

## Pressemitteilung

### Klarstein Tastemaker Sous-vide Garer Slow Cooker: Auf den Punkt garen wie ein Profi

*Berlin, 14. April 2015* - Mit dem Tastemaker Sous-vide Garer Slow Cooker von Klarstein gelingen Steaks perfekt, bleibt Gemüse bissfest und Fisch schön zart – und das praktisch von selbst. Professionelles Garen bei konstanter Temperatur und passgenauer Zubereitungszeit in der heimischen Küche ist jetzt mühelos möglich – ob Sous-vide, Slow Cooking, Erwärmen oder Warmhalten. Das modern-funktionelle Design mit einem hochwertigen Edelstahlgehäuse in edlem Rot oder Silber, die platzsparende Abmessung sowie die intuitive Bedienbarkeit des versierten Küchenprofis machen den Gebrauch zum reinen Vergnügen – damit eignet er sich ideal für ernährungs- und gesundheitsbewusste Singlehaushalte, Familien oder auch Wohngemeinschaften.

Beim Sous-vide-Kochen oder auch Vakuumgaren werden Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst gemeinsam mit Gewürzen oder Marinade in einem Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen aber konstanten Temperaturen schonend gegart. Diese Garmethode wurde bisher vorwiegend in der professionellen Gastronomie angewandt, weil es bisher keine geeigneten Geräte für den Hausgebrauch gab.

Die Zeiten sind dank des Klarstein Tastemakers Sous-vide Garers Slow Cookers vorbei: Mit 550 Watt Leistung erhitzt er den 6 Liter großen Aluminium-Innentopf gleichmäßig auf moderate Temperaturen zwischen 40 und 99 Grad Celsius und gart jegliches Gut selbstständig und auf den Punkt genau – für eine bestmögliche Geschmacksentfaltung.

Die Temperatur des Tastemakers lässt sich Grad für Grad regeln, während die Zeit in 10-Minuten-Schritten von einer Stunde bis zu 24 Stunden eingestellt werden kann, um den gewünschten Garzustand zu erreichen. Eine aufgeräumte Bedienarmatur an der Gerätefront führt leicht verständlich durch das Menü und zeigt vorgenommene Einstellungen wie Zeit und Temperatur auf einem beleuchteten LCD-Display an. Das großzügige Sichtfenster im Deckel des Tastemakers ermöglicht jederzeit die Vorgänge im Inneren zu begutachten – für eine umfassende Kontrolle des Zubereitungsprozesses.

Mit dem Klarstein Tastemaker Sous-vide Garer Slow Cooker kommen auch diejenigen in den Genuss perfekt zubereiteter Speisen, deren Tagesablauf straffer geplant ist: Der praktische Garexperte erledigt die Arbeit eigenständig über Stunden hinweg. So ist es möglich, zwischendurch ins Büro zu gehen oder auch über Nacht das praktische Küchengerät seiner Profession nachgehen zu lassen – für maximale Flexibilität und genussvolle Ergebnisse.

Der elegante Tastemaker ist so clever designet, dass er dank seiner Beschaffenheit ganz einfach zu reinigen ist: Der herausnehmbare Gareinsatz und der Deckel sind spülmaschinengeeignet; beide sind aber auch leicht mit der Hand zu säubern – die Antihaf-Beschichtung des Innentopfes macht die Pflege mühelos, schnell und unkompliziert.

Klarstein – das sind innovative, qualitativ hochwertige Produkte mit unverkennbarem Design. Gefasst in ein modern-elegantes Edelstahl-Gehäuse, bietet der Tastemaker mit seinen kompakten Maßen sowie der einfachen Bedienung ein Höchstmaß an Professionalität. So entspricht der patente Sous-vide Garer Slow Cooker ganz den hohen Ansprüchen der Modern Living Marke Klarstein.

Der Klarstein Tastemaker Sous-vide Garer Slow Cooker ist seit April 2015 auf dem Markt und online über [www.klarstein.com](http://www.klarstein.com) und [www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop](http://www.elektronik-star.de/Klarstein-Shop) erhältlich.

Weitere Infos unter [www.klarstein.com](http://www.klarstein.com) oder [info@klarstein.com](mailto:info@klarstein.com).

3.487 Zeichen

---

#### Kontakt:

Klarstein  
Mariana Volodarska  
Wallstraße 16  
10179 Berlin  
Deutschland

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

## DIE WICHTIGSTEN FEATURES AUF EINEN BLICK:

- › Sous-vide-Garen, Niedrigtemperatur-Garen, Erwärmen und Warmhalten wie die Profis
- › stundenlang gleichmäßige Temperaturen für perfekte Garergebnisse
- › gleichmäßige Temperaturverteilung durch beschichteten 6 Liter Aluminium-Innentopf
- › 550 Watt Leistung



## DIE EIGENSCHAFTEN:

- › Temperaturbereich: 40 bis 99 Grad Celsius
- › Temperatureinstellungen in 1 Grad Celsius-Schritten
- › Garzeiten: von 1 bis 24 Stunden, Garzeiteinstellung: in 10-Minuten-Schritten
- › einfaches Bedienelement mit LCD-Display an der Frontseite des Geräts

Stromversorgung: 230 V, 50 Hz

Abmessungen (BxHxT): Außenmaße Gerät: 36 x 23 x 30 cm,

Innenmaße Gareinsatz: 28 x 10,5 x 20 cm

Gewicht: ca. 3,8 kg

Preis: 98,90€

### Kontakt:

Klarstein  
Mariana Volodarska  
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