

СОЛЯНИЙ ГРИЛЬ

Повний посібник
з підготовки,
використання
та догляду



СОЛЯНИЙ ГРИЛЬ

Повний посібник з підготовки, використання та догляду

Що входить у набір

Решітка для гриля (решітка-підставка)	Металева конструкція для встановлення на газовий або вугільний гриль, а також на плиту. Тримає плитку на потрібній висоті над джерелом тепла.
Соляна плитка для гриля	Монолітний блок рожевої солі, видобутий у Пакистані. Розмір 30×20×4 см. Слугує одночасно поверхнею для смаження та природним джерелом солі.

Підготовка до першого використання

Перед першим приготуванням важливо правильно підготувати плитку. Цей процес займає близько 1 години, але гарантує довгий термін служби соляного блоку.

1	Огляд плитки Дістаньте плитку з упаковки та огляньте на наявність тріщин або сколів. Дрібні природні жилки – це норма. Глибокі тріщини можуть привести до розколу при нагріванні.
2	Повне висихання Якщо плитка волога або щойно очищена – дайте їй повністю висохнути при кімнатній температурі не менше 24 годин. Вологість усередині є головною причиною розколу.
3	Перший прогрів: мінімальний вогонь Встановіть плитку на решітку. Газовий гриль – увімкніть мінімальний вогонь. Вугільний – розкладіть вугілля збоку, не під плиткою. Тримайте 15 хвилин.
4	Середній вогонь Збільште вогонь до середнього. Почекайте ще 15-20 хвилин. Плитка може почати змінювати колір на білуватий – це нормально.
5	Сильний вогонь Підніміть до максимального рівня. Ще 15-20 хвилин. Перевірте готовність: краплина води повинна одразу шипіти та випаровуватись – плитка готова.

⚠ Ніколи не нагрівайте холодну або вологу плитку швидко – це спричинить тріщини або розкол. Поступовий прогрів є обов'язковою умовою.

Температура приготування

Різні продукти потребують різного рівня нагріву плити. Орієнтуйтеся на таблицю нижче:

Продукт	Температура блоку	Час смаження
Стейк (рібай, вирізка)	~480-500°C	7-10 хв загалом
Морські гребінці	~450°C	2-3 хв / бік
Креветки, кальмари	~420-450°C	1-2 хв / бік
Філе риби (лосось, тунець)	~400°C	4-5 хв / бік
Куряча грудка (тонка)	~420-450°C	5-7 хв / бік
Свинячі відбивні	~430-450°C	4-5 хв / бік
Овочі (спаржа, цукіні, перець)	~380-400°C	3-4 хв / бік
Гриби	~380-400°C	3-5 хв
Фрукти (ананас, персик)	~380-400°C	2-3 хв / бік
Яйця	~250°C (середній нагрів)	3-4 хв



Правила приготування

Що не можна робити перед і під час готування

- Не солити їжу перед закладанням на плитку – блок сам рівномірно передає сіль.
- Не використовувати маринади з великою кількістю солі або цукру – цукор горить і псує поверхню.
- Не класти надто вологі продукти без обсихання – надлишок вологи може викликати мікросколи та нерівномірне смаження.
- Не накривати плитку кришкою гриля під час смаження вологих продуктів – скупчення пари шкодить плитці.
- Не використовувати металеві шпателі з гострими краями – вони дряпають поверхню. Обирайте силіконові або дерев'яні лопатки.

Поради для кращого результату

- Наносьте тонкий шар олії на плитку або на продукт перед смаженням – це регулює рівень просолення (більше олії = менше солі поглинається їжею).
- Нарізайте м'ясо та рибу тонко – ідеальна товщина до 2 см. Товсті шматки не встигають просмажитись, поки блок тримає температуру.
- Завжди давайте продуктам нагрітись до кімнатної температури перед смаженням – холодні шматки охолоджують блок.
- Щоб отримати красиву скоринку – не переміщуйте продукт перші 2-3 хвилини. Дайте утворитись карамелізованій кірці.
- Використовуйте одну й ту саму сторону плитки для гарячого приготування, щоб сповільнити утворення нових тріщин.

Холодне використання (сервірування)

Соляна плитка чудово підходить і для холодної подачі страв. Охолоджений блок легко просолоє краї продуктів і зберегає їх свіжими довше.

1	Охолодження Помістіть суху та чисту плитку у холодильник на 2-3 години або в морозилку на 45 хвилин.
2	Підготовка столу Покладіть під блок спеціальний піддон або дошку – конденсат буде капати на стіл.
3	Викладання продуктів Розкладіть тонко нарізані продукти на блок: карпаччо, сашімі, сирні слайси, морепродукти, фрукти. 2-5 хвилин – і краї будуть злегка просолені.
4	Подача Подавайте прямо на блоці – це ефектно і практично.

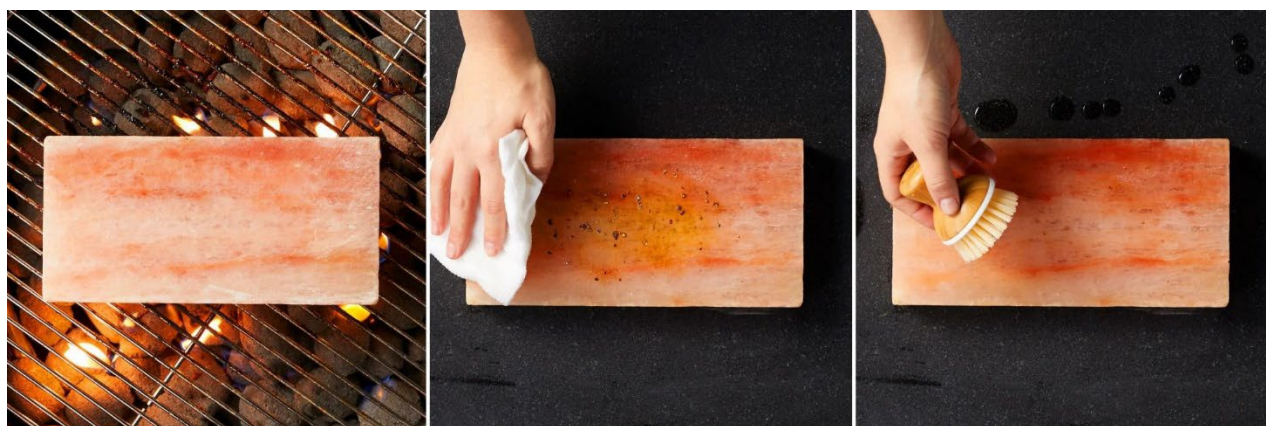
⚠ Один і той самий блок НЕ рекомендується використовувати і для гарячого, і для холодного: часте термічне перемикання скорочує термін служби. Краще мати окрему плитку для сервірування.

Догляд після приготування

Охолодження

- Дайте плитці охолонути природним шляхом прямо на ґрилі або підставці – зазвичай 2-4 години.
- Ніколи не поливайте гарячу плитку водою або не переносьте її на холодну поверхню – різкий перепад температур призводить до тріщин.
- Не залишайте плитку на вулиці без кришки – вологе повітря та дощ шкодять їй.

Очищення



Соляна плитка – це блок солі, тому вона боїться надлишку вологи. Очищення максимально просте:

1	Дочекайтесь охолодження Ніколи не мийте гарячу плитку. Дайте їй повністю охолонути.
2	Видаліть залишки їжі Скребок або жорсткою щіткою видаліть залишки їжі. Рухи уздовж плитки, не поперек тріщин.
3	Зволожите мінімально Змочіть губку або щітку невеликою кількістю теплої води (не мильної!). Протріть поверхню круговими рухами.
4	Витріть насухо Одразу ретельно витріть чистим сухим рушником або паперовим рушником. Не залишайте вологу на поверхні.
5	Висушіть повністю Залиште плитку в сухому місці при кімнатній температурі на 24-48 годин перед наступним використанням.

⚠ Заборонено: занурювати у воду, мити у посудомийній машині, використовувати мильні засоби або кислотні розчини. Сіль розчиняється у воді – надлишкова волога руйнує плитку зсередини.

Зберігання

- Зберігайте плитку у сухому місці, де немає перепадів вологості.
- Загорніть у паперовий пакет або тканину – не використовуйте поліетиленові пакети, вони затримують вологу.
- Не зберігайте поруч із сирими продуктами або у вологому підвалі.
- Якщо є спеціальний піддон або лоток – зберігайте плитку в ньому.
- Ідеальне місце: кухонна шафа, суха комора або полиця в добре провітрюваному приміщенні.

Що робити, якщо...

Плитка почала тріщати при нагріванні	Зменште вогонь і продовжуйте прогрів повільніше. Швидше за все, залишилась внутрішня волога. У майбутньому давайте більше часу на висихання після очищення.
З'явилися тріщини або сколи	Дрібні тріщини – норма і не впливають на якість готування. Глибокі тріщини: продовжуйте користуватись, але уважно стежте, щоб плитка не розкололась на грилі.
Плитка стала білою після нагріву	Це абсолютно нормально. Після охолодження вона поверне більшу частину рожевого кольору. Білий наліт – це кристалізована сіль.
Їжа виходить надто солоною	Нанесіть більше олії на поверхню плитки або на продукт. Також зменште час контакту з блоком.
Їжа прилипає до плитки	Плитка недостатньо нагріта або на поверхні залишився жир після попереднього використання. Прогрійте довше та очистіть ретельніше.
На поверхні з'явилась темна пляма	Це сліди жиру або білка, запечені при високій температурі. Спробуйте очистити поверхню скребком після охолодження.
Плитка розкололась навпіл	Це стається при дуже різкому нагріві або у разі внутрішнього дефекту. Шматки більше не використовуйте на грилі, але можна подрібнити та використати як кулінарну сіль.

Безпека під час використання

Соляна плитка нагрівається до дуже високих температур і утримує жар ще 30-60 хвилин після зняття з вогню.

- Завжди використовуйте термостійкі рукавиці при переміщенні гарячої плитки.
- Ніколи не торкайтеся гарячої плитки голими руками, навіть якщо вона здається охололою.
- Встановлюйте плитку тільки на стабільну поверхню.
- Не допускайте дітей до гарячого блоку.

- Під час готування на вулиці стежте, щоб блок не вийшов за межі решітки.
- Після приготування залиште попереджувальний знак або повідомте оточуючих, що блок ще гарячий.

Термін служби та коли замінювати плитку

При правильному догляді якісна гімалайська соляна плитка витримує від 20 до 50 сесій приготування. Час замінити плитку, якщо:

- Плитка розкололась на кілька великих частин.
- Глибокі наскрізні тріщини – ризик розколу плитки під час нагрівання.
- Плитка стала значно тоншою через регулярне очищення (менше 2 см).
- Продукти набувають гіркого або неприємного присмаку.

Не поспішайте викидати відпрацьовану плитку. Подрібніть її та використовуйте як рожеву гімалайську сіль для приготування страв, маринадів або сольових ванн.

Смачного та безпечного приготування!