



Share a fun time with friends around the **Steksten cooking stone**. Cook **meat, fish and vegetables** directly on the stone **without adding oil or salt**. Rediscover the **real taste, healthy and authentic, of all your foods**. Soapstone has been used to cook food for centuries. Thanks to its naturally oily surface, the **Steksten cooking stone** requires **no additional oil or salt** before, during or after use. The **Steksten cooking stone** is ideal for 4 people and can grill food for about half an hour when it comes out of the oven.



ADVICE FOR USE • Put the **Steksten cooking stone** into the oven at a temperature of **250° C** or more for **2 hours**. **Do not put the cork base in the oven**. • Place the cork base on the table. On delicate surfaces, it is recommended that you place the cork base onto an additional mat to reduce the contact temperature with the table. • Place the **Steksten cooking stone** onto its cork base as soon as it comes out of the oven. The sheet of aluminium used to protect the insulating part of the stone can be placed between the stone and the cork base.



• **Careful : make sure the stone is out of children's reach and tell your guests that the stone is very hot**. • **Do not cut food on the stone**. • Place your food and meats, already chopped, directly onto the stone and cook, turning them regularly. Accompany with different barbeque sauces. • Fish and vegetables such as mushrooms can also be cooked on the **Steksten cooking stone** at lower temperatures. • **Bon Appetit !**



CLEANING AND MAINTENANCE • The **Täljsten Steksten cooking stone** can be cleaned using running water without detergent or in the dishwasher. **Do not wash the cork base**. • **Do not soak the stone while cleaning** as the stone can absorb water and may crack if exposed to sudden cooling. If you think the stone has been in water for too long, it is a good idea to dry it in the oven for half an hour at 75°C. • The **Täljsten Steksten cooking stone** can be sanded with fine sandpaper (120) to give it a new lease of life.

STEKSTEN



Partagez entre amis un moment de convivialité autour de la **Pierre de cuisson Steksten**. Préparez **viandes, poissons et légumes** directement sur la pierre **sans ajout de graisse, ni sel**. **Le vrai goût, sain et original des aliments retrouvé !** La pierre oléaire est utilisée depuis des siècles pour la cuisson des aliments. Grâce à sa surface naturellement grasse, la **Pierre de cuisson Steksten** ne nécessite **aucun apport de graisse ni de sel** avant, pendant et après utilisation. La **Pierre de cuisson Steksten** est idéale pour 4 personnes et permet de griller les aliments pendant une demi-heure environ après la sortie du four.



MODE D'EMPLOI • Mettre au four la **Pierre de cuisson Steksten** pendant **2 heures** à la température maximale **250 °C ou plus**. **Ne pas mettre le support liège au four**. • Disposer le support liège sur la table. Sur des surfaces sensibles, il est recommandé de placer sous le support en liège un dessous de plat afin de réduire la température de contact avec la table. • Déposer sur le support la **Pierre de cuisson Steksten** à sa sortie du four. Une feuille de papier d'aluminium destinée à protéger la partie centrale isolante peut être placée entre la pierre et le support. • **Attention : veiller à ce que la pierre soit hors de portée des enfants et informer vos convives que la pierre est très chaude**. • **Ne pas couper les aliments sur la pierre**. • Placer les aliments comme les viandes préalablement découpées directement sur la pierre et les faire cuire en changeant régulièrement de côté. Accompagner avec différentes sauces pour grillades. • Le poisson, les légumes comme les champignons peuvent être préparés sur la **Pierre de cuisson Steksten** à des températures inférieures. • **Bon appétit !**



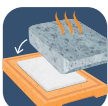
NETTOYAGE ET ENTRETIEN • La **Pierre de cuisson Steksten** peut être lavée à l'eau courante sans produit détergent ou au lave-vaisselle. **Ne pas laver le support liège**. • **Ne pas laisser la pierre dans l'eau lors du nettoyage**. Celle-ci peut absorber l'eau et se craqueler en cas de choc thermique. Si la pierre est restée longtemps dans l'eau, il est prudent de la sécher au four à 75 °C pendant une demi-heure. • La **Pierre de cuisson Steksten** peut être poncée avec un papier de verre fin (120) pour lui redonner un nouvel éclat.



STEKSTEN



Täljsten har använts för matberedning i många hundra år. Med **Steksten Täljsten** tillreder Du enkelt och lätt en festmåltid med kött, fisk eller grönsaker! Samla Dina gäster kring **Steksten Täljsten** för en kulinarisk, nyttig och annorlunda smakupplevelse! **Steksten Täljsten** har en naturligt fet yta så Du behöver inte smörja eller salta stenen, varken före, under eller efter stekningen. **Steksten Täljsten** är beräknad för 4 personer och håller en stektid på 30 minuter.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU STEKSTEN TÄLJSTEN • **Värm ugn till 250 °C** och sätt därefter in **Steksten Täljsten** i **2 timmar utan korkunderlägget**. • Ta ut **Steksten Täljsten** från ugnen och sätt den på korkunderlägget. För att skydda korkunderlägget kan Du täcka det med aluminiumfolie. För känsliga bordsytor kan ett extra grytunderlägg läggas mellan bordet och stenens underlägg. • **Var försiktig och håll småbarn under uppsikt samt gör Dina gäster uppmärksamma på att Steksten Täljsten är mycket het!** • Prova gärna att steka kött av olika slag: lamm, ox och gris. Det går bra att steka t.ex biff, innanlår och filé. Skär köttet i små bitar. **Observera att du inte kan skära på Steksten Täljsten**. Vänd köttet, fisken eller grönsakerna så Du får en fin stekyta på båda sidor. Vid tillagning av fisk och grönsaker ska **Steksten Täljsten** ej vara så varm. • Servera med olika såser. Enkelt recept: blanda crème fraîche eller majonnäs med vatten till lagom konsistens och smaksätt därefter med pressad vitlök, chilisås, ädelost eller örterkryddor. • Potatisgratäng, bakad eller stekt potatis är gott till. • **SMAKLIG MÅLTID!**



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL • **Steksten Täljsten kan maskindiskas**. Du kan även diska **Steksten Täljsten** under rinnande vatten, men i så fall utan diskmedel eller andra rengöringsmedel. • **Diska aldrig korkunderlägget**. • **Låt aldrig Steksten Täljsten ligga i vatten under rengöring**. Stenen drar då till sig vatten och det finns risk för att den spricker vid uppvärmning. Om **Steksten Täljsten** legat i vatten kan du torka den i ugnen på svag värme 75°C. • För att hålla Din **Steksten Täljsten** fräsch och fin kan Du putsa den lätt med ett fint sandpapper (120).




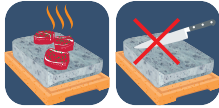
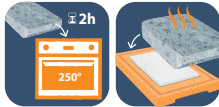
STEKSTEN



THE COOKING STONE
LA PIERRE DE CUISSON
DER KOCHSTEIN

Täljsten


 Verbringen Sie gesellige Stunden mit Freunden rund um den **Steksten-Kochstein**. Bereiten Sie **Fleisch, Fisch und Gemüse** direkt auf dem Stein und ohne **zusätzliches Fett oder Salz** zu. **Gesund und ursprünglich - Entdecken Sie den wahren Geschmack Ihrer Speisen wieder!** Speckstein wird bereits seit Jahrhunderten zum Kochen genutzt. Dank seiner von Natur aus fettigen Oberfläche muss beim **Steksten-Kochstein** weder vor, noch während oder nach der Zubereitung **Fett oder Salz hinzugegeben werden**. Der **Steksten-Kochstein** eignet sich ideal für 4 Personen. Wenn er aus dem Backofen genommen wird, lassen sich Speisen darauf rund eine halbe Stunde lang grillen.

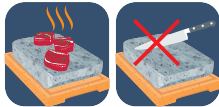


GEBRAUCHSANLEITUNG • Legen Sie den **Steksten-Kochstein** für **2 Stunden** bei einer Höchsttemperatur von **250°C oder mehr** in den Backofen. **Den Korkuntersetzer nicht in den Backofen legen.** • Stellen Sie den Korkuntersetzer auf den Tisch. Bei empfindlichen Oberflächen wird empfohlen, einen Topfuntersetz darunter zu legen, um die Kontakttemperatur zwischen Tisch und Kork zu reduzieren. • Nehmen Sie den **Steksten-Kochstein** aus dem Backofen und stellen Sie ihn auf seinen Untersetzer. Um die Mitte des isolierenden Korks zu schützen, kann zwischen Stein und Untersetzer eine Aluminiumfolie gelegt werden. • **Vorsicht: Achten Sie darauf, dass sich der Stein außer Reichweite von Kindern befindet und sagen Sie Ihren Gästen, dass der Stein heiß ist.** • **Keine Lebensmittel auf dem Stein schneiden.** • Legen Sie Ihre Lebensmittel, wie vorgeschrittenes Fleisch, direkt auf den Stein und lassen Sie diese unter regelmäßigem Wenden garen. Reichen Sie dazu verschiedene Grillsoßen. • Bei niedrigeren Temperaturen lassen sich auf dem **Steksten-Kochstein** auch Fisch und Gemüse, wie zum Beispiel Champignons, zubereiten. • **Guten Appetit!**

REINIGUNG UND PFLEGE • Der **Kochstein Steksten** kann unter laufendem Wasser ohne Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. • **Den Korkuntersetzer nicht spülen.** • **Lassen Sie den Stein beim Reinigen nicht im Wasser liegen**, da dieses absorbiert werden kann. Bei einem thermischen Schock können sich dann Risse im Stein bilden. Wenn der Stein lange im Wasser gelegen hat, ist es ratsam, ihn eine halbe Stunde bei 75°C im Backofen zu trocknen. • Sie können dem **Steksten-Kochstein** neuen Glanz verleihen, indem Sie ihn mit feinem Sandpapier (Stärke 120) abschleifen.

STEKSTEN

 Comparta con sus amigos buenos momentos en torno a la **pedra para cocción Steksten**. Prepare **carne, pescado, verduras** y hortalizas directamente sobre la **pedra sin añadir materia grasa, ni sal**. ¡Redescubra de nuevo **el sabor natural, sano y original** de los alimentos! La **pedra ollar** se utiliza desde hace siglos para la cocción de alimentos. Gracias a su superficie naturalmente grasa, la **pedra para cocción Steksten** no necesita **ningún aporte de materia grasa ni de sal**, antes, durante o después. La **pedra para cocción Steksten** es ideal para 4 personas y permite cocinar a la plancha los alimentos, **durante media hora** aproximadamente, una vez que se retira del horno.



INSTRUCCIONES DE USO • Introduzca en el horno la **pedra para cocción Steksten** durante 2 horas a la temperatura máxima (250°C o más). **No introduzca el soporte de corcho en el horno.** • Ponga el soporte de corcho encima de la mesa. En superficies delicadas, se recomienda colocar un salvamanteles debajo del soporte de corcho, para reducir la temperatura de contacto con la mesa. • Una vez que retire del horno la **pedra para cocción Steksten**, colóquela encima del soporte de corcho. Se puede poner un trozo de papel de aluminio entre la piedra y el soporte para proteger la parte aislante del centro. • **Cuidado: vigile que la piedra esté fuera del alcance de los niños y diga a los invitados que la piedra está muy caliente.** • **No corte los alimentos encima de la piedra.** • Coloque los alimentos como la carne, previamente cortada, directamente sobre la piedra y cocínela dándole la vuelta con regularidad. Acompañe con cualquier tipo de salsa para parrillada. • El pescado, las verduras y las hortalizas como los champiñones se pueden cocinar en la **pedra para cocción Steksten** a temperaturas más bajas. • **¡Qué aproveche!**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO • La **pedra para cocción Steksten** puede lavarse con agua del grifo sin detergentes o en el lavavajillas. **No lave el soporte de corcho.** • **No deje la piedra en el agua durante la limpieza.** • Esta puede agrietarse si se produce un choque térmico. Si la piedra ha permanecido mucho tiempo en el agua, sería conveniente secarla en el horno a 75°C durante media hora aproximadamente. • La **pedra para cocción Steksten** se puede pulir con un papel de lija fino (120) para abrillantarla.

WHISKY
ON THE ROCKS
ROCKS

STENKALL
BRUN - VIT

VARM
OKALL

VINKYLARE

STEKSTEN



Täljsten

www.taljsten.com