

BISTRONIK®

Made in Germany



Für den anspruchsvollen Profi Koch

Grillen, Braten, Toasten und Backen



Thermokontakt-Grill E-200



Produkteigenschaften



Höhenverstellbare Justierfüße



Ergonomischer, hitzeisolierter Griff



Höhenverstellbare Scharniere



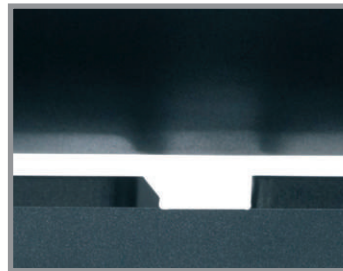
Stufenloser Temperaturregler



Manueller Timer



Kontrollleuchten



Zentraler Fettauslauf



Zubehör (Optional)

Bistronik Vorteile



Direkte Wärmeübertragung: Eingepresste Heizelemente leiten die Wärme direkt in die Aluminium-Druckguss Heizplatte. Die Wärme wird schnell aufgenommen und ebenmäßig verteilt.



Einfache Reinigung: Die hochwertige Dreifach-Antihaftbeschichtung ermöglicht einfache, schnelle und gründliche Reinigung ohne Spuren.



Gesunde Ernährung: Die hochwertige Dreifach-Antihaftbeschichtung ermöglicht nahezu fettfreies, gesundes Zubereiten von schmackhaften Gerichten wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Omelett, Sandwich, etc.



Schnelle Zubereitung: Durch das gleichzeitige Erwärmen über die Ober- und Unterplatte müssen Sie ein Gargut nicht wenden. Sie sparen zusätzlich bis zu 50 % Zeit und Kosten.

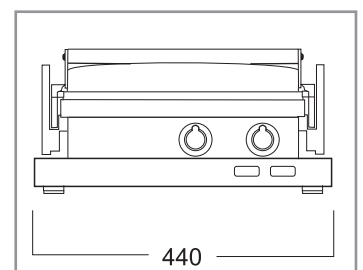
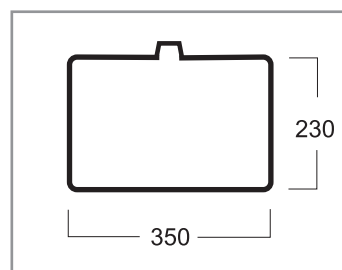
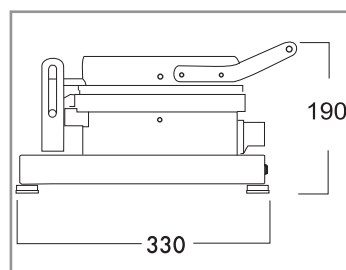
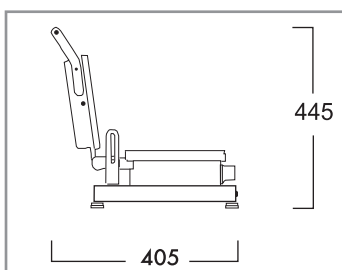


Saftiges Fleisch: Durch gleichzeitiges Erwärmen der Ober- und Unterplatte schließen sich die Fleischsporen. Der schmackhafte und vitaminreiche Fleischsaft bleibt im Gargut.



Energie & Umwelt: Durch die direkte Wärmeübertragung und die hohe Wärmeleitfähigkeit des Aluminiums sparen Sie neben Zeit auch kostbare Energie und schonen die Umwelt.

Technische Daten



Modell	Spannung	Leistung	Sicherung	Grillfläche	Brutto - Gewicht	Netto - Gewicht
E-200	230 V	2000 Watt	16 Ampere	350 x 230 mm	ca. 12 kg	ca. 10 kg