GOURMET FISCHGRILLER®

INT. BARBECUE AWARD
FIRE&FOOD
Das Barbecue-Magazin
2012
GOLD
GRILLZUBEHÖR

DIE BESTE ART DER FISCHZU-BEREITUNG

PRODUKT-ÜBERSICHT

FÜR DEN PERFEKTEN FISCHGENUSS

Fischgenuss vom Feinsten.

MADE IN GERMANY

Mit dem Gourmet-Fischgriller können Sie jetzt Fische auch zu Hause perfekt zubereiten. Egal ob grillen, backen, frittieren, pochieren oder räuchern – der Gourmet-Fischgriller garantiert Fischgenuss pur.

Der Gourmet-Fischgriller ist durch seine einzigartige Konstruktion das ideale Küchengerät für die Zubereitung von ganzen Fischen. Durch die Fixierung unterhalb der Fischwirbelsäule kommt der Fisch bei der Zubereitung nicht mit dem Gar- oder Grillgerät in Berührung und die Haut des Fisches bleibt unversehrt. Der Saft bleibt im Fisch und kann seinen zarten Geschmack voll entfalten. Da das Grillgut nicht mit dem Grillrost in Kontakt kommt, kann ohne Öl oder Fett gegrillt werden. Somit entstehen auch keine schädlichen Transfette.

Der Gourmet-Fischgriller ist aus hochwertigen Edelstahl und kann nach Gebrauch einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der Gourmet-Fischgriller bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten der Zubereitung, z. B.: Garen im Backofen, Kombidämpfer oder Dampfgarer, indirektes und direktes Grillen, Räuchern oder garen im Smoker.
Der Gourmet-Fischgriller eignet sich auch für die Fritteuse oder den Sudtopf.

Genießen Sie Ihren Fisch zu Hause wie im Sterne-Restaurant, mit dem Gourmet-Fischgriller.

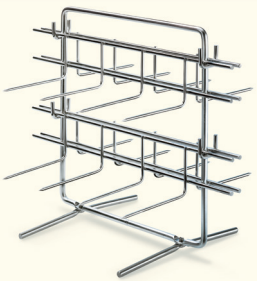
ALLE GOURMET-FISCHGRILLER IM ÜBERBLICK.

1 MULTI 2, 4, 6, 8 Das Multitalent: Für Portionsfische bis zu einer Länge von 30 cm, mit Zubehör auch für Fische bis zu einer Länge von 60 cm. Die Fische werden auf die Fischhalter gespießt und in den Fischständer gehängt und zubereitet. Es können bis zu 8 Fische gleichzeitig zubereitet werden. Hervorragende Ergebnisse beim indirekten Grillen oder bei der Zubereitung im Backofen, Kombidämpfer, Dampfgarer, Smoker und Räucherofen.

2 STAR – FISCHE BIS 40 CM Der Allrounder: Für 2 Portionsfische bis zu 40 cm Länge. Die Fische werden dreidimensional fixiert und der Fisch kann in jeder beliebigen Stellung gegart werden. Mit dem S2 Star können Sie Ihren Fisch ganz nach Gusto grillen (direkt/indirekt) oder im Ofen, Kombidämpfer und Dampfgarer zubereiten. Der F2 Deluxe kann zudem noch platzsparend zusammengefaltet und verstaut werden.

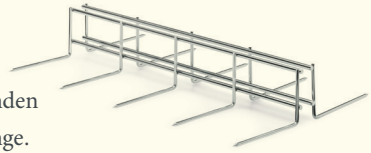
3 BIG – FISCHE BIS 70 CM Mit dem Gourmet-Fischgriller BIG können Sie einen Mehrportionsfisch bis zu einer Länge von 70 cm grillen oder im Ofen zubereiten. Auch den Gourmet-Fischgriller BIG gibt es als faltbares Modell und passt in jeden Küchenschrank.

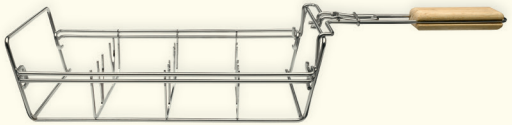
4 MAXI – FISCHE BIS 100 CM Genuss ohne Grenzen. Mit dem Gourmet-Fischgriller MAXI können Sie einen Mehrportionsfisch bis zu einer Länge von 100 cm zubereiten. Bis dato eine echte Herausforderung an jeden Koch. Mit dem Gourmet-Fischgriller MAXI auch zu Hause ohne großen Aufwand möglich.
Auch als faltbares Modell verfügbar.



1 MULTI 2, 4, 6, 8

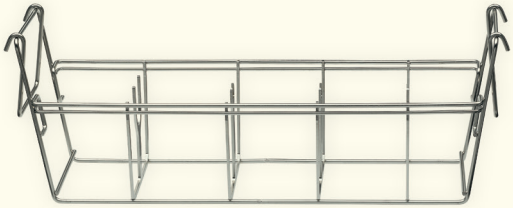
Mit dem MULTI können Sie Portionsfische bis 30 cm Länge perfekt zubereiten, mit den entsprechenden Zubehör, z. B.: MULTI FH 5/50, Fische bis 50 cm Länge.





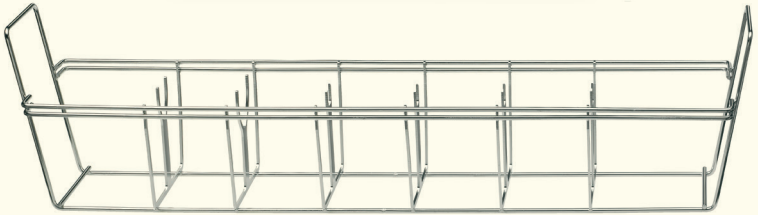
2 STAR UND DELUXE

Die Modelle S1 und S2 STAR oder F1 und F2 DELUXE (faltbar) eignen sich für die Zubereitung von einem oder zwei Fischen bis zu einer Länge von 40 cm. (Portionsgröße)



3 BIG

S1 BIG Fischgriller eigent sich für einen Mehrportionsfisch, von 40 bis zu 70 cm Länge.



4 MAXI

Das Modell MAXI eignet sich für die Zubereitung eines Fisches bis zu 100 cm Länge.

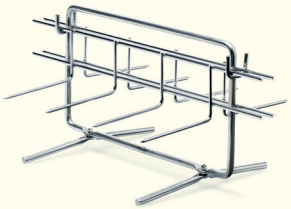
1

Multi 2, 4, 6, 8 mit Zubehör für Fische von 30 bis zu 60 Zentimeter

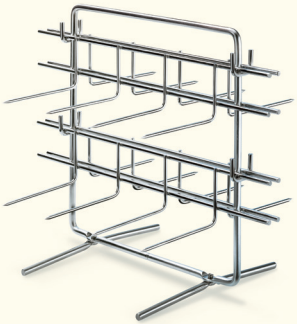
Mit dem Gourmet-Fischgriller MULTI können Sie Portionsfische bis zu 30 cm Länge perfekt zubereiten. Mit Zubehör kann der Multi auch für Fische bis zu einer Länge von 60 cm verwendet werden. Durch die einzigartige Fixierung auf dem Fischhalter kommen die Fische nicht mit dem Gar- oder Grillgerät (Rost) in Berührung. Die Haut des Fisches bleibt unversehrt. Durch die Zubereitung der Fische in Rückenlage bleibt der Saft im Fisch und kann so sein zartes Aroma entfalten.

Tipp: Sie können jede Art von Grillgut, z. B. Chickenwings, Scampi, Würstel oder Gemüse aufspießen und indirekt grillen oder garen.

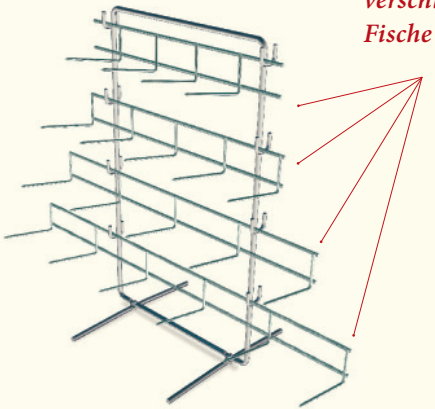
Zubehör: Es gibt vier verschiedene Fischhalter für Fische von 30 cm bis zu 60 cm.



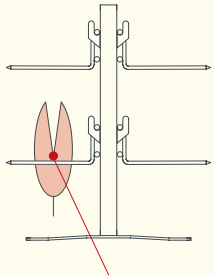
MULTI 2 für zwei Fische



MULTI 4 für vier Fische



MULTI 8 für acht Fische



Wirbelsäule des Fisches. Die Spieße unterhalb der Wirbelsäule durchstechen.

Der Gourmet-Fischgriller MULTI eignet sich für:

- ✔ den Backofen
- ✔ den Grill mit Deckel (indirektes Grillen)
- ✔ den Smoker
- ✔ den Kombidämpfer
- ✔ den Dampfgarer
- ✔ die Fritteuse
- ✔ den Sudtopf
- ✔ den Räucherofen

2

S2 Star und F2 Deluxe

Mit dem Gourmet-Fischgriller S2 STAR und F2 DELUXE können Sie Portionsfische in allen Variationen zubereiten. Ob auf dem Grill oder im Smoker, im Ofen oder in der Fritteuse, im Kombidämpfer oder im Sudtopf. Dank der dreidimensionalen Fixierung der Fischwirbelsäule kommt der Fisch mit dem Gar- oder Grillgerät nicht in Berührung und die Haut des Fisches bleibt unversehrt. Der Fisch behält seine Form und der zarte Geschmack entfaltet sein volles Aroma.

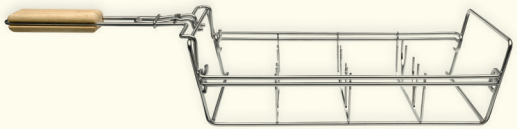
Einzigartig dabei: Der Fisch kann in jeder beliebigen Stellung direkt oder indirekt gegrillt oder gegart werden.

Das richtige Timing für den perfekten Geschmack.

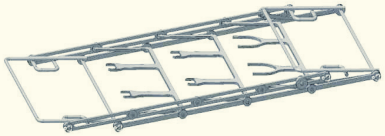
· Garzeiten für Portionsfische:
· Kombidämpfer: 180 Grad, ca. 7 – 8 Minuten
· Backofen: 180 – 200 Grad, ca. 25 Minuten
· Grill mit Deckel: 180 – 200 Grad, ca. 15 Minuten
· Auf dem Grill: 180 – 200 Grad, ca. 15 Minuten
· Dampfgarer: 90 Grad, ca. 10 Minuten

Tipp: Wir empfehlen den S2 Star und F2 Deluxe für Gourmets, die Fisch in allen Variationen genießen möchten.

S2 STAR mit abnehmbarem Griff



F2 DELUXE zusammengefaltet



Doppelspieße: zum Einhängen in den Garkorb

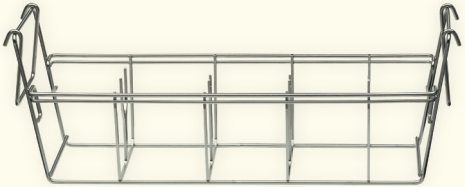
Der Gourmet-Fischgriller S2 Star und F2 Deluxe:

- ✔ Fisch gart im eigenen Saft
- ✔ Einfachste Handhabung
- ✔ Zubereitung im Grill (auch Kugelgrill), Smoker, Kombidämpfer und im Ofen
- ✔ Modelle für Fische bis zu 40 cm
- ✔ Hochwertige Qualität aus Edelstahl
- ✔ Reinigung in der Spülmaschine

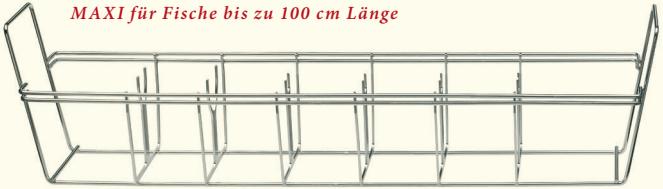
BIG UND MAXI

Mit den Gourmet-Fischgriller BIG können Sie Mehrportionsfische bis zu 70 cm Länge, mit dem MAXI bis zu 100 cm Länge zubereiten. Dank der Fixierung kann der Fisch von allen Seiten gegart werden – auch in Rückenlage – und kann so sein volles Aroma entfalten. Der BIG und MAXI sind auch als faltbare Modelle verfügbar.

Tipp: Bei Mehrportionsfischen garantiert ein Temperaturmessgerät das perfekte Ergebnis. Temperaturfühler einstechen, bei ca. 63 Grad Celsius ist der Fisch fertig gegart.

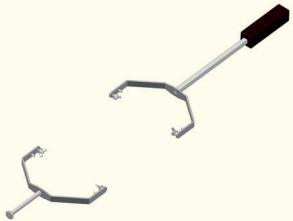


BIG für Fische bis zu 70 cm Länge

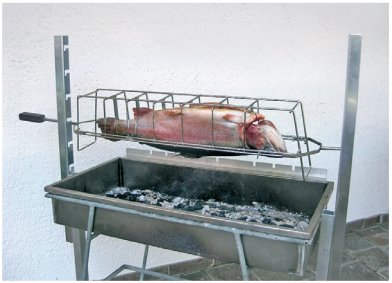


MAXI für Fische bis zu 100 cm Länge

Handheber
Handheber einfach einhängen und der Garkorb kann gefahrlos z. B. vom Grill zum Tisch gebracht werden.



DG+GDT Drehgriff mit Gegendrehteil aufsteckbar für BIG und MAXI
Zum Einsetzen und Drehen des Gourmet-Fischgrillers in den Grill.



GOURMET FISCHGRILLER®

MADE IN GERMANY

Generallizenznehmer und Hersteller
Konrad Glas GmbH & Co. KG
Seeweg 12
82343 Possenhofen
Tel. (0 81 57) 9 99 04 05
Fax (0 81 57) 9 99 04 07
E-Mail: service@gourmet-fischgriller.de

Geschützt durch:
deutsches Gebrauchsmuster 202008009506
Europäisches Patent 2271242
US-Patentanmeldung 2011/0088565
Kanadische Patentanmeldung 2730411
Intern. Patentanmeldung PCT/EP 2012/000060

Händlerstempel

FÜR DEN PERFEKTEN FISCHGENUSS

Video ansehen in unserem Onlineshop
WWW.GOURMET-FISCHGRILLER.DE