

Pressemitteilung

Grillen extrem – mit Klarsteins Steakreaktor zum perfekten Steak!

Berlin, den 18.02.2016

Steak zu braten ist eine hohe Kunst! Ein Steak gilt erst dann als perfekt, wenn es gleichzeitig außen knusprig und innen extrem zart ist. Mit dem Hochtemperaturgrill von Klarstein gelingen ab sofort auch Zuhause Steaks in New Yorker Steakhouse Qualität. Der Steakreaktor arbeitet mit Temperaturen von 400 bis 800 Grad Celsius. Dadurch entsteht an der Fleischoberfläche eine besondere Karamellisierung, die dem Steak eine einzigartig knusprige Kruste verleiht, während es im Inneren saftig bleibt. Durch die extreme Oberhitze werden im Fleisch besondere Röstaromen freigesetzt, die zu einem unglaublichen Geschmackserlebnis führen.

Der wahrscheinlich heißeste Elektrogrill der Welt! Die speziell angefertigten Keramikheizelemente ermöglichen erstmals das elektrische Grillen mit extremen Temperaturen und machen den Steakreaktor zu dem Grill der neuesten Generation. Die große technische Herausforderung, die enorme Hitze des Steakreaktors kontrolliert und sicher einzusetzen, haben die Entwickler durch das doppelt isolierte und aktiv gekühlte Gehäusekonzept gemeistert. Während der Steakreaktor innerhalb weniger Minuten seine Höchsttemperatur erreicht und damit sofort einsatzbereit ist, erhitzt sich das Stahlgehäuse nur geringfügig und kann gefahrenlos in der heimischen Küche aufgestellt werden.

Der Steakreaktor arbeitet mit Oberhitze und besonders intensiver Strahlungswärme. Herabtropfende Fleischsäfte werden in der Garschale aufgefangen und können zusammen mit Butter, Kräutern und Gewürzen kreativ zu Soßen verarbeitet werden. Der Hochleistungsgrill ist eine Allround-Röstmaschine, mit der nicht nur das perfekte Steak gelingt, sondern auch Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Desserts mit speziellen Röstaromen veredelt werden. Aufläufe, Bacon und Co bekommen im Steakreaktor eine besonders leckere Kruste. Klarsteins Steakreaktor lädt zum Experimentieren ein!

Klarstein steht für innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit unverkennbarem Design. Der Steakreaktor ist „Made in Germany“ und erweitert das umfassende Produktsortiment von Klarstein um ein weiteres innovatives und designstarkes Küchengerät.

Der Steakreaktor 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: 2.384

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

- Hochtemperaturgrill für das perfekte Steak in der heimischen Küche
- intensive Infrarotstrahlung bei bis zu 800 °C
- besondere Röstaromen und karamellierte Kruste in Minuten
- für Gemüse, Gratins sowie zum Karamellisieren von Nachspeisen geeignet



DIE EIGENSCHAFTEN

- intuitiv steuerbares Bedienelement an der Front
- LED-Display mit Temperaturanzeige und Timer
- Abschaltautomatik
- leichte Reinigung durch herausnehmbaren Grilleinsatz
- Made in Germany

Stromversorgung: AC 220-240V, 50 - 60 Hz

Maße: 25 x 35,5 x 40,5 cm

Leistung: 1500 W

Temperaturbereich: (Heizstrahler) 400°C - 800°C

Preis: 599,90 €

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