



# Grilujeme na kameni

## Grilujeme zdravě

Topíme dřevem.  
Kámen je za  
10-15 minut horký.

...a jednoduše!  
A proč?

1. Potraviny nepřicházejí do přímého styku s ohněm a **nevznikají škodlivé zplodiny z hořícího odkapávajícího tuku.**
2. Nemusíte nic napichovat na jehly, nic vám nepropadne roštem a vše je dobře propečeno.



## Zahradní gril s kamennou deskou

### Rozměry stojícího grilu:

výška	90 cm
šířka	50 cm
hloubka	50 cm

### Kamenná leštěná deska:

rozměry	40 x 40 cm
hmotnost	30 kg

4 500.-

Konstrukce je řešena tak, aby při grilování docházelo k co nejmenšímu znečištění okolí. Grilovací plocha je ze tří stran chráněna plechem tak, aby tuk neprskal do stran. Grilstone má nastavitelné nohy, pomocí nichž doporučujeme při instalaci mírně spádkovat grilovací plochu směrem od obsluhy. Konstrukce je s topeništěm a popelníkem zároveň. Popelník (ohniště) ze všech stran o několik centimetrů přesahuje grilovací plochu, tudíž odtékající tuk a další nečistoty lze snadno kovovou stěrkou uklidit. Kamenné desky jsou opásané (aby se nerozlomily po popraskání kamene). Do ohniště lze přikládat ze čtyř stran, aniž by se musela odstraňovat kamenná deska. Ten, kdo se přesto nechce vzdát grilování na roštu, může tento rošt snadno vložit místo kamene. Grilstone lze rovněž snadno upravit ke grilování na jehle (např. kuřat).



## Ohnišťový gril s kamennou deskou

### Rozměry stojícího grilu:

výška	31 cm
šířka	74 cm
hloubka	41 cm

### Kamenná leštěná deska:

rozměry	60 x 40 cm
hmotnost	21 kg
skládací podstavec	

Gril na ohniště – to je kamenná deska na nízkých sklápěcích kovových nohách. Je určena těm, kteří používají ohniště na zemi. Kamenná deska je opásaná (aby se nerozlomila po popraskání kamene).



Horký kámen se nesmí polévat studenou vodou!

1 800.-

## Grilovací kamenná deska

### Rozměry stojícího grilu:

výška	9 cm (včetně úchytů)
šířka	62 cm
hloubka	42 cm

### Kamenná leštěná deska:

rozměry	60 x 40 cm
hmotnost	13 kg



Kamenná deska do stávajícího krbu či grilu. Deska je opásána (aby se nerozlomila po popraskání kamene).

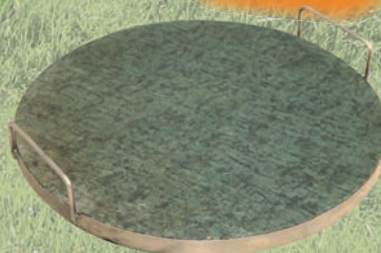
1 500.-

## Kámen na pečení pizzy

### Rozměry stojícího grilu:

výška	5 cm (včetně úchytů)
průměr	30 cm
hmotnost	2 kg

Kamenná deska je určena pro pečení pizzy v běžné troubě.



950.-

## Gril do topeniště krbu

### Rozměry stojícího grilu:

výška	30 cm
šířka	47 cm
hloubka	28 cm
hmotnost	17 kg



Gril do topeniště krbu – to je kamenná deska na pevných kovových nohách. Kamenná deska je určena těm, kteří užívají zahradní či vnitřní krb s otevřeným topeništěm.

1 750.-

Ceny včetně DPH

# Recepty pro vaši inspiraci

## Bedlová miminka

Větší, ale ještě nerozevřené bedly potřeme olejem, naplníme masovou směsí jako na karbanátky, přiklopíme plátkem slaniny nebo měkkého salámu a pečeme na rozpálené žule. Je to překvapivě dobré.

## Tajemný hermelín

**Potřebujete:** 1 hermelín, 35 dkg dobré anglické slaniny, 2 fenykly.

**Postup:** Fenykl očistíte a nakrájete na měsíčky (podobné cibuli), hermelín nakrájete na menší kostičky. Každou kostičku hermelínu důkladně obalte ve dvou plátcích slaniny a hotový balíček poté zajistíte párátky, aby ho z obou stran kryly plátky fenyklu. Položte na horký kámen a nechte 6 minut grilovat. Ještě za tepla ihned podávejte.

## Chalupářská směs

**Potřebujete:** 500 g vepřové kýty, 4 lžíce olivového oleje, 3 stroužky česneku, sůl a pepř, 2 nožky pikantní klobásy, 2 cibule, 2 papriky, 4 středně velké předvařené brambory.

**Postup:** Vepřovou kýtu nakrájete na kostky, zakapejte olejem, promíchejte s propasírovaným česnekem, solí a pepřem. Nechte několik hodin uležet. Klobásu nakrájete na kolečka, cibuli na měsíčky, papriky na kostky a brambory na plátky. Brambory můžete ještě lehce potřít olejem. Vše položte na horký kámen. Ggrilujte 10-15 minut a občas promíchejte.

## Šťavnatá rajčátka

**Potřebujete:** 300 g kuřecích prsních řízků, 4 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce oleje, sůl a pepř, 1 menší cuketu, 20 cherry rajčátek.

**Postup:** Kuřecí maso nakrájete na kostky, osolte, opepřete a naložte do sójové omáčky a oleje. Cuketu důkladně omyjte a nakrájete na plátky. Položte na horký kámen a grilujte, dokud není kuřecí maso krásně měkké.



Oblíbený recept dětí je opečený chleba, opečené plátky brambor.