sauce

1/3 Banana mashed
2 TS Salad cream
1 Tsp Curry
1 Tsp Paprika
1 dash Soysauce
1 dash Lemonjuice
Pepper

Redhot Sauce

1 TS Ketchup
1 Tsp Tomato purée
½ Chilipepper, chopped fi ne
1 Tsp Honey
1 Tsp Paprika
1 Tsp Orangejuice
1 dash Lemonjuice
Pepper

Entsorgung
Elimination
Smaltimento
Disposal



Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.
We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Artikel mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen den Artikel nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Cet article n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'article par une personne responsable de leur sécurité.

Questo articolo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il articolo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

This item is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the item by a person responsible for their safety.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Artikel spielen.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'article ou l'emballage.

I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il articolo o con l'imballaggio.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the item.

Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'article électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes.

Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair the item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Artikel nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
Ne jamais mettre/poser l'article sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.

Non mettere mai l'articolo sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
Never put the item on hot surfaces or near open flames.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.
L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle.
L'articolo è stato costruito per l'uso domestico.
The item is designed for household use and not for industrial operation.

Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
Non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
Not expose it to rain or other humidity.

Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.
Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'appareil prévient la formation de taches sur la table.
Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'apparecchio, impedisce di macchiare il tavolo.
A heat-resistant cloth (cotton) under the appliance base prevents stains on the table.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen.
Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.
Use item in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.



Beachten Sie zwingend die Pflege/Reinigungshinweise!
Veuillez respecter scrupuleusement les conseils d'entretien et de nettoyage !
Attenersi obbligatoriamente alle indicazioni per la cura/pulizia!
Please be sure to read the care and cleaning instructions!

Garantie-Hinweis
Conseils concernant de garantie
Dichiriazione de garanzia
Garanttee

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.



NOUVEL[®] AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch

