

GRÜNDE FÜR DEN OFENMEISTER

pampered|chef



#TEAMANNEMARIEPAMPEREDCHEF

Mit dem Ofenmeister verkocht nichts

Fleisch wird viel zarter, Gemüse schonend gegart und auch ohne Fett überhaupt nicht trocken sondern saftig. Das gilt für sämtliche Dinge, die du im Ofenmeister zubereitest. Sogar wenn man mal kurz das Essen im Ofen vergisst: Es bleibt genießbar und lecker.

Perfektes Brot

Mit dem Ofenmeister kannst du nicht nur herkömmliche Brote sondern auch hervorragend Vollkornbrot backen, weil es wegen der optimalen Hitzespeicherung nicht zusammenfällt und schön locker wird. Sogar Sauerteigbrote können problemlos darin gebacken werden. Auch zur Aufbewahrung von gebackenem Brot eignet er sich perfekt, weil er es lange frisch hält.

Ideal für Eilige

Der Ofenmeister muss nicht erst gewässert werden, ist somit sofort einsetzbar und darf sowohl in den kalten als auch heißen Ofen gestellt werden. Außerdem kocht er selbständig, ohne dass man viel tun muss. Unter anderem legt man Hähnchenschenkel zum Beispiel einfach nur mit Öl und Gewürzen oder Kräutern mariniert hinein und eine knappe halbe Stunde später sind sie fertig. Ebenso gelingt Krustenbraten kinderleicht: Einfach nur am Schluss kurz ohne Deckel garen für eine richtig krosse Kruste. Eigentlich ist es ein bisschen wie beim Thermomix – alles rein und wenn es klingelt, ist das Essen fertig. Man muss auch dank dieser Zeitersparnis nicht daneben stehen oder aufpassen, dass etwas anbrennt oder überkochen könnte - das Resultat ist perfekt, die Arbeit hält sich absolut in Grenzen.

Naturprodukt

besteht aus natürlichem, bleifreiem Ton, der keinerlei Gerüche annimmt, nicht gewässert werden muss und leicht zu reinigen ist. Von ihm gehen keinerlei schädliche Stoffe ins Essen über. Er sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit vom Gargut wie in einem Steinbackofen zirkuliert wird. Dadurch werden die Lebensmittel außen knusprig und innen saftig.

Mit dem Ofenmeister zu kochen hat Stil und Tradition

Das Garen im eigenen Saft wurde übrigens von den Römern perfektioniert – und die haben ja sehr viel Gutes erfunden. Eintöpfe und andere Gerichte werden schon seit Hunderten von Jahren auch in anderen Kulturen im Tontopf zubereitet.

#1437

€ 118

GARANTIE: 3 JAHRE