

Adieu-Herd

BRATPLATTEN

Ein uraltes Problem von Bratplatten ist die Tatsache, dass das Gargut sehr schnell klebt. Nur durch Zugabe von immer mehr Fett können die Gerichte unbeschädigt von der Platte entfernt werden. Diese Platten sind im täglichen Gebrauch teuer (zu hoher Fettverbrauch). Der Eigengeschmack und die Qualität der Speisen werden dadurch negativ beeinflusst. Nicht zuletzt beeinträchtigt hoher Fettgehalt die Gesundheit.

Deswegen werden solche Geräte nur noch selten auf Fachmessen vorgeführt. In der Küchenpraxis werden diese oft nur noch als Warmhalte- oder Abstellflächen benutzt.

Der Adieu-Herd ist eine professionelle Bratplatte, auf der Zubereitungen mit einem Minimum oder sogar völlig ohne Fettstoffe stattfinden können. Und das ohne Kleben, Verbrennen oder einer Geschmacksübertragung zwischen den Gerichten.

GUSSEISEN

Wie unglaublich es sich auch anhört, aber die Platte des Adieu-Herdes besteht aus 120 kg massivem speziell bearbeitetem Gusseisen, also OHNE eine empfindliche Antihafbeschichtung.

ENERGIE-Einsparung

120 Kg massives Gusseisen sorgen auch hier auch für eine enorme Einsparung an Energie. Die Kontrolllampen des Thermostates beweisen, dass Sie auch allein mit der gespeicherten Hitze arbeiten und kochen können. Auch wenn die Platte mit verschiedenen Gerichten voll belegt ist, sinkt die Arbeitstemperatur niemals drastisch ab.

Technische Daten:

Abmessungen: 1200 x 700 x 850 mm oder 1200 x 900 x 850 mm

Anschluss: 9,9 kW / 400 V

2 separat regelbare Heizzonen

Preis: auf Anfrage



**Nichts
klebt
mehr!**



Ausführliche Informationen und Live-Demonstration auf unseren Messeständen und in der Ausstellung in Berlin. Sprechen Sie uns an.