



Römertopf Klassik Maxi

★★★★★ (21)

Art.-Nr.: 11705

74,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 79,95 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Maxi Römertopf Klassik als Gänsebräter für den großen Festtagsbraten: für Pute, Gans oder Wild bis zu 8 kg Fleisch - das Original von Römertopf. In traditionellem Design, mit Bratstegen und Griff zur Einhandbedienung. Der klassische Römertopf als Maxiausführung - altbewährt und klassisch gut für den großen Festtagsbraten. So gelingt auch der größte Festtagsbraten, so gelingt die Familientradition des Weihnachtssessens am besten! Pute, Gans oder Wild: Das sind kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet in bewährtem Römertopf-Design. Seit Generationen ist das Original von RÖMERTOPF ein beliebtes Kochutensil, in dem Speisen nicht nur besonders schmackhaft, sondern auch noch gesund zubereitet und direkt serviert werden können. Das Gargut wird durch Dampfgaren im Römertopf schonend zubereitet. Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Nichts brennt an, nichts kocht über. Das grosse RÖMERTOPF-Modell fasst bis zu 8 kg Gargut. Zur Adventszeit wird wieder ein ganz besonderer Duft aus der Küche strömen: Der Duft nach köstlichen Braten und weihnachtlichen Gewürzen lässt uns das Wasser im Munde zusammen laufen. Vor allem Pute, Gans oder Wild sind traditionelle Gerichte, die uns in der Vorweihnachtszeit kulinarisch verwöhnen. Besonders hier kann das Prinzip des Dunstgarens seine einzigartige Wirkung entfalten. Geflügel und Wild, das im Ganzen oder in großen Stücken über einen längeren Zeitraum gegart leicht zum Austrocknen neigt, bleibt hingegen beim Garen im RÖMERTOPF schön saftig. Nichts kann austrocknen und das Fleisch bleibt trotz der etwas längeren Garzeit immer aromatisch und zart, da es ja im eigenen Saft gegart wird. Dabei gelingt der Braten fast wie von selbst: Einmal vorbereitet und in den Ofen geschoben, gart der Braten wie von selbst. Nichts kann überkochen, anbrennen oder übergaren. Nach der Garzeit wird der Braten aus dem Ofen geholt und im tischfeinen RÖMERTOPF® serviert – fertig! Das vorbereitete und gewürzte Fleisch wird einfach in den lediglich 10 Minuten zuvor gewässerten RÖMERTOPF gegeben, anschließend der Bräter geschlossen, in den kalten Backofen gestellt und die Temperatur auf ca. 200 ° C eingestellt. Mit der Wärmeentwicklung im Backofen setzt das Prinzip des Dunstgarens ein. Die im Ton gespeicherte Flüssigkeit wird langsam an das Gargut abgegeben und trägt zum schonenden Garen bei. Wer mag, kann auch weitere Zutaten wie Flüssigkeit dazugeben und Gemüse oder aromagebendes Obst gleich mitgaren. Durch die poröse Innenglasur im Unterteil lässt sich der

Römertopf besonders gut reinigen und ist sogar für die Spülmaschine geeignet. Mit Gebrauchsanweisung und Rezeptvorschlägen. Bitte, beachten Sie folgende Hinweise: Den RÖMERTOPF nie auf die Herdplatte oder Gasflamme stellen. Den RÖMERTOPF nie großen Temperaturschwankungen aussetzen. Den Speisen im RÖMERTOPF, falls erforderlich, immer erwärmte Flüssigkeit zugeben. Nach häufigem Gebrauch den RÖMERTOPF mit Essigwasser (2/3 Wasser und 1/3 Essig) auskochen.

Eigenschaften:

des Römertopfs Klassik maxi: für 8 Personen bzw. bis 8 kg Inhalt mit poröser Glasur im Unterteil Größe: ca. 42,5 x 32,5 x 21,5 cm Innenmaße: 38 x 29 cm spülmaschinengeeignet Garen, Braten und Schmoren im Naturton, der durch seine Porosität Wasser aufnimmt, speichert und bei Wärmeeinwirkung wieder abgibt Die Kunst des Dunstgarens per Excellence – 10 Minuten wässern genügt !!! Garen im eigenen Saft des Gargutes Garen auf natürliche Weise: Lebensmittel bleiben in ihrer Natürlichkeit, ja Ursprünglichkeit erhalten Garen mit wenig oder ohne Fett Vitamine, Nähr- und Aromastoffe bleiben vollwertig erhalten, da kein Kochwasser abgeschüttet werden muß bzw. im eigenen Saft gekocht wird Der RÖMERTOPF, einmal bestückt und in den kalten Ofen geschoben, arbeitet von ganz allein und wenn nötig unbeaufsichtigt. Der RÖMERTOPF ist ergebnissicher. Mit ihm gelingt das Kochen immer Es brennt nichts an, denn der RÖMERTOPF speichert so viel Wasser, dass die im RÖMERTOPF-Kochbuch angegebenen Kochzeiten gut und gerne bis zu 20 -25 Minuten überschritten werden können, ohne das Gargut zu gefährden Der Backofen bleibt sauber Im RÖMERTOPF können immer wieder komplette Mahlzeiten zubereitet werden Und wenn es ums Spülen der Kochgeräte geht, ist lediglich ein Topf zu reinigen Der RÖMERTOPF als Alleskönner. Es gelingen in ihm sowohl Fleischgerichte aus Schwein oder Rind als auch Geflügel, Wild, Nudelgerichte oder Gemüseaufläufe Made in Germany

Passend dazu



GEFU digitales Bratenthermometer
TEMPERE

21,95 €*

★★★★★ (27)



Silit Bratenthermometer Sensero

17,95 €*

★★★★★ (5)



Römertopf Jubiläums-Bräter mittel

42,95 €*

★★★★★ (96)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten