



## Römertopf Klassik Standard

★★★★★ (60)

Art.-Nr.: 11105

39,95 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 42,95 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

### Beschreibung:

Römertopf Klassik als Standard-Modell für den Haushalt mit 4 Personen bzw. 2,5 kg Gargut wie Fleisch und Gemüse - das Original von Römertopf. Gemüse, Fisch, Fleisch oder Süßspeisen aus dem Original RÖMERTOPF: Das sind kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet in bewährtem 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. Die Beschaffenheit der Innenwände des Römertopfs macht eine saubere, einfache, und restlose Entnahme der Speisen möglich. Die Innenglasur im Unterteil ist besonders reinigungsfreundlich. 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 Standard: für 4 Personen bzw. 2,5 kg Inhalt mit poröser Glasur im Unterteil Größe: ca. 34,5 x 22,5 x 17,0 cm Innenmaß Boden: 20 x 10 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



GSD Bratenthermometer

17,95 €\*  
  
★★★★★ (2)



GEFU digitales Bratenthermometer  
TEMPERE

21,95 €\*  
  
★★★★★ (27)



Silit Bratenthermometer Sensero

17,95 €\*  
  
★★★★★ (5)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten