V Praze 13. března 2018

**Solná deska AEG představuje přirozený a lahodný způsob přípravy i podávání jídel**

**Solná deska vyrobená z růžové himálajské kamenné soli vydrží i extrémně vysoké teploty. Lze ji tak používat na varné desce či grilu, v klasické i parní troubě, ale i jako chlazený servírovací tác. Solná deska přináší neobyčejný zážitek z dokonale lahodného jídla, ať už jde o jeho uchovávání, přípravu   
či finální podávání.**

Růžová himálajská kamenná sůl je čistě přírodním materiálem. Předává pokrmům množství minerálů prospěšných pro naše zdraví. Množství soli, které je do potravin absorbováno, závisí na řadě faktorů – úroveň vlhkosti, tloušťka a obsah oleje   
v připravované potravině. Díky vlhkosti však deska na potravinu přenese jen lehký náznak slané chuti a nikdy pokrm nepřesolí.

Solná deska AEG se díky svému nerezovému držáku stává ideální pro použití   
na elektrických i indukčních varných deskách a grilech. Vždy je dobré ji před samotným použitím opláchnout v horké vodě a až poté vložit do vyhřáté trouby nebo na varnou desku. Tímto jednoduchým úkonem je zabráněno teplotnímu šoku. Pokud si nejste jisti, zda je deska dostatečně nahřátá, stačí ji jednoduše pokropit pár kapkami vody. Pokud deska silně zasyčí a kapičky mizí, je připravena k použití.

Zda desku umístíte pod či na pokrm závisí čistě na vás. Při přípravě na grilu lze využít její váhy a položit desku až na grilující se maso. Deska steaky pevně stlačí a zabrání jejich vysoušení. Sůl navíc jemně prostoupí celým masem, čímž si získá lahodnější strukturu i chuť.

Solná deska je tak zajímavým kusem kuchyňského příslušenství, že je téměř nemožné ji nevyužívat pro servírování nejrůznějších pokrmů. Stejně tak, jako si deska zachovává po nahřátí svou vysokou teplotu, dokáže být po dlouhé hodiny extrémně chladná. Vložení solné desky na pár hodin do chladničky vytvoří ideální servírovací tác pro potraviny, které vyžadují chlad. Hodí se tak pro podávání mořských plodů, sýrů i čerstvého ovoce.

Péče o solnou desku je velice jednoduchá. Základní pravidlo je nikdy ji nevkládat do myčky nádobí. Stačí lehce navlhčit houbičku na nádobí a omýt vodou, dokud není opět čistá a lesklá. Nikdy však nepoužívejte žádný čistící prostředek ani mýdlo. Himalájská sůl má sama o sobě antibakteriální schopnosti. Zbylou vodu poté jednoduše setřete papírovou utěrkou. Díky svému vzhledu, množství zdravotních benefitů i praktické velikosti si deska vysloužila čestné místo   
i v kuchyních profesionálních kuchařů.

Více na [www.aeg.cz](http://www.aeg.cz) nebo [newsroom.doblogoo.cz](http://newsroom.doblogoo.cz/)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci   
s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců.