



Lavasteingrill für Profis: unkompliziert und sauber

(NL/5154019751) Das Grillen von Fisch- und Fleischkreationen ist eine Kunst für sich, und der Lavasteingrill bietet für das Gelingen eines hervorragend aromatischen Grillgeschmacks vielfältige Einsatzmöglichkeiten. Da die hochwertigen Modelle in ihren unterschiedlichen Ausführungen sowohl mit Erdgas als auch mit Propangas betrieben werden, sind sie ohne Probleme in das bestehende Sortiment einer Großküche integrierbar.

Profi-Küchen-Anbieter wie cookmax erleben einen regelrechten Boom, was die Nachfrage zum gasbetriebenen Grillen im Gastronomie-Gewerbe anbelangt. Denn das Grillen mit Gas seit Jahren immer mehr Freunde findet, verwundert nicht, bietet es doch einige Vorteile: Ohne lästiges Anfeuern, ohne Grillanzündern oder schmutziger Grillkohle kann der Lavasteingrill schnell, unkompliziert und auch bei vielen Gästen durchgehend zum Einsatz kommen. Die Lavasteine sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Heruntertropfendes Fett oder Bratsäfte verdampfen auf den heißen Steinen und geben ein leckeres, rauchiges Barbecue-Aroma an das Grillgut ab.

Neben dem hervorragenden Geschmack ist das Grillen mit Gas auch gesund, da rauchende und schädliche Verbrennungsrückstände von Holzkohle oder Grillanzündern ausbleiben. Außerdem ist Grillen mit Lavastein darüber hinaus eine saubere Angelegenheit: Zum einen entwickeln sich beim Grillen wesentlich weniger Abdämpfe, zum anderen lässt sich der Lavastein schnell und unkompliziert reinigen. Der Lavasteingrill ist also eine echte Alternative für den anspruchsvollen Gastronomie-Betrieb.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/nr4wcp>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/marketing/lavasteingrill-fuer-profis-unkompliziert-und-sauber-55294>

Pressekontakt

Addvalue GmbH

Herr Katrin Wahl
Hahlweg 3
36093 Fulda

katrin.wahl@addvalue.de

Firmenkontakt

Addvalue GmbH

Herr Katrin Wahl
Hahlweg 3
36093 Fulda

addvalue.de
katrin.wahl@addvalue.de

Diese Pressemitteilung wurde im Auftrag übermittelt. Für den Inhalt ist allein das berichtende Unternehmen verantwortlich.