HELASTONE

KIVIKAUPPA & NÄYTTELY

PAISTOKIVI - GRILLIKIVI - PIZZAKIVI - KYLMÄKIVI
kotimaisesta vuolukivestä käsityönä Suomessa valmistettu

Paistokivemme tehdään Pohjois-Karjalan Juuasta louhitusta vuolukivestä. Hyvän lämmönvarauskykynsä ansiosta vuolukivi kypsentää hellästi. Vuolukivistä paistokiveä voi käyttää periaatteessa missä tahansa lämpölähteessä; sähkö- tai kaasu-uunissa, kaasu-, sähkö- tai hiiligrillissä. Vuolukivi on hyväksytty elintarvikekäyttöön.

Paistokiven käyttöönotto
Uusi kivi kannattaa sitkostaa lämpökäsittelyllä. Jos kivi mahtuu uuniin, sitkostus on helpoin tehdä sähköuunissa. Laita kuiva kivi kylmään uuniin ja kuumenna uuni ylä- ja alalämmöllä niin kuumaksi, kuin mahdollista. Anna kiven jäähtyä uunissa huoneenlämpöiseksi. Jos kivi ei mahdu uuniin, tee lämpökäsittely grillissä aloittaen mahdollisimman miedolla lämpötilalla ja nostaen grillin lämpötila hitaasti mahdollisimman kuumaksi. Anna jäähtyä kokonaan siirtämättä kiveä.

Lämpökäsittelyn jälkeen paistokivi kannattaa voidella ruokaöljyllä. Tällöin paistettava tuote ei ota kiinni kiven pintaan. Öljyämisestä kivi muuttuu tummaksi ja vuolukiven värivaihtelut tulevat kauniisti esille. Öljy kestää useita pesukertoja. Voit uudistaa öljyämisen halutessasi ajoittain ilman lämpökäsittelyä. Leivinpaperi sopii kiven suojaksi sähköuuniin, mutta ei grilliin.

Paistokiven käyttö
Paistokivi sopii erinomaisesta grillaukseen. Kivellä kypsennettäessä rasvat eivät valu grilliin käryämään. Kiven voit asentaa parilan paikalle tai ritilän päälle tai korvata kivellä koko paistopinta-alan. Koska kivi ei ime puoleensa mitään makuja, siinä voi peräjälkeen kypsentää kalaa, lihaa, juustoa, kasviksia ja hedelmiä. Grilli kannattaa sammuttaa hyvissä ajoin, sillä kivi varaa itseensä lämpöä ja kypsentää vielä ainakin 15 minuuttia sammuttamisen jälkeen.

Uunissa valmistat paistokiven päällä elämäsi rapeimmat pizzat ja piirakat ja saat lisäpotkua patojen haudutukseen.

Jos käytät kiveä pöydässä kiven päällä paistamiseen, kivi kannattaa kuumentaa yli 250-asteiseksi.

Vuolukivi toimii myös erinomaisena kylmäkivenä hyvän lämmönvarauskykynsä johdosta.
Laita kivi pakastimeen kylmenemään ja nosta kylmä kivi pöytään tarjoilualustaksi.

Paistokiven puhdistus
Paistokiven tarvittava puhdistus kannattaa tehdä lämpimänä heti käytön jälkeen.

Sähköuunissa käytettävän paistokiven pinta raaputetaan esim. paistinlastalla ja pyyhkäistään talouspaperilla. Jos käytät leivinpaperia, kiveä tuskin tarvitsee puhdistaa.

Grillissä käytettävän paistokiven puhdistukseen sopii hyvin rautakaupasta saatavaa metallilasta – sillä voit pyyhkäistä rasvan ja ruoantähteet pois. Viimeistele talouspaperilla tai vastaavalla. Näin grillikivi pysyy puhtaana ja on mukava ottaa käyttöön seuraavan grillauksen yhteydessä.

Jos kivi halutaan täysin puhtaaksi, annetaan kiven jäähtyä kädenlämpöiseksi, jonka jälkeen se pestään tiskiharjalla tai -sienellä lämpöisellä vedellä käyttäen tarvittaessa lisäksi käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta, huuhdellaan ja kuivataan.