

Pressemitteilung

Klarsteins Beerfest Maischekessel: individueller Biergenuss dank der persönlichen Hausbrauerei

Berlin, 31.03.2016

Bier nach eigenem Gusto kreieren – mit Klarsteins Beerfest Maischekessel wird der Traum für Liebhaber des flüssigen Goldes endlich wahr. Wer einmal Bier selber gebraut hat, der weiß den feinen Unterschied zu industriell hergestelltem Bier zu schätzen. Der Beerfest Maischekessel ermöglicht nicht nur einen Einblick in die traditionelle Bierherstellung, sondern er vereinfacht auch den kompliziertesten Teil der Bierherstellung – das Maischen.

Die Kunst des Maischens liegt im Detail: Zunächst muss das Malzschrot punktgenau erhitzt und über einen bestimmten Zeitraum auf dieser Temperatur gehalten werden. Nur so kann die Stärke des Getreides in gärfähigen Zucker umgewandelt werden. Der Beerfest Maischekessel beherrscht diese Kunst des Maischens aus dem Effeff und versorgt mit einem Volumen von 30 Litern eine ganze Grillparty mit dem würzigen Getränk aus der persönlichen Hausbrauerei.

Der Maischeprozess ist mit dem richtigen Equipment schnell vorbereitet: Braumeister und Hobbybrauer füllen Wasser in den Edelstahlkessel und lassen es auf die optimale Maischetemperatur erwärmen. Dank des 2585-Watt-starken Heizelements ist die Idealtemperatur in Kürze erreicht, sodass bald das geschrotete Malz hinzugefügt werden kann und der Maischeprozess seinen Lauf nimmt. Ist die würzige Maische fertig, helfen der grobe Siebeinsatz sowie der feinmaschige Schlauchfilter beim Filtern der Schrotreste. Die klare Würze muss nur noch über den gesicherten 1/2" Hahn am Kesselboden abgelassen werden, fertig ist die perfekte Basis für leckeres Pils oder Weizen!

Mit dem stufenlosen Regler kann die Temperatur zwischen 30°C und 110°C reguliert werden. Solange die Betriebsleuchte rot leuchtet, erhitzt der Beerfest Maischekessel das Braugut. Sobald sie grünes Licht gibt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und wird auf diesem Level gehalten. Der Maischekessel besteht aus doppelwandigem Edelstahl und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Kesselinneren. Zur weiteren Kontrolle ist die Zeitschaltuhr zwischen 10 und 120 Minuten programmierbar und erinnert mit einem akustischen Signal an wichtige Temperaturwechsellpunkte. Mit Ablauf des Timers schaltet sich das Heizelement automatisch aus, sodass beim Maischeprozess nichts schief gehen kann. Profis können den Maischekessel natürlich auch auf Dauerbetrieb einstellen.

Klarstein steht für innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit unverkennbarem Design. Der Beerfest Maischekessel erweitert das breite Produktportfolio der abwechslungsreichen Home & Living Marke um ein weiteres designstarkes und effizientes Küchengerät.

Der Beerfest Maischekessel ist online über www.klarstein.com und www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop erhältlich. Weitere Infos unter www.klarstein.com oder info@klarstein.com.

Zeichen: 2.891

Kontakt:

Klarstein
Mariana Lewitanus
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland

Telefon +49 (0)30 3001385-688
Telefax +49 (0) 30 3001385-802
E-Mail: Team.Brandmanagement@chal-tec.com
web: www.klarstein.com

DIE WICHTIGSTEN FEATURES AUF EINEN BLICK:

- 2585 Watt starkes Heizelement
- doppelwandiger Edelstahlkessel für gleichmäßige Temperaturverteilung
- einfache Bedienung mit nur zwei Reglern
- leichte Entleerung durch gesicherten Ablasshahn



DIE EIGENSCHAFTEN:

- Temperaturregler: stufenlos von 30 - 110°C einstellbar
- Zeitschaltuhr: stufenlos von 10 - 120 Minuten einstellbar/ Dauerbetrieb
- Ablasshahn mit feinmaschigem Schlauchfilter
- doppelwandiger Deckel mit Dichtung
- hitzebeständiger Kunststoffgriff zum Öffnen während des Maischens
- inklusive Siebeinsatz zum Filtern der Maische

Stromversorgung: 220-240V~ / 50-60Hz

Maße: 40 x 67 x 37 cm (BxHxT)

Gewicht: ca 5,6 kg

Preis: 169,90 €

Kontakt:

Klarstein
Mariana Lewitanus
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland

Telefon +49 (0)30 3001385-688
Telefax +49 (0) 30 3001385-802
E-Mail: Team.Brandmanagement@chal-tec.com
web: www.klarstein.com