

# Hähnchen-Griller mit Aromaaufsatz

Artikel-Nummer: 203-921

„Saftig gegrillte Hähnchen. Perfekt geeignet für den Ofen und den Grill.

Kinderleichte Handhabung. Fettfreies und gesundes Zubereiten von knusprigen Hähnchen.

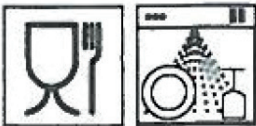
Füllen Sie den Aromaaufsatz mit Bier, Rot- oder Weißwein oder einer anderen Flüssigkeit.

Verfeinern Sie mit Marinaden, Kräutern, Orangen oder Säften.

Braten Sie das Hähnchen bei einer Temperatur von ca. 180 °C oder bis Erreichen einer Kerntemperatur von etwa 80 bis 85 °C.

## **Zubereitungshinweis:**

Verschließen Sie den Hals, damit die Flüssigkeit im Inneren nicht verdampfen kann und der Geschmack intensiviert wird.



# Chicken Griller with aroma infuser

Item-no.: 203-921

Juicy chicken grilled to perfection – in the oven or on a large barbeque.

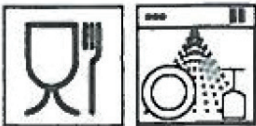
Easy to use, fat-free roasting, evenly crispy all around.

Fill the container with beer, red/white wine or other liquids.

Refine with marinades, herbs or juices.

Roast at about 180°C or until reaching a core temperature of about 80/85°C.

**Tip:** seal the neck of the chicken to ensure that the liquids do not evaporate but flavour the meat!



# Rôtissoire de poulet avec récipient arômes

Réf. 203-921

Des poulets juteux parfaitement rôtis – au four ou sur le grand barbecue boule.

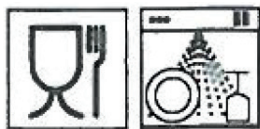
Utilisation facile, rôtissage sans graisse, volaille croustillante sur toute la surface.

Remplir le récipient de bière, de vin blanc ou rouge ou d'autres liquides.

Raffinez avec des marinades, des épices ou des jus.

Rôtir à env. 180 °C ou jusqu'à ce qu'une température à cœur d'env. 80/85 °C soit atteinte.

**Tuyau :** bouchez le cou du poulet pour que les liquides ne s'évaporent pas, mais aromatisent la viande !



# Haantjesgrill met aroma-opzetstuk

nr. 203-921

Sappige haantjes perfect gegrild – in de bakoven of in de grote bolgrill.

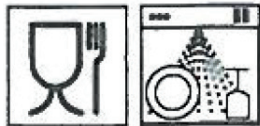
Eenvoudige toepassing, vetvrij braden, rondom gelijkmatig knapperig.

Reservoir met bier, witte / rode wijn of andere vloeistoffen vullen.

Verfijnen met marinades, kruiden of sappen.

Op ca. 180 °C braden of totdat een kerntemperatuur van ca. 80/85 °C bereikt is.

**Tip:** maak de hals van het haantje dicht, zodat de vloeistoffen niet kunnen verdampen maar het vlees aromatiseren!



**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Toernooiveld 300 · NL 6525 EC Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Carriage House · Forde Road · Newton Abbot · TQ12 4EY · Tel.: 01 626 880 916

**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 67 64 55

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen