

KLARSTEIN

ZEIT FÜR ABWECHSLUNG



Kochen auf der Überholspur

Rasant, kontrolliert und stilsicher kochen – dafür steht KLARSTEINs neue Multifunktionsküchenmaschine GrandPrix. Ab sofort kocht Man(n) auf der Überholspur, denn das vom Motorsport inspirierte Design macht die Küche zur Gourmet-Rennstrecke. Schnelle 30-Minuten-Gerichte sowie

anspruchsvolle Siegermenüs sind gleichermaßen unkompliziert umzusetzen. Bei der Bedienung liegt der Fokus auf Kontrolle und Selbstbestimmung. Kein Automatikgetriebe, keine Geschwindigkeitsbegrenzung - der Küchenchef übernimmt das Fine-Tuning selbst und behält so das Steuer in der Hand.

Der GrandPrix im Überblick



[Zum GrandPrix](#)



Windschnittiges Design

Bedienfeld im Cockpit-Look und verchromte Armaturen sorgen für einen starken Auftritt.



Rasante Gerichte

Die Pole Position ist dank Kochrundenzeiten von weniger als 30 Minuten gesichert.



Kein Kontrollverlust

Temperatur, Geschwindigkeit und Garzeit werden eigenhändig gesteuert.



Power unter der Motorhaube

Kraftvolle 500 Watt Motoren- und 1000 Watt Heizleistung bringen das Kombi-Gerät so richtig in Fahrt.



Großer Tank

Der 2,5 Liter fassende Edelstahl-Topf mit integrierter Waage stillt jeden Hunger.



Kochen für Champions

Rezeptbeispiel: Nuss-Honig-Joghurt

Griechischer Joghurt ist aufgrund seines speziellen Herstellungsverfahrens kohlehydratärmer und eiweißreicher als normaler Joghurt. Im Vergleich dazu ist er wesentlich cremiger, dicker und geschmacklich milder. Mit Nüssen und Honig kombiniert wird aus der gesunden Eiweißbombe ein wahrer Powersnack für Zwischendurch.

Rezept für 2 Personen, Dauer: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

Zutaten:

500g Joghurt griechischer Art
100g Nussmix
Honig

1. Den Joghurt zusammen mit dem Nussmix in den GrandPrix geben. Den Schmetterlingsaufsatz aufstecken und alles für 1 Minute auf Stufe 4 vermengen lassen.
2. Honig nach Belieben hinzufügen und alles erneut für 1 Minute auf Stufe 4 durchmischen.

Weitere Rezepte für den GrandPrix folgen und werden online im [KLARSTEIN Magazin](#) zu finden sein.

Kontakt für Anfragen zu hochauflösendem Bildmaterial, Produktsamples, Expertentipps von Enie oder allgemeine Presseanfragen:

Kontakt:
Simone Haffner
Telefon: +49 (0) 30 300 13 85 – 731
Email: s.haffner@chal-tec.com
Wallstraße 16, 10179 Berlin

Kerstin Lieser
Tel.: +49 (0) 30 300 13 85 - 825
Email: k.lieser@chal-tec.com
Wallstraße 16, 10179 Berlin

Mehr Informationen unter www.klarstein.de und auf unseren Social Media Kanälen:



Chal-Tec GmbH