

## Vulkastone

### Natürlich. Vielseitig. Sauber.

Wer heute sagt, Lava ist nur ein poröses vulkanisches Naturprodukt, der vergisst die vielen natürlichen Vorteile und Möglichkeiten dieses Produktes.

Zum Beispiel in der modernen Küchen- und Grilltechnik wird **Vulkastone** gezielt eingesetzt.

Das Anwendungsprinzip ist denkbar einfach.

Im Grill wird **Vulkastone** durch Thermoelemente oder Flammen erhitzt und sorgt so für eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung.

So wird ein gleichmäßiges Garen des Grillgutes ermöglicht.

Das Grillgut bleibt schön saftig und erhält den typischen herzhaften Grillgeschmack.

Zwei entscheidende Vorteile, die **Vulkastone** mit sich bringt:

- gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche
- keine gesundheitsschädlichen Gase beim Verbrennen des in die Flammen tropfenden Fettes aus dem Grillgut. Das tropfende Fett wird einfach durch **Vulkastone** absorbiert.

Wenn **Vulkastone** nach oftmaligem Grillen Fett- und Fleischsaftbelag aufweisen, sollten sie ausgetauscht werden!

Für die richtige Menge Lavasteine im Grill sollten ca. 85 % der Grillfläche bedeckt sein, damit sich die Hitze nicht staut, und das Gerät schnell grillbereit ist.

Vulkastone unterliegt der internen Eigenüberwachung.