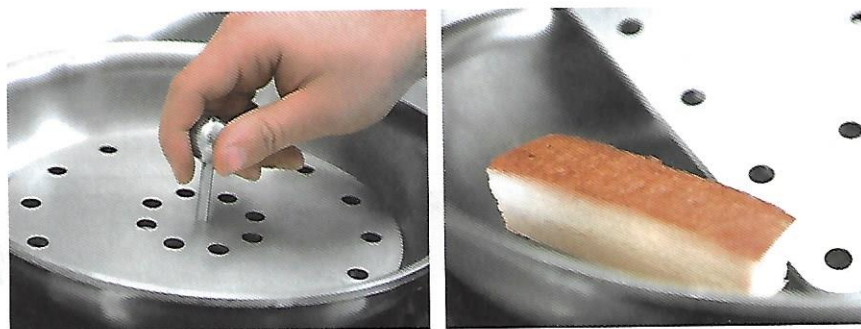


softistep, die kreisrunde bzw. rechteckige Platte gibt es für Töpfe, Pfannen und für die herkömmlichen Gastro-Normen. Das hochwertige Material Chromnickelstahl 18/10 ist mit und ohne Dampföffnungen erhältlich.

Kommt softistep mit Fleisch, Fisch, Gemüse, ... in Berührung, entsteht der **step-Effekt**. Dieser sanfte Druck wirkt gleichmäßig ein, die Poren schließen sich harmonisch, der Saft bleibt im Produkt.

Der Vorteil:

Fleisch, Fisch oder Gemüse ist schneller angebraten, die Kruste bleibt gleichmäßig, die Kräuter entfalten ihre volle Wirkung. Beim Marinieren kommt das Produkt nicht mit Sauerstoff in Berührung, so kann sich auch keine Verfärbung bilden.



Töpfe und Pfannen (TP)

- Top Qualität aus Chromnickelstahl 18/10
- Leicht und schnell gereinigt
- Eine einmalige Investition



Anwendung

