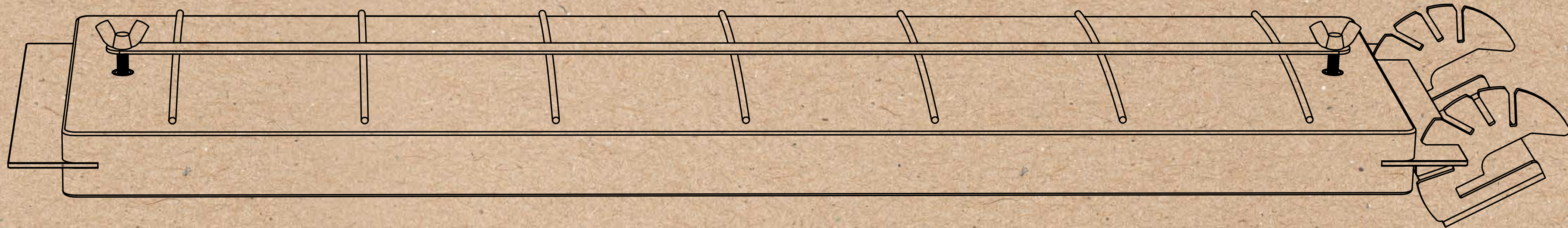


FLAMMLACHSBRETT

Flame Grilled Salmon Board

Planche à fumer pour saumon

höfats





IT: RACCOLTA CARTA

h

ö

f

a

t

s

höfats GmbH | Albert Einstein Straße 6 | 87437 Kempten | GERMANY
www.hofats.com | Art.-Nr. 00702



FLAMMLACHSBRETT – Der finnische Klassiker bietet Platz für jeden Fisch und verleiht ihm über den aromatischen Flammen des Feuers seinen besonderen Geschmack. Dazu wird das Fischfilet sicher unter dem Edelstahlhalter auf dem massiven Buchenholzbrett fixiert und kann an jede höfats Feuerschale oder jeden höfats Feuerkorb (MOON ausgenommen) gesteckt werden. Damit der Fisch gleichmäßig und schonend gegart wird, findet das Flammlachsbrett von beiden Seiten in der Halterung Platz und die unterschiedlichen Anstellwinkel zwischen Brett und Flammen garantieren zudem ein optimales Temperaturhandling. Verschenke einen Fischgenuss, der geschmacklich in die unberührte Natur Finnlands entführt.

FLAME-GRILLED SALMON BOARD – The Finnish classic offers space for any fish and adds its unique flavour above the aromatic flames of the fire. The fish fillet is securely fixed under the stainless steel support on the solid beech wood board and can be attached to any höfats fire bowl or basket (MOON excluded). To ensure that the fish is cooked evenly and gently, the flame-grilled salmon board fits into the mount from both sides and the different angles of inclination between the board and the flames guarantee optimum temperature handling. Experience a fish treat that will transport you to the untouched nature of Finland.

PLANCHE À FUMER POUR SAUMON – Ce classique finlandais peut accueillir toutes sortes de poissons et leur donne un goût aromatique au dessus des flammes du feu. Pour cela, le filet de poisson est fixé en toute sécurité sous la fixation en acier inoxydable sur la planche en bois de hêtre massif et peut être fixé à chaque bol à feu ou brasero höfats (MOON exclu). Pour que le poisson soit cuit uniformément et en douceur, la planche à saumon flambée peut être placée des deux côtés dans le support et les différents angles d'inclinaison entre la planche et les flammes garantissent également une gestion optimale de la température. Offrez un poisson dont le goût vous transporterà dans la nature sauvage de la Finlande.

