



GRILL LIKE A PRO

Deze éénpitter is speciaal ontworpen voor chefs in kleine keukens en de hobbykok die thuis voor kwaliteit en smaakbeleving gaat. Deze lavagrill pan is de kleine variant van de grotere versies van de lavasteengrill die normaal in de horeca wordt ingezet, om het perfecte stukje vlees te bereiden.

Waarom lavagrillen?

Bij een gewone grill heb je alleen de contacthitte van de grillplaat en worden vlees of groente snel dichtgeschroeid en bruin. Door het gebruik van de lavastenen, wordt extra smaak afgegeven, omdat ze onder het vlees warm worden net als bij een houtskool barbecue. Die extra smaak maakt een enorm verschil.

Een uitgekiend ontwerp op de vierkante centimeter

De lavagrill pan is betaalbaar. De kwaliteit is hoog. Roestvaststaal, een strak design en uitgekiend ontwerp doen de rest. De lavagrill pan is een aanvulling voor iedere keuken met een gasfornuis.

Voordelen:

- De lavagrill pan is compact, maar doet precies hetzelfde als de grote varianten.
- De lavagrill pan past op 1 pit van het gasfornuis.
- De lavagrill pan vereist geen vaste aansluiting of extra ruimte in een keuken.
- Een kleine gasvlam is voldoende om de stenen te verhitten.
- De smaak van de lavastenen geeft een mooi product extra cachet.
- Eenvoudig schoon te maken.
- Geschikt voor vlees, vis, groente etc.
- Gewicht: 3,5 kg (inclusief lavastenen)

LAVAGRILL PAN

RVS 18/10

inclusief lavastenen

art.nr.	omschrijving	afmeting mm	€
551901	1-pits	260x210x55	99,00



SNACK TEPPANYAKI MET PLANK

RVS 18/10

Nieuwe creatieve manier om je vingervoedsel te presenteren en a la minute te verwarmen. Geschikt voor de horeca en plezier voor thuis. Voor gebruik in combinatie met brandpasta. Blikje 200 gram

art.nr.	omschrijving	afmeting mm	€
551902	inclusief beukenhouten presenteerplank	375x150x106	55,00