

PEARL

Presse-Information

(Kurzversion)

Heiße Luft für gesunde Ernährung

Frittieren ist wieder in. Fettige Gerichte und Mief in der Küche allerdings nicht. Da kommen die neuen Heißluftfritteusen der Marke Rosenstein & Söhne des Versenders Pearl gerade recht. Mit ihnen lassen sich knusprige Pommes frites, saftige Chicken Nuggets und leckere Frühlingsrollen besonders fettarm und geschmacksintensiv herzaubern. Selbst ein fluffiger Kuchen gelingt mit Hilfe der modernen Geräte. Angeboten wird eine [Variante mit Display und 1.200 Watt](#) für 99,90 Euro und eine mit [Version mit Drehregler und 1.400 Watt](#) für 79,90 Euro. Beide können grillen, braten, backen, erhitzen und warmhalten. Perfekt für die fettwarme Trend-Ernährung.

(Langversion)

Leicht, locker und fettarm

Voller Geschmack mit Heißluftfritteusen

Beim Thema Frittieren denkt man unwillkürlich an fettige Gerichte und Mief in der Küche. Mit den neuen Heißluftfritteusen von Rosenstein & Söhne ist allerdings genau das Gegenteil der Fall: Die Geräte sorgen für knusprige Pommes frites, saftige Chicken Nuggets und leckere Frühlingsrollen – alles besonders fettarm und geschmacksintensiv. Erhältlich sind sie beim Versender Pearl. Zur Auswahl stehen eine digitale mit 1.200 Watt für 99,90 Euro und eine mit 1.400 Watt für 79,90 Euro.

Vielseitig und kalorienbewusst genießen

Bei den zwei Heißluftfritteusen genügen nur wenige Tropfen Öl, um Gerichte schmackhaft und kalorienarm zuzubereiten. Gemeinsam ist auch der antihaftbeschichtete Zubereitungsbehälter. Zudem sind beide Geräte echte Allrounder und eignen sich auch zum Grillen, Braten, Backen, Erhitzen und Warmhalten. So gelingen mit dem mitgelieferten Grilleinsatz Steaks, Würstchen und Spieße perfekt und fettarm. Außerdem können fertige Speisen bequem aufgewärmt und warmgehalten werden. Und sogar Kuchen backen können die beiden, und wie: Durch die heiße Luft gelingt dieser nämlich besonders locker und saftig. Die Reihe der Gerichte ließe sich beliebig fortsetzen. Neben krossen Fischstäbchen gelingen beispielsweise auch Bratkartoffeln oder die Entenbrust mit Leichtigkeit. Und das Beste: Verglichen mit herkömmlichen Fritteusen entstehen kaum unangenehme Gerüche, da für die Zubereitung fast nur heiße Luft genutzt wird. Adé Fettgeruch, willkommen gesunder Genuss! Bei so vielen Gemeinsamkeiten gibt es aber auch ein paar kleine Unterschiede.

Die digitale mit dem besonderen Touch

Die innovative [digitale Heißluftfritteuse mit 1.200 Watt](#) bereitet Speisen besonders schnell zu und ist einfach in der Handhabung. Dafür sorgt das Display mit Touch-Bedienfeld, mit dem sich die gewünschte Temperatur von 80 bis 200 °C bequem einstellen lässt. Über einen Timer wird die Garzeit bis zu 60 Minuten bestimmt. Die Fritteuse hat ein Fassungsvermögen von zwei Litern. Mit rund 27 x 35 x 33 cm und einem Gewicht von 4,8 kg findet das praktische Gerät in jeder Küche seinen Platz.

Presse-Information

Die extra große Familien-Fritteuse

Auch die [Fritteuse mit 1.400 Watt](#) ist mit rund 37 x 30 x 30 cm ähnlich kompakt. Hier stellt man die Temperatur von 40 bis 200 °C aber mit einem manuellen Drehregler ein. Über einen Timer lassen sich Garzeiten von bis zu 30 Minuten auswählen. Und das Fassungsvermögen ist mit 2,5 Litern sogar noch etwas größer, also ideal für Familien.

Zum Lieferumfang gehört bei beiden Fritteusen ein praktischer Grilleinsatz.

Fazit:

Beide Heißluftfritteusen sind absolut vielseitig. Sie können grillen, braten, backen, erhitzen und warmhalten. Dazu die einfache Bedienung, kaum unangenehme Gerüche und höchster Genuss. Und das alles äußerst fett- und kalorienarm.

404 Worte

2.758 Zeichen

Rosenstein & Söhne Digitale Heißluftfritteuse, 1.200 Watt

Preis: 99,90 EUR statt empfohlenem Herstellerpreis von 199,90 EUR

Bestell-Nr. NC-2342

Produktlink: <http://www.pearl.de/a-NC2342-3000.shtml>

Bilderlinks:

http://www.pearl.de/Presse/NC-2342_1_Rosenstein_und_Soehne_Digitale_Heißluftfritteuse_1.200_Watt.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-2342_2_Rosenstein_und_Soehne_Digitale_Heißluftfritteuse_1.200_Watt.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-2342_3_Rosenstein_und_Soehne_Digitale_Heißluftfritteuse_1.200_Watt.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-2342_4_Rosenstein_und_Soehne_Digitale_Heißluftfritteuse_1.200_Watt.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-2342_5_Rosenstein_und_Soehne_Digitale_Heißluftfritteuse_1.200_Watt.jpg

Rosenstein & Söhne Heißluftfritteuse zum fettarmen Frittieren, 1400 W

Preis: 79,90 EUR statt empfohlenem Herstellerpreis von 149,90 EUR

Bestell-Nr. NC-3753

Produktlink: <http://www.pearl.de/a-NC3753-3000.shtml>

Bilderlinks:

http://www.pearl.de/Presse/NC-3753_1_Rosenstein_und_Soehne_Heißluftfritteuse_zum_fettarmen_Frittieren.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-3753_2_Rosenstein_und_Soehne_Heißluftfritteuse_zum_fettarmen_Frittieren.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-3753_3_Rosenstein_und_Soehne_Heißluftfritteuse_zum_fettarmen_Frittieren.jpg

http://www.pearl.de/Presse/NC-3753_4_Rosenstein_und_Soehne_Heißluftfritteuse_zum_fettarmen_Frittieren.jpg

Bezugsquelle:

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Tel. 0180/ 555 82, www.pearl.de

Presse-Information

PEARL.GmbH aus Buggingen ist das umsatzstärkste Unternehmen eines internationalen Technologie-Konzerns. Ihr Schwerpunkt ist der Distanzhandel von Hightech-Produkten. Mit 9 Millionen Kunden, 10 Millionen gedruckten Katalogen pro Jahr, einer täglichen Versandkapazität von bis zu 40.000 Paketen – alleine in Deutschland – und Versandhaus-Niederlassungen in Österreich, der Schweiz, Frankreich und China gehört PEARL zu den größten Versandhäusern für Neuheiten aus dem Technologie-Bereich. Eigene Ladengeschäfte in vielen europäischen Großstädten und ein [Teleshopping-Unternehmen](#) mit großer Reichweite in Europa unterstreichen diesen Anspruch. In Deutschland umfasst das Sortiment von PEARL ca. 15.000 Produkte und über [100 bekannte Marken](#) wie z.B. FreeSculpt, NavGear, simvalley MOBILE oder TOUCHLET. Dank ihrer äußerst engen Kooperation mit internationalen Großherstellern und Entwicklungsfirmen hat PEARL.GmbH einen starken Einfluss auf die Neuentwicklung und kontinuierliche Optimierung von Produkten. (www.pearl.de).