



INSPIRATION TIL KULINARISK KREATIVITET

## Stegesten med holder

Stegesten har man i mange år anvendt i Sydeuropa til at tilberede mad ved bordet, hvor man spiser. Det er en hyggelig måde at være sammen på, hvor alle er deres egen kok.

Princippet er at man har en sten, der varmes og til 300-350 grader enten i ovnen eller i grillen. Efter 20 minutter er stenen gennemvarm og klar til brug. JensenGrill har designet en holder til dels at samle den varme sten op på grillen eller i ovnen og dels til at stille på bordet.

Holderen er forsynet med 2 ben der kan vippes frem og tilbage. Hvert ben er forsynet med 2 spidse tapper, der griber fast om stenen. For at gribe fast i stenen skubbes benene sammen, så tapperne åbner, hvorefter holderen vendes på hovedet og sættes ned over stenen. Når benene trækkes fra hinanden igen løfter tapperne stenen op i holderen. Imens benene holdes stramt omkring stenen, vendes holder og sten rundt og kan sættes hen på bordet.



På stenen kan der steges rejer, marinerede kødstrimler, asparges, løg i både osv.

I Sydeuropa får man ofte et stykke forstegt kød ind på bordet, hvor der skæres tynde skiver af, som færdigtilberedes på stenen.

Afhængig af hvilken temperatur stenen er varmet op til, holder den varmen i 20-30 minutter. Man deles typisk 2 og 2 om en sten. Hvis man skal stege i lang tid, kan det være en fordel, at have flere sten, så man hele tiden har en på bordet og en der varmes op.

Stenen kan ligeledes anvendes til at holde en gryde varm på bordet. Gryden stilles på stenen imellem tapperne.

Stenen vaskes med varmt vand efter brug. Der kan anvendes opvaskemiddel, men den skal ikke ligge i sæbevand, da den er en smule porøs.

### RIGTIG GOD FORNØJELSEN

JensenGrill A/S  
Kongens Tværvæg 2  
DK 2000 Frederiksberg

Phone: +45 31 32 33 72  
CVR nr.: 25 97 43 28

info@JensenGrill.com  
www.JensenGrill.com