

Produktinformation durch weckglaeser.com

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php

Hot Stone Grillstein Set L - indoor & outdoor

Produkt-ID: 1007647

[Zur Produktseite im Shop](#)



UNITWIST Hot Stone Set L - Heisser Stein (Steak Brett)

Woraus besteht das Set?

Ein Brett aus Buchenmassivholz mit abgerundeten Kanten.
3er Set Original WECK Gläser 80ml mit passendem weissen Silikondeckel.
Einen Granit Stein mit abgerundeten Kanten und polierter Oberfläche.
Eine hochwertige Edelstahlschale passend zum Buchenholzbrett.
Eine attraktive Öko Verpackung - ein super Geschenk.
Unsere informative Broschüre "Die Kunst des Steingrillens" liegt gratis bei.

Beschreibung - Der Granit Stein

Steak wie vom Profi! Servieren Sie Ihren Gästen perfekt gegrilltes Steak vom Heissen Stein.
Verwenden Sie den Granitstein auch zum Garen von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse. Der Stein hält Temperaturen bis zu 550° C aus. Er kann im Backofen, oder auf Gas- und Holzkohlegrills erwärmt werden. Granit speichert Wärme. Ihre Speisen bleiben länger warm und werden optimal präsentiert.
Als reine Servierplatte kann sich der Stein auch sehen lassen! Ideal für eine schöne Präsentation von Sushi, Käse, Carpaccio, Räucherlachs und Desserts.

Beschreibung - Das Brett

Das massive Buchenholzbrett kommt mit Vertiefungen für 3 WECK Gläser und einer herausnehmbaren Edelstahlschale für den Heissen Stein. Für einen sicheren Stand sorgen Silikon Standfüsse. Dank beidseitiger Griffe transportieren Sie das Brett sicher von der Küche zum Esstisch.
Gefertigt wird das Buchenholzbrett in Deutschland. Es ist PEFC zertifiziert. Die antiseptischen Eigenschaften des Holzbretts verhindern eine unkontrollierte Bakterienbildung. Es ist extrem hitzefest und kann somit sorglos auf Ihrem Tisch verwendet werden.

Beschreibung - Die Edelstahlschale

Die hochwertige und robuste Auffangschale ist aus Edelstahl. Sie sitzt perfekt in der dafür vorgesehenen Vertiefung im Buchenholzbrett. Der Granitstein und die beim Grillen und Garen anfallende Flüssigkeit finden hier genügend Platz. Edelstahl ist besonders hitzebeständig und kann bei Anwendungen im Temperaturbereich bis 1150° C eingesetzt werden. Verwenden Sie die kleine Edelstahlschale auch zum Servieren oder als Grilltablett. Einfach das Grillgut platzieren und ab auf den Grill.

Reinigung und Pflege

Wichtig! Bevor Sie den Grillstein reinigen, lassen Sie ihn langsam abkühlen. Bitte nicht direkt heiss ins kalte Wasser geben. Dies kann Risse verursachen. Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie den Granitstein in einem lauwarmen Wasserbad. Nehmen Sie Küchenpapier, eine weiche Bürste oder einen Spachtel zur Hilfe. Verwenden Sie bitte kein Spülmittel. Der Stein könnte den Geschmack des Reinigungsmittels annehmen. Bei hartnäckiger Verschmutzung nehmen Sie bitte etwas Dr. Huck Natron (Art. 1001877), streuen davon eine kleine Menge auf den Stein, kurz einwirken lassen und mit einer weichen Bürste leicht abreiben. Danach reinigen und polieren Sie den Stein mit einem feuchten Tuch. Bitte nicht in die Spülmaschine geben. Wischen Sie das Holzbrett feucht ab und trocknen Sie es danach. Bitte nicht in die Spülmaschine geben.
Die mitgelieferten WECK Gläser, die Silikondeckel und die Edelstahlschale können Sie bedenkenlos in die Spülmaschine geben.

Details und Spezifikationen

Masse Set (Holzbrett): (B) 375 mm x (T) 295 mm x (H) 80 mm

Masse Granitstein: (B) 200 mm x (T) 120 mm x (H) 22 mm
Masse Edelstahlschale: (B) 145 mm x (L) 225 mm x (H) 15 mm
Masse Dipgläser: (H) 55 mm, Durchmesser 69 mm
Gesamtgewicht: 3.65 kg
Gewicht Granitstein: 1.46 kg
Material Holzbrett: Buchenmassivholz
Material Stein: Granit, Oberseite poliert
Material Unterschale: Edelstahl
Material Dipgläser: Weck Gläser
Material Silikondeckel: 100% HCR Silikon, ohne Zusatzstoffe
Farbe Silikondeckel: weiss
Verpackung: Box aus Öko Pappe. Plastikfrei.
Besonderes: Granitstein und Buchenmassivholzbrett haben abgerundete Kanten.

Alle Angaben, Bilder und Beschreibungen werden mit bestmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Sie sind unverbindlich. Produktänderungen sind vorbehalten. Alle Massangaben unterliegen fertigungsüblichen Toleranzen von $\pm 5\%$.

UNiTWIST Hot Stone Set L - Heisser Stein (Steak Brett)

Woraus besteht das Set?

Ein Brett aus Buchenmassivholz mit abgerundeten Kanten.
3er Set Original WECK Gläser 80ml mit passendem weissen Silikondeckel.
Einen Granit Stein mit abgerundeten Kanten und polierter Oberfläche.
Eine hochwertige Edelstahlschale passend zum Buchenholzbrett.
Eine attraktive Öko Verpackung - ein super Geschenk.
Unsere informative Broschüre "Die Kunst des Steingrillens" liegt gratis bei.

Beschreibung - Der Granit Stein

Steak wie vom Profi! Servieren Sie Ihren Gästen perfekt gegrilltes Steak vom Heissen Stein.
Verwenden Sie den Granitstein auch zum Garen von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse. Der Stein hält Temperaturen bis zu 550° C aus. Er kann im Backofen, oder auf Gas- und Holzkohlegrills erwärmt werden. Granit speichert Wärme. Ihre Speisen bleiben länger warm und werden optimal präsentiert.
Als reine Servierplatte kann sich der Stein auch sehen lassen! Ideal für eine schöne Präsentation von Sushi, Käse, Carpaccio, Räucherlachs und Desserts.

Beschreibung - Das Brett

Das massive Buchenholzbrett kommt mit Vertiefungen für 3 WECK Gläser und einer herausnehmbaren Edelstahlschale für den Heissen Stein. Für einen sicheren Stand sorgen Silikon Standfüsse. Dank beidseitiger Griffe transportieren Sie das Brett sicher von der Küche zum Esstisch.
Gefertigt wird das Buchenholzbrett in Deutschland. Es ist PEFC zertifiziert. Die antiseptischen Eigenschaften des Holzbretts verhindern eine unkontrollierte Bakterienbildung. Es ist extrem hitzebeständig und kann somit sorglos auf Ihrem Tisch verwendet werden.

Beschreibung - Die Edelstahlschale

Die hochwertige und robuste Auffangschale ist aus Edelstahl. Sie sitzt perfekt in der dafür vorgesehenen Vertiefung im Buchenholzbrett. Der Granitstein und die beim Grillen und Garen anfallende Flüssigkeit finden hier genügend Platz. Edelstahl ist besonders hitzebeständig und kann bei Anwendungen im Temperaturbereich bis 1150° C eingesetzt werden. Verwenden Sie die kleine Edelstahlschale auch zum Servieren oder als Grilltablett. Einfach das Grillgut

platzieren und ab auf den Grill.

Reinigung und Pflege

Wichtig! Bevor Sie den Grillstein reinigen, lassen Sie ihn langsam abkühlen. Bitte nicht direkt heiss ins kalte Wasser geben. Dies kann Risse verursachen. Bei leichter Verschmutzung reinigen Sie den Granitstein in einem lauwarmen Wasserbad. Nehmen Sie Küchenpapier, eine weiche Bürste oder einen Spachtel zur Hilfe. Verwenden Sie bitte kein Spülmittel. Der Stein könnte den Geschmack des Reinigungsmittels annehmen. Bei hartnäckiger Verschmutzung nehmen Sie bitte etwas Dr. Huck Natron (Art. 1001877), streuen davon eine kleine Menge auf den Stein, kurz einwirken lassen und mit einer weichen Bürste leicht abreiben. Danach reinigen und polieren Sie den Stein mit einem feuchten Tuch. Bitte nicht in die Spülmaschine geben. Wischen Sie das Holzbrett feucht ab und trocknen Sie es danach. Bitte nicht in die Spülmaschine geben.

Die mitgelieferten WECK Gläser, die Silikondeckel und die Edelstahlschale können Sie bedenkenlos in die Spülmaschine geben.

Details und Spezifikationen

Masse Set (Holzbrett): (B) 375 mm x (T) 295 mm x (H) 80 mm

Masse Granitstein: (B) 200 mm x (T) 120 mm x (H) 22 mm

Masse Edelstahlschale: (B) 145 mm x (L) 225 mm x (H) 15 mm

Masse Dipgläser: (H) 55 mm, Durchmesser 69 mm

Gesamtgewicht: 3.65 kg

Gewicht Granitstein: 1.46 kg

Material Holzbrett: Buchenmassivholz

Material Stein: Granit, Oberseite poliert

Material Unterschale: Edelstahl

Material Dipgläser: Weck Gläser

Material Silikondeckel: 100% HCR Silikon, ohne Zusatzstoffe

Farbe Silikondeckel: weiss

Verpackung: Box aus Öko Pappe. Plastikfrei.

Besonderes: Granitstein und Buchenmassivholzbrett haben abgerundete Kanten.

Kundenservice (E-Mail, Chat, SMS, Messenger):

www.weckglaeser.com/impressum.php