

Pyramide Gourmande



Deutsch Seite 2
Français page 3
Italiano pagina 4
English page 5

TTM 



Deutsch

Pyramide Gourmande

Drei Vorteile:



Mehr Grillfläche

Die in die Höhe gebaute Grillpyramide vervielfältigt die Grundfläche. Sie bietet 50% mehr nutzbare Grillfläche.



Separate Grillebenen

Kein Vermischen der Saucen und Säfte von Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte. Reservieren Sie eine Grillfläche für ein bestimmtes Grillgut, z.B. weisses Fleisch unten, rotes Fleisch oder Fisch auf der zweiten Stufe, Gemüse oder Früchte weiter oben.



Unterschiedliche Temperaturen Dank spezifischer Bauweise

- Lebensmittel brauchen verschiedene Temperaturen. Beispiel: Geflügel oder Schwein sollten stärker gegart sein als Rindfleisch oder Lamm. Eine Cherrytomate hingegen braucht eine schonendere Garung als Fleisch.
- Temperaturen: Die unterste Grillfläche erreicht die grösste Hitze (bis 240°C). Sie eignet sich für das scharfe Anbraten. Die oberen Grillflächen sind weniger heiss (bis 220°C / 180°C / 140°C) und eignen sich für das schonende Garen.

Daten

- Artikelnummer 800.400
- EAN 7611884000425
- 4 grosse Pfännchen mit Kunststoffgriff
- 4 kleine, individuelle Grillzangen
- Grillpyramide mit Antihafbeschichtung
- Nettogewicht 3.5 kg
- Verpackungsgrösse: 32x31x31 cm
- Anzahl Stück pro Palette: 40
- Leistung: 1200W

Patent pending
Designschutz

Français

Pyramide Gourmande

3 avantages



Plus grande surface de gril

La construction en hauteur de cette Pyramide Gourmande multiplie la surface de base et offre ainsi 50% de surface de cuisson en plus.



Surfaces de cuisson séparées

La séparation en hauteur des surfaces de cuisson évite aux sauces et aux jus des aliments de se mélanger. Réservez une surface pour certains aliments, par exemple la viande blanche en bas, la viande rouge ou le poisson sur le deuxième étage, les légumes ou les fruits en haut.



Températures différentes grâce à la géométrie spécifique du gril

- Les aliments nécessitent des températures de cuisson différentes. La volaille ou le porc par exemple doivent être plus cuits que le bœuf ou l'agneau. En revanche, une tomate cherry nécessite une cuisson plus douce qu'une viande.
- Niveaux de température: la surface de cuisson inférieur atteint la température la plus élevée (jusqu'à 240°C) et permet une forte saisie des aliments. Les surfaces supérieures ont une température plus basse (jusqu'à 220°C/180°C/140°C) et conviennent pour une cuisson plus douce.

Informations techniques

- Numéro d'article 800.400
- EAN 7611884000425
- Puissance: 1200W 230V
- Poids 3.5 kg
- Revêtement anti-adhérent
- 4 grands poêlons à raclette
- 4 petites pinces gril
- Dimensions emballage: 32x31x31 cm
- Nombre par palette: 40 pièces

Brevet déposé
Design protégé

Pyramide Gourmande

Tre vantaggi



Più superficie da griglia

La piramide da griglia costruita in altezza moltiplica la superficie di base, offrendo una superficie utile da griglia del 50% in più.



Livelli da griglia separati

I sughi e i succhi della carne, del pesce, della verdura e dei frutti non vengono mescolati. Si riserva una superficie da griglia per un certo alimento da preparare alla griglia, ad es. la carne bianca al livello inferiore, la carne rossa o il pesce al secondo livello, la verdura e la frutta più sopra.



Temperature diverse grazie alla struttura del tutto particolare

- Gli alimenti hanno bisogno di diverse temperature. Esempio: Il pollame e la carne suina devono essere cotti a temperature più elevate rispetto alla carne di manzo o di agnello. Un pomodoro cherry invece richiede una cottura più delicata rispetto a quella della carne.
- Temperature: La superficie da griglia inferiore raggiunge il massimo calore (fino a 240°C). E' adatta alla frittura intensa. Le superfici da griglia superiore sono meno calde (fino a 220°C / 180°C / 140°C) e sono adatte alla cottura delicata.

Informazioni tecniche

- Numero articolo 800.400
- EAN 7611884000425
- Potenza: 1200W 230V
- Peso 3.5 kg
- Rivestimento antiaderente
- 4 padelle per la raclette
- 4 piccole pinze
- Dimensioni imballaggio: 32x31x31 cm
- Quantità per paletta: 40 pezzi

Brevetto depositato

Designi e modelli protetti



English

Pyramide Gourmande

3-Advantages

Bigger grilling area

The grill 4-tier pyramid offers 50% more useable grill area

Separate grill areas

No mixing of sauces and juices from meat, fish, vegetables and fruit. Separate your grill goods, e.g. white meat below, red meat or fish on the second level, vegetables and fruit higher up.

Different temperature thanks to specific build

Different food needs different temperature to cook. Chicken and pork needs higher cooking temperature than beef and lamb, a cherry tomato requires a gentler cooking than meat. To accommodate this the lowest grill level reaches the highest temperature at about 240°C/465F. This is great to initially brown meat items. The higher levels are lower in temperature (220°C/425F, 180°C/355F, 150°C/285F) and are being used for gentler cooking needs.

Technical information

- Article number 800.400
- EAN 7611884000425
- Power: 1200W 230V (115 on request)
- Weight 3.5 kg
- Antistick-coating
- 4 pans for raclette
- 4 mini tongs
- Dimension of packaging: 32x31x31 cm
- Number of pieces per pallet: 40 pcs.

Patent pending
Design protected