

Funktionsweise und Anwendung des AMT Aromadeckel-Knopfes

Der Vorteil eines Aromaknopfes besteht darin, dass Flüssigkeiten wie Wein, Sherry oder Brühe ohne Anheben des Deckels dem Bratgut hinzugefügt werden können.

Das Fleisch bleibt zart und saftig mit einem unverwechselbaren Geschmack.

Die gewünschte Menge an Flüssigkeit wird in den Aromaknopf gegeben. Diese tropft stetig, je nach Konsistenz, in das Innere der Pfanne und verleiht dem Bratgut das gewünschte Aroma.

