

Desde la época de los vikingos hasta el siglo XXI, desde los campamentos primitivos hasta las mesas más modernas, la piedra ollar ha sabido compartir sus características extraordinarias en el transcurso del tiempo. Extraída en Handöl desde el siglo 16, esta piedra, además de ser 100% natural, absorbe y restituye lentamente el frío o el calor. Una verdadera baza en la cocina, los suecos la han adoptado, de forma totalmente natural, como un utensilio de su vida cotidiana. Para usted y con usted, **Täljsten** se inscribe en esta larga tradición culinaria, la desarrolla y la perpetúa.



A través de sus creaciones de piedra ollar, 100% natural, **Täljsten** se convierte en el embajador de una auténtica originalidad: Permita que resurjan los verdaderos sabores de sus platos y licores. Desde la invención de las piedras para whisky hasta hoy, la totalidad de la gama de productos **Täljsten** propone verdaderos utensilios para la preparación y degustación, concebidos y fabricados en **Suecia**.

