

Yakiniku Himalaya zoutsteen



Met de eeuwen oude Himalaya zoutsteen geef je extra smaak aan vlees, vis of groenten. Deze steen geeft een klein laagje zout mee aan je ingrediënten. Ga voor een echte smaaksensatie met het gebruik van deze zoutsteen!

WaarderingNog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW€ 20,00

Prijs met korting€ 16,53

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 20,00

Verkoopprijs zonder BTW: € 16,53

Bedrag BTW€ 3,47

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Yakiniku Himalaya zoutsteen

Het is belangrijk dat je zoutsteen geleidelijk opwarmt. Plaats de steen op het rooster van je Kamado met directe hitte tot 250 °C. De YAKINIKU® zoutsteen kun je gebruiken in je XXLARGE, XLARGE, LARGE en MEDIUM Kamado. Dit artikel is exclusief zoutsteen houder. Het formaat van de zoutsteen is 30x20 cm.