

PRESSEINFORMATION



©2018 JAMIE OLIVER ENTERPRISES LTD. PHOTOGRAPHY: MATT RUSSELL

Saftige Steaks wie vom Grill – NEU: Jamie Oliver Gusseisen-Grillpfanne von TEFAL für Barbecue-Fans

Wer sich den Grill-Genuss das ganze Jahr über in die eigene Küche holen möchte, sollte die Produktneuheit von TEFAL ab Frühjahr 2019 nicht verpassen: Die Jamie Oliver Gusseisen-Grillpfanne mit separat erhältlicher Grillpresse. Die induktionsgeeignete Grillpfanne ist ideal für qualitätsbewusste Köche, die ein perfektes Steak oder aromatisches Grillgemüse lieben. Durch das Material – Gusseisen mit Emaille-Versiegelung – kann die Pfanne extrem stark erhitzt werden. Dabei wird die Wärme optimal verteilt, wodurch sie sich hervorragend für scharfes Anbraten von Steaks eignet. Die Grillpresse ist ebenfalls induktionsgeeignet und kann direkt auf dem Kochfeld erhitzt werden. Kommt die Grillpresse zusammen mit der Pfanne zum Einsatz, lässt sich ein Steak von beiden Seiten bräunen und der Anpressdruck sorgt für besonders gleichmäßige Ergebnisse.

Gesund, lecker, vielfältig: Pfanne und Presse als perfektes Duo

Kochprofis wie Jamie Oliver wissen: Gusseisenpfannen sind ideal zum krossen Anbraten, denn Kurzgebratenes erhält außen genau die richtige Bräune und bleibt innen saftig. Die

Pressekontakt:
becker döring communication · Henrike Döring · Laura Febbo
Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach
Fon +49 69 4305214-19 · Fax +49 69 4305214-29
l.febbo@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

gute Wärmespeicherung von Gusseisen ermöglicht ein energiebewusstes Kochen und Braten. Unschlagbar wird die Jamie Oliver Grillpfanne in Kombination mit der Grillpresse: Wird diese vor dem Verwenden auf der Kochplatte oder dem Grill erhitzt, entstehen beim Braten auf beiden Seiten eines Steaks perfekte Grillstreifen, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Durch den Druck wird vermieden, dass sich das Fleisch in der Pfanne beim Braten wölbt und so nicht gleichmäßig gebraten wird. Auch die Grillstege im Boden der Pfanne sind ein Garant für tollen Geschmack: Das überschüssige Wasser zwischen den Stegen verdunstet, sodass das Fleisch nicht im eigenen Saft schwimmt und faserig oder trocken werden kann. Die Jamie Oliver Gusseisen-Grillpfanne mit -presse eignet sich nicht nur für die Zubereitung von Fleisch, sondern auch zum Beispiel für Panini oder Sandwiches.

(Erhältlich ab März 2019)

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

Jamie Oliver Gusseisen-Grillpfanne

154,99 Euro

Jamie Oliver Gusseisen-Grillpresse

49,99 Euro

Weiteres Bildmaterial der Jamie Oliver Gusseisen-Grillpfanne und -Grillpresse:



Diese Eigenschaften sorgen für perfekte Grillergebnisse:

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Robustes Material für äußerste Langlebigkeit • Gusseisen bietet besonders gute Wärmespeicherung • Emaille-Beschichtung für perfekte Ergebnisse und leichte Reinigung • Matte Emaille-Beschichtung innen und außen • leicht zu reinigen |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Gut für Mensch und Umwelt: • PFOA-freies Material • Recyclingfähiges Produkt |
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Tefal: Weltweite Nr. 1 bei Töpfen und Pfannen • Verbraucher vertrauen auf Tefal und die Expertise des Marktführers. • Als Erfinder des Thermo-Spots® und der Antihaf-Pfanne weiß Tefal genau, worauf es ankommt: perfekte Ergebnisse und Langlebigkeit |