

CONE HEALTH GRID

GUSSROST MIT TROPFBLECH

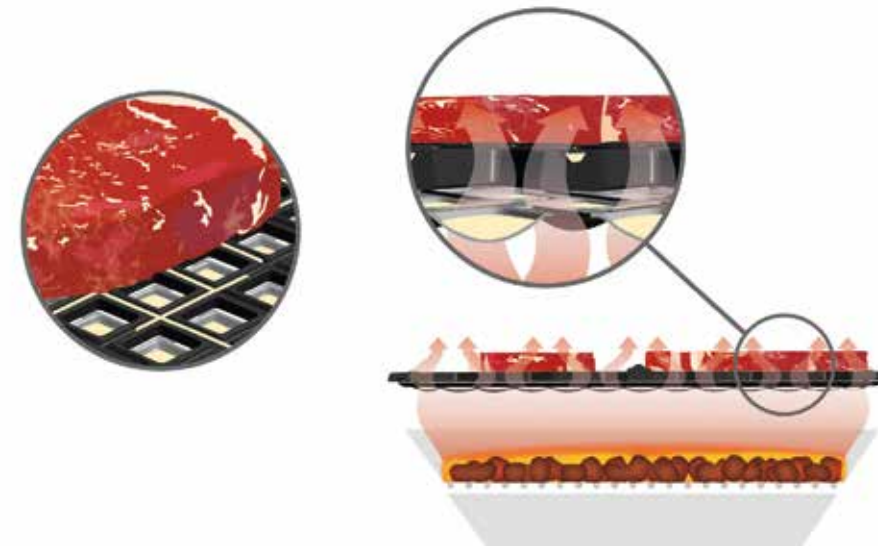
höfats



höfats



höfats GmbH | Albert Einstein Str. 6 | 87437 Kempten | GERMANY
www.hoefats.com | Art.-Nr. 010301 | 019



HEALTH GRID Wenn Du Dein Steak mit dem perfekten Branding vollenden willst und das Ankleben von Fisch der Vergangenheit angehören soll - dann brauchst Du einen Gussrost.

HEALTH GRID ist nicht nur einfach noch so ein Gussrost. Das speziell für den extrem massiven Rost entwickelte Tropfblech macht Grillen mit Holzkohle gesund wie nie zuvor - es sorgt dafür, dass keinerlei Fett oder Marinade in die Glut tropfen kann, das Grillgut aber dennoch die holzige rauchige Note der Kohle annimmt.

Das Tropfblech kann mit frischen Kräutern oder Räucherchips bestückt werden, um der Grillware den idealen Flavour zu geben. Anschließend wird der Gussrost aufgeheizt indem die Kohle angehoben wird. Nach rund fünf Minuten Befuerung hat HEALTH GRID die ideale Temperatur. Jetzt wird aufgelegt, beispielsweise ein schönes Stück Rindfleisch, Entrecôte, Rump-, Rib-Eye-, Flank- oder T-Bone-Steak. Das gute Stück nun eine Minute pro Seite richtig scharf angrillen. Abschließend den Kohlerost ganz absenken und das Fleisch auf dem Warmhalterost, bei geschlossener Haube je nach Dicke und gewünschtem Gargrad fünf bis zehn Minuten bei rund 80 °C entspannen lassen. Guten Appetit!

HEALTH GRID If you want to finish your steak with a perfect branding and avoid the sticking on of meat - then a cast iron grid is what you need.

HEALTH GRID isn't just another cast iron grid. The dripping plate which has specially been designed for the extremely massive grid makes charcoal grilling as healthy as never before - it ensures that no fat or marinade can drop into the embers and that the grillables can nevertheless take on the wooden and smoky aroma of the charcoal.

The dripping plate can be filled with fresh herbs or smoke chips so as to give the grillables the ideal flavour. The cast iron grid is subsequently heated by lifting up the charcoal. After approx. five minutes of firing, HEALTH GRID has reached the perfect temperature. Now put on it whatever you want - either a nice piece of beef, entrecote, rib-eye, flank or T-bone steak. Then sear the meat for one minute on each side, lower the coal grid to the bottom end and let the meat rest on the warming rack with closed cover hood according to meat thickness and desired cooking setting for five to ten minutes at approx. 80°C. Enjoy!

