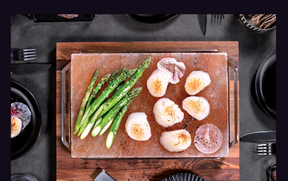
AEG



The AEG Salt Block provides a platform for seasoning and serving food naturally and healthily. Sourced from pink rock salt in the Himalayas, the block can be heated in the oven, on the hob, BBQ or chilled in the fridge or freezer. Expect absolute versatility in dishes and exceptional presentation when serving.

- **Designed to perfectly fit our AEG induction hobs.**
- **Please carefully read the user manual before first use.**

See instruction inside
UK/IE | FR/BE/LU/CH | DE/AT/BE/CH | NL/BE | SE | DK | NO | FI | IT | ES | PT
EL | TR | CZ | SK | PL | HU | RO | BG | EE | LT | LV | HR | RS | SI | UA | RU

7 332543 594122

A2SLT / 902979822
9029798221
Made in PRC
www.aeg.com
www.aeg.com/shop

Electrolux Appliances AB
Central contact point
Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

Electrolux Appliances AB,
Addington Way, Luton,
Bedfordshire, LU4 9QQ, UK.
Tel. 0344 561 3613

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE TRI CS

DE AT Mit dem AEG Salzblock können Sie Ihre Speisen auf natürliche und gesunde Weise würzen und servieren. Er besteht aus rosa gefärbtem Himalajasalz und kann im Ofen, auf dem Kochfeld und dem Grill erhitzt und im Kühl- oder BE CH Gefrierschrank gekühlt werden. Mit ihm bereiten Sie die vielseitigsten Gerichte zu, die Sie dann auch spektakulär servieren können.
• Er passt perfekt auf unsere AEG Induktionskochfelder.
• Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

FR BE Le bloc de sel AEG offre une surface permettant d'assaisonner et de servir les LU CH aliments de façon naturelle et favorable pour la santé. Taillé dans le sel gemme rose de l'Himalaya, ce bloc peut être chauffé au four, sur une table de cuisson, au barbecue ou refroidi au réfrigérateur ou au congélateur. Une polyvalence absolue pour les plats et une présentation exceptionnelle en le servant.
• Conçu pour s'adapter parfaitement à nos plaques à induction AEG.
• Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation

NL BE Het AEG Zoutblok biedt een natuurlijke en gezonde manier voor het kruiden en serveren van voeding. Het blok, dat afkomstig is uit een roze zoutrots in de Himalaya, kan opgewarmd worden in de oven, op de kookplaat of op de BBQ en kan bovendien gekoeld worden in de koelkast of de diepvriezer. U kan absolute veelzijdigheid verwachten in de gerechten en een uitzonderlijke presentatie bij het opdienen.
• Ontworpen om perfect bij onze AEG inductiekookplaten te passen.
• Gelieve vóór het eerste gebruik de handleiding nauwgezet te lezen.

SE AEG:s saltblock är en plattform för kryddning och servering av mat på ett naturligt och sunt sätt. Blocket, som är tillverkat av rosa bergsalt från Himalaya, kan värmas upp i ugnen, på spisen, grillen eller läggas i kylen eller i frysen. Det sätter en originell touche på rätterna du serverar och ger en exceptionell mise en place.
• Utformad för att passa perfekt till AEGs induktionshällar.
• Läs noga igenom bruksanvisningen innan du börjar använda plattformen.

DK NO AEG-saltblokken gir en plattform for å smaksette og servere mat på en naturlig og sunn måte. Blokken er hentet fra rosa steinsalt i Himalaya, og kan varmes opp i ovnen, på koketoppen, grilles eller kjøles ned i kjøleskapet eller fryseren. Forvent komplett allsidighet i retter og eksepsjonell presentasjon når du serverer.
• Designet for å passe perfekt på induksjonskoketopper fra AEG.
• Les bruksanvisningen nøye før første gangs bruk.

FI AEG:n suolakivy on luonnollinen ja terveellinen alusta ruokien maustamiseen ja tarjoiluvaiheeseen. Vaaleanpunaisesta Himalajan vuorisuolasta valmistettu levy voidaan lämmittää uunissa, keittotasolla ja grillissä tai jäähdyttää jääkaapissa tai pakastimessa. Se soveltuu erittäin monipuoliseen ruoanlaittoon sekä ainutlaatuiseksi tarjoilualustaksi.
• Se sopii täydellisesti AEGn induktiokeittotasoille.
• Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa.

IT La Piastra di sale AEG offre un piano per condire e servire gli alimenti in modo sano e naturale. Realizzata in salgemma rosa dell'Himalaya, la piastra si riscalda in forno, sul piano cottura, nel BBQ o si può raffreddare nel frigorifero o nel congelatore. Garantirà la massima versatilità dei piatti oltre a presentazioni eccezionali per serviti.
• Progettata per adattarsi alla perfezione ai piani cottura a induzione AEG.
• Leggere con attenzione il manuale d'uso prima di iniziare a usarla.

ES El bloque de sal AEG es una base para sazonar y servir comida de forma natural y sana. Hecho con sal de roca rosa del Himalaya, el bloque puede calentarse en horno, placa de cocción o barbacoa, y enfriarse en el frigo o congelador. La versatilidad en los platos es absoluta y la presentación de servicio excepcional.
• Diseñado para adaptarse perfectamente a nuestras placas de inducción AEG.
• Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso.

PT O Bloco de Sal AEG proporciona uma plataforma para temperar e servir alimentos de forma natural e saudável. Feito de rocha de sal cor-de-rosa proveniente dos Himalaias, o bloco pode ser aquecido no forno, na placa ou na churrasqueira e arrefecido no frigorífico ou no congelador. É altamente versátil para cozinhar e oferece uma apresentação excecional ao servir.
• Concebido para utilização perfeita nas placas de indução da AEG.
• Leia o manual do utilizador com atenção antes da primeira utilização.

TR AEG Tuz Bloğu, yiyeceklerinizi doğal, sağlıklı ve lezzetli bir platformda servis yapmanızı sağlar. Himalayalar'daki pembe kaya tuzundan elde edilen bu blok, fırında, ocakta, barbekü üstü ısıtılabilir ya da buzdolabında veya derin dondurucuda dondurulabilir. Servis yaparken lezzetli ve mükemmel sunumlar hazırlayabilirsiniz.
• AEG indüksiyon ocaklarımıza mükemmel uyum sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.
• Lütfen ilk kullanımdan önce kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.

CZ Solná deska AEG představuje platformu pro přirozenou a zdravou úpravu pokrmů. Deska je vyrobena z růžové kamenné himálajské soli a lze ji ohřívat v troubě, na varné desce, grilu nebo naopak chladit v chladničce či mrazničce. Můžete očekávat naprostou univerzálnost při přípravě pokrmů a jejich výjimečné servírování.
• Je navržena pro bezproblémové použití na indukčních varných deskách AEG.
• Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k použití.

PL Blok solny AEG zapewnia platformę do przyprawiania i podawania posiłków w sposób naturalny i zdrowy. Wykonany jest z różowej soli z Himalajów i może być podgrzewany w piekarniku, na kuchence, na grillu lub chłodzony w lodówce lub zamrażarce. Dowolna różnorodność w zakresie potraw i wyjątkowej ich prezentacji podczas podawania.
- Zaprojektowany tak, aby idealnie pasował do płyt indukcyjnych.
- Prosimy dokładnie zapoznać się z instrukcją użytkownika przed pierwszym użyciem.

HU Az AEG sótábla új megoldást képvisel a természetes és egészséges ételek, illetve a fűszerezés világában. A Himalája rózsaszín sótábla melegíthető a sütőben, a főzőlapon, a grillen, és hűthető a hagyasztóban vagy a hűtőszekrényben. Készítsen fel az ételek hihetetlen sokoldalúságára, és a különlegesen egyedi tálalás élményére.
- Tökéletesen kompatibilis az AEG indukciós főzőlapokkal.
- Az első használat előtt olvassa végig figyelmesen a mellékelt útmutatót.

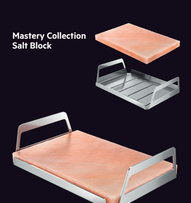
SOLO PER ITALIA

Scatola prodotto Cartone imballo interno	Sacchetti in plastica Protezione interna bianca	Presa esterna in plastica	Pellicola imballaggio
20 PAP Raccolta Carta	04 LDPE Raccolta Plastica	01 PET Raccolta Plastica	05 PP Raccolta Plastica
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo comune			

AEG

SALT BLOCK
FOR
NATURAL
SEASONING

Mastery Collection
Salt Block



AEG

SALT BLOCK FOR NATURAL SEASONING

Salzblock für natürliche Würze
Bloc de sel pour assaisonnement naturel
Saltblock för naturlig kryddning
Zoutblok voor natuurlijke kruiding
Bloque de sal para sazonar naturalmente



Mastery Collection
Salt Block



L 30 cm W 20 cm

AEG

SALT BLOCK
FOR
NATURAL
SEASONING

Mastery Collection
Salt Block

