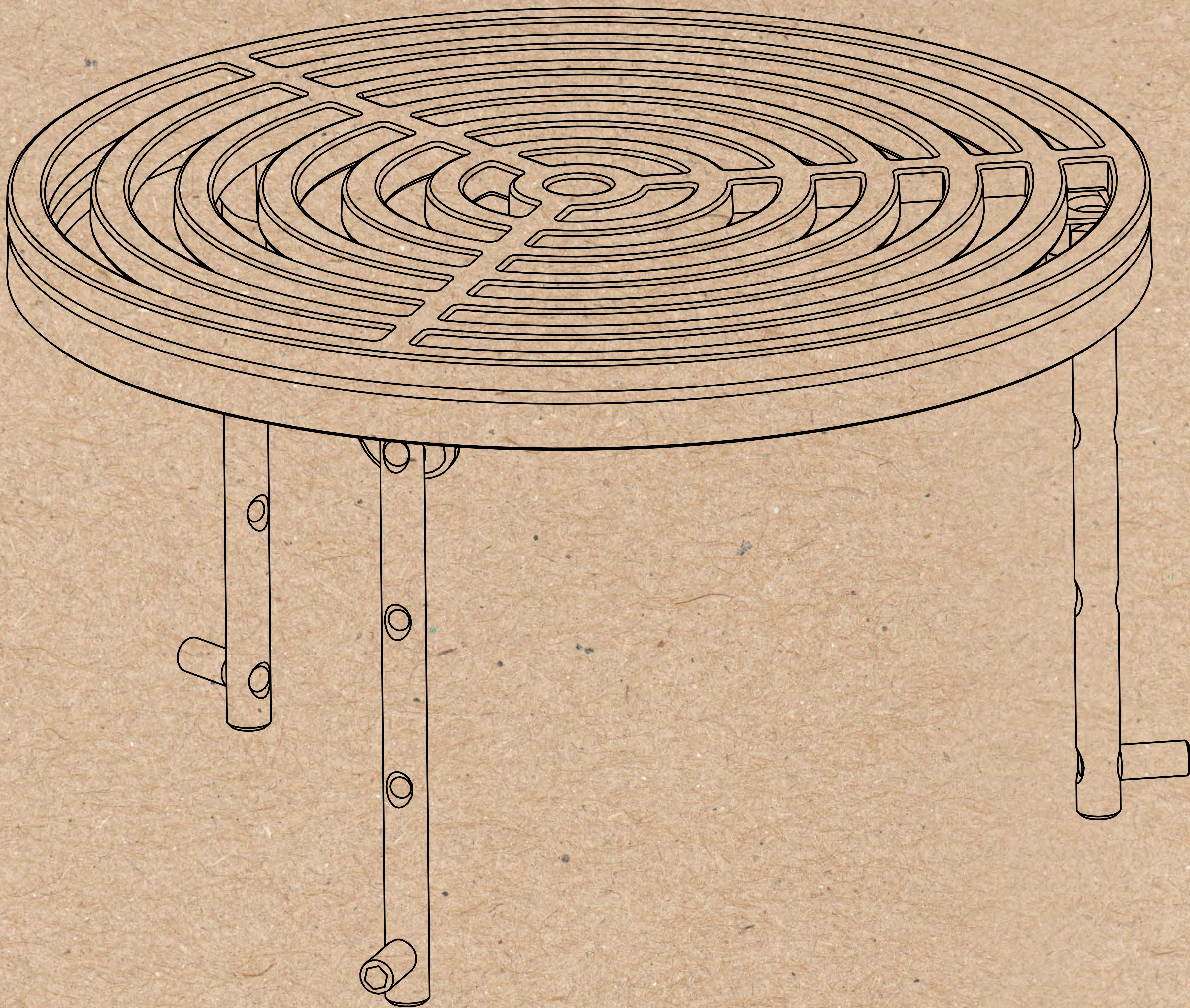


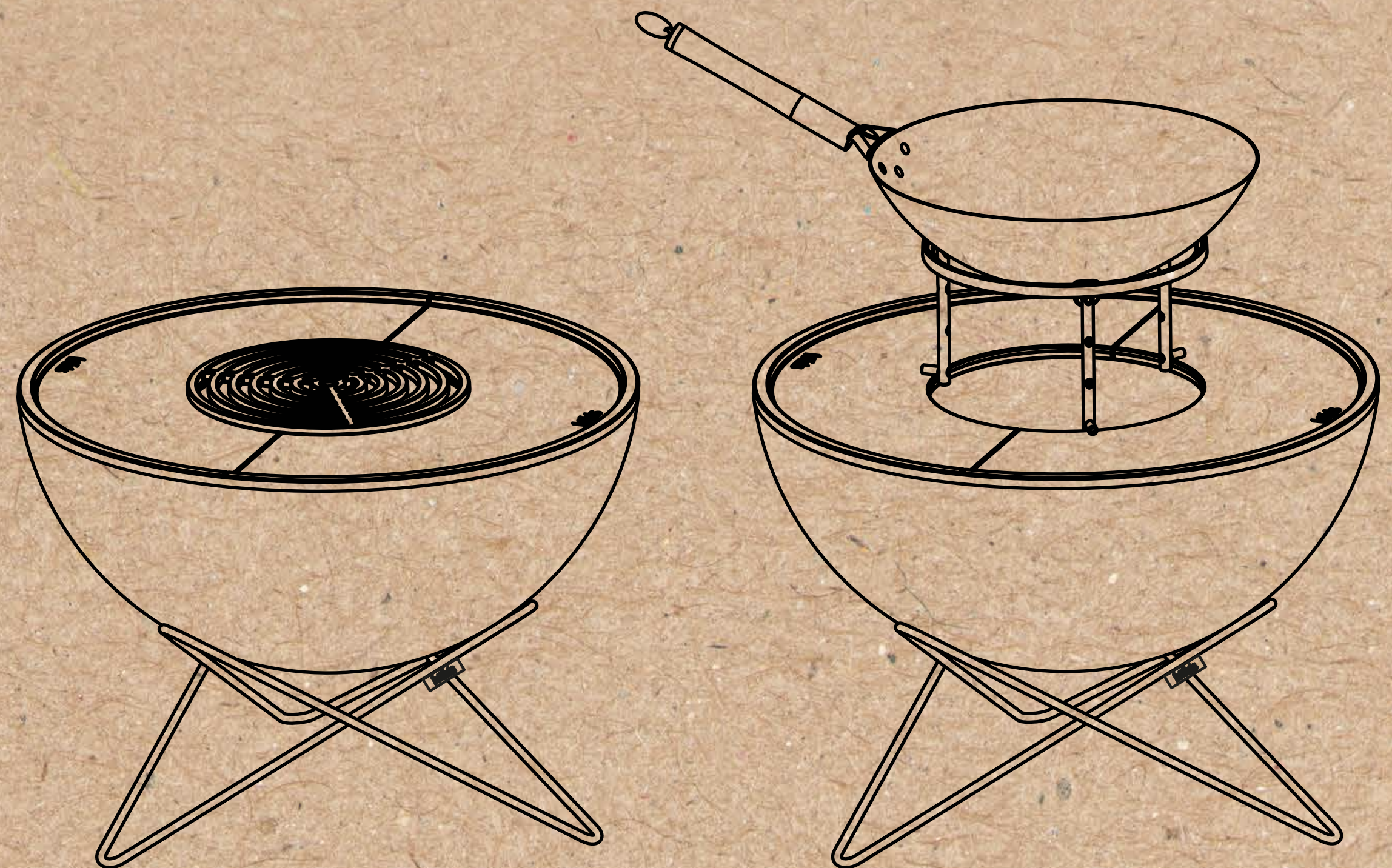
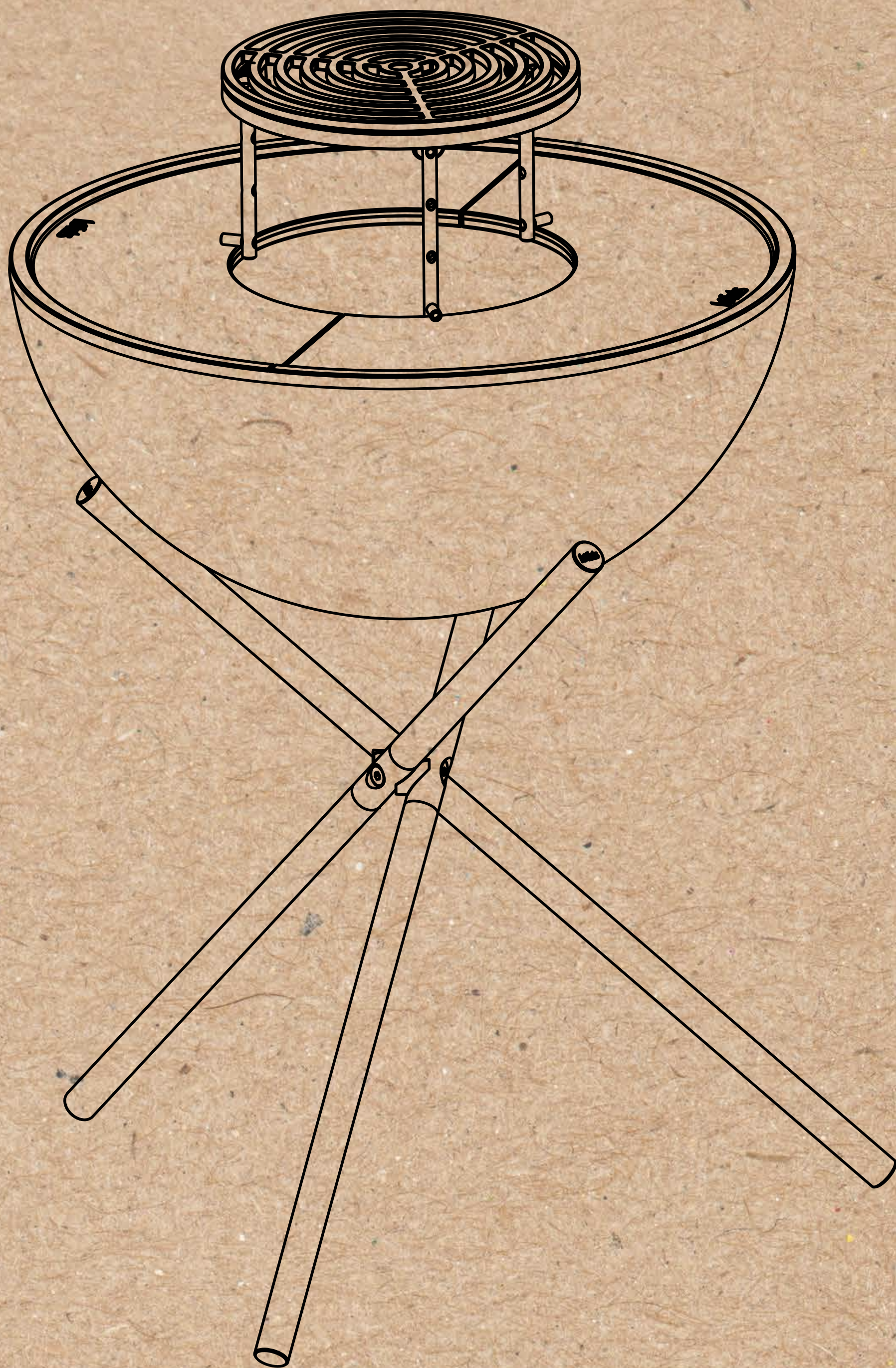
BOWL 57

Sear Grate



BOWL 57

Sear Grate



BOWL 57 Sear Grate - Das BOWL 57 Sear Grate ist weitaus mehr als ein Gussrost, denn zusammen mit dem Haltering und dem Heber eröffnet sich eine Palette an Einsatzgebieten über den offenen Flammen, die selbst Grillprofis zum Schwärmen bringt. Direkt auf die Öffnung des Plancha-Rings gelegt, erweitert das Gussrost die Grillfläche und eignet sich ideal zum scharfen Anbraten (Searing). Auf den Haltering gesetzt, kann die Flammennähe und damit die Gussrosttemperatur über verschiedene Stufen hinweg eingestellt werden. Im Handumdrehen kann der Gussrost mit dem inkludierten Heber eingesetzt und entfernt werden, was zugleich Platz für eine Wok-Pfanne schafft. In den Haltering auf vier verschiedenen Stufen eingelassen, wird diese direkt über den Flammen positioniert und verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

BOWL 57 Sear Grate - The BOWL 57 Sear Grate is more than a cast iron grate. Together with the support ring and the handle, it offers a range of options for grilling and cooking over open flames that leaves even barbecue professionals in raptures. The cast iron grate extends the grilling surface and is ideal for searing when placed directly in the middle of the plancha ring. Positioned on the support ring, the flame proximity and thus the temperature can be regulated over various levels. The cast iron grate can be inserted and removed in no time with the included handle, which also creates space for a wok pan. Placed into the support ring over four different levels, the pan is positioned directly above the flames and adds a special touch to any dish.

BOWL 57 Grille en fonte - La BOWL 57 Grille en fonte est plus qu'une plaque en fonte. Avec son anneau de support et sa poignée de levage, elle offre une multitude d'utilisations au-dessus des flammes qui font rêver même les professionnels du barbecue. Placée directement sur l'ouverture de l'anneau de plancha, la grille en fonte élargit la surface de cuisson et est idéale pour griller à vif (searing). Placée sur l'anneau de support, la proximité des flammes et donc la température de la grille en fonte peuvent être réglées par différents niveaux. La grille en fonte peut être insérée et retirée en un clin d'œil à l'aide de la poignée de levage incluse, ce qui permet également de créer de l'espace pour une poêle wok. Placée dans l'anneau de support à quatre niveaux différents, elle est positionnée directement au-dessus des flammes et confère à chaque plat une note particulière.

