Römertopf: Bewährte Universaltalente für die Küche

Zubereiten, Servieren und Aufbewahren von Speisen ohne Umfüllen / Atmungsaktiver Ton ermöglicht wiederholtes Aufwärmen und Servieren bei gleichbleibendem Geschmack / Einfache Reinigung in der Spülmaschine

(ddp direct) Multifunktionell und ein wahrer Alleskönner: Der Römertopf ist ein Klassiker in der Küche und überzeugt seit 46 Jahren mit seiner Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten für Speisen und zahlreichen Verwendungsarten, die auch das Garen von Mahlzeiten in der Mikrowelle und die Aufbewahrung im Kühlschrank erlauben.
Ob traditionelle Braten oder Geflügelgerichte, ob herzhafte Nudel- oder Gemüse-Aufläufe, leckere Suppen oder Eintöpfe ? das Römertopf-Sortiment bietet für jede Vorliebe das passende Modell. Was sie alle gemeinsam haben: In der praktischen Form aus natürlichem Ton entfalten die verwendeten Zutaten im eigenen Saft ihr volles Aroma. Dank des schonenden Dunstgar-Prinzips bleiben selbst wasserlösliche Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten. Ein weiterer Vorteil beim Garen im Römertopf: Bei vielen Rezepten können alle Zutaten gleichzeitig in den Topf gegeben und gegart werden. Sie verkochen nicht. So lassen sich komplette Mahlzeiten in nur einem Topf zubereiten. Das erspart den lästigen Abwasch von verschiedenen Töpfen und Pfannen. Bleiben Speisen nach einem Essen übrig, können sie problemlos im Römertopf aufbewahrt und darin auch wieder aufgewärmt werden. Ohne großen Aufwand lässt sich somit eine gesundheitsbewusste und kalorienarme Ernährung gestalten, die mühelos in den Alltag integriert werden kann.
Zusätzlich zum klassischen Sortiment der bewährten, ovalen Bräter für den Backofen gibt es Töpfe, die in die Mikrowelle passen. Das ist besonders beim Aufwärmen von Speisen zeitund energiesparend. Der Römertopf ist zudem aufgrund der besonderen Güte seines Herstellungsmaterials deutlich preiswerter, als zum Beispiel vergleichbare Bräter aus Metall. Die Reinheit des Westerwälder Tons erleichtert die unmittelbare Verarbeitung und senkt so die Kosten des Produktionsprozesses.
Neben der universellen Garform, die in verschiedenen Größen erhältlich ist, hat Römertopf auch mehrere ?Spezialisten? im Programm. So gibt es ein Modell in Fischform für Gerichte mit Fisch oder Meeresfrüchten. Speziell für die Zubereitung von Geflügel wurde der Hähnchenbräter entwickelt, der sich aber auch für Poularden und kleine Enten eignet. Für raffinierte Gratins empfiehlt sich die besonders breite und tiefe Auflaufschale von Römertopf. Selbstgebackene Brote gelingen perfekt in den Brotbackschalen aus der Serie Pane. Für süße Köstlichkeiten und Snacks gibt es die Mini-Bräter für Apfel oder Banane. Wenn es einmal schnell gehen muss, bieten sich die Bräter für die Mikrowelle an, die eine zeit- und energiesparende Zubereitung ermöglichen, ohne auf die Vorteile des vitamin- und aromaschonenden Garens verzichten zu müssen. Darüber hinaus hat Römertopf unterschiedlich große Vorratstöpfe aus Naturton zur Lagerung von Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln im Sortiment. Brot und Brötchen bleiben in den Brottöpfen länger frisch.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
http://shortpr.com/2pqkcp

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
http://www.themenportal.de/essen-trinken/roemertopf-bewaehrte-universaltalente-fuer-die-kueche-77888

=== Der große RÖMERTOPF® Klassiker für bis zu sechs Portionen. (Bild) ===

Der große RÖMERTOPF® Klassiker für bis zu sechs Portionen.

Shortlink:
http://shortpr.com/nfy21q

Permanentlink:
http://www.themenportal.de/bilder/der-grosse-roemertopf-klassiker-fuer-bis-zu-sechs-portionen

Pressekontakt

becker döring communication

Herr Gregor Petri
Kaiserstraße 9
63065 Offenbach

g.petri@beckerdoering.com

Firmenkontakt

becker döring communication

Herr Gregor Petri
Kaiserstraße 9
63065 Offenbach

shortpr.com/2pqkcp
g.petri@beckerdoering.com

-

Anlage: Bild