

DER REFLECTING GRILL

Der neue Grill Ambra ist die ideale Lösung um Seine auf dem Rost gebratenen Speisen zu genießen, jedes Mal man es will, durch eine gesunde, wohlschmeckende, schnelle und saubere Kost. Mit Ambra kann man gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse ohne Rauch und ohne Fett ganz einfach und gemütlich zu Hause zubereiten und die Speisen bleiben unversehrt.

Ambra's innovative Technologie gründet sich auf den exklusiven Spiegelheizkörper INOX, der über die Speisen eingeordnet ist und die von der Heizelement produzierte Wärme vervielfältigt. Das Braten ereignet sich also durch Strahlung von oben.

Es werden auf diese Weise die typischen Nachteile des Barbecues und des traditionellen, elektrischen Grills verhindert und zwar das gefährliche Schaffen von verkohlt-schädlichen Seiten, von krebserregenden Substanzen wie Benzpyren und von schädlichen freien Radikalen.

Das Fett von Fleisch und Fisch wird durch die Wärme gelöst und verdaut sich in der Schale voller gefülltes Wasser, die in Ambra's unterer Seite zu finden ist.

Im Unterschied zu den traditionellen Systeme, fällt das Fett nicht auf die elektrische Resistenz, weil diese über die Kost gebaut ist und deswegen bringt sie überhaupt keinen Rauch hervor.

Der neue Reflecting Grill ermöglicht eine Reihe voller Vorteile:

1) Reinheit der Speisen

Die Speisen brennen sich nicht an, sie behalten ihre organoleptischen Eigenschaften und sind vom Rauch nicht überschüttet.

2) Benutzungsbrauchbarkeit

Reflecting Grill ist überall benutzbar, zu Hause, im Mitbesitz, sogar auch in geschlossenen Raum, da Ambra das Schaffen von Rauch und üblem Geruch total vermeidet.

3) Materialienqualität

Reflecting Grill wird in Italien komplett geplant und hergestellt: Ambra ist mit rostfreiem Stahl 18/10 gebaut, das fähigste Material für den Kontakt mit Nahrungsmitteln, das Hygiene und lange Dauer sichert. Nach dem Gebrauch wird Reflecting Grill zu einer Küchenausstattung, dank dem gepflegten ästhetischen Aussehen des Edelstahls.

4) Große Auswahl der Gerichte

Es ist möglich, bequeme und leckere Grillgerichte zu bereiten und zwar gegrilltes Fleisch, Fisch, Gemüse, aber auch viel Weiteres, wie zum Beispiel gegrillte Kartoffeln, Kastanien, Polenta, Brot: alles wird auf einer gesunden Weise vorbereitet, ohne weiteres Fett und Phantasiegrenzen.

5) Ausscheiden der Speisefette

Die von oben ausstrahlende Wärme löst das in Fisch und Fleisch enthaltene Fett: es sammelt sich in der Schale voller gefülltes Wasser, die sich in Ambra's unterer Seite befindet und die Kost bleibt deswegen leicht und verdaulich.

6) Einfachheit der Reinigung

Reflecting Grill bringt keinen Rauch und keine Verkrustungen hervor: man putzt Ambra mit Einfachheit, da die ganzen nicht-elektrischen Teile gemütlich in der Spülmaschine zu waschen sind.

7) Sparsamkeit für den Gebrauch

Reflecting Grill benutzt einen elektrisch-optimierten Heizstab, die den Stromverbrauch drosselt: das Modell 280 (bis zu 3 Personen) verbraucht 1500W Stromstärke; das Modell 360 (bis zu 6 Personen) hat einen Verbrauch von 2000W.

Reflecting Grill garantiert also zusammenfassend:

- den natürlichen Geschmack von Fleisch, Fisch, Kartoffeln und Gemüse
- die Vorzüglichkeit von keinen trockenen Speisen, sondern von gehaltreichen Gerichten
- den Ausgleich von leichten, gesunden und verdaulichen Gängen
- die Echtheit von gekochtem und nicht verbranntem Fleisch, ohne giftigen und verkohlten Seiten
- die Bequemlichkeit eine Grillade auf dem Rost zu Hause zu braten und zwar auch **ingeschlossenen Raum mitten in der Stadt**, da das Schaffen von Rauch total vermieden wird
- die Sicherheit eines Produkts, der total in Italien geplant, hergestellt und nach den Europäischen Vorschriften bescheinigt ist
- die Materialienqualität, da die ganzen Teile in Kontakt mit der Kost aus Edelstahl für Nahrungsmittel erzeugt sind.

Infolge einiger Meetings mit professionellen Unternehmer des Gaststättengewerbes, hat sich der Wille ergeben, dass Reflecting Grill sogar vor den Kunden eines Restaurants benutzt werden kann: auf diese Weise haben sie die Möglichkeit, ihren bevorzugten Speisekochgrad zu bestimmen, dank dem Fehlen von Rauch und üblem Geruch, das von Ambra garantiert ist. Reflecting Grill wird deswegen zu einer weiteren Bedienungsweise im Rahmen von Restaurants und Hotels.