

Presse-Information

Fish 'n' Fire

Flammlachsbrett von höfats

Wie funktioniert gesunder Lifestyle, der allen schmeckt? höfats liefert erneut eine absolut praktische wie attraktive Lösung zum Top-Thema: Flammlachs sorgt für den Omega 3-Boost und entführt geschmacklich in die unberührte Natur Finnlands. Ursprünglich aus dem hohen Norden, landet das von höfats perfektionierte Flammlachsbrett flexibel auf den Feuerkörben und Feuerschalen des Allgäuer Designunternehmens. Jetzt heißt es nur noch: Finde deinen Fisch!

Denn auch sonst zeigt sich das Accessoire anpassungsfähig für die Performance über den aromatischen Flammen. Das Flammlachsbrett bietet Platz für jeden Fisch und unterstützt Outdoor-Kulinariker auf dem Weg zum besonders natürlichen Geschmack. Filetierten Fisch ganz nach persönlichem Gusto mit Kräutern und Zitronenscheiben veredeln, danach unter dem Edelstahlhalter auf dem unbehandelten Massiv-Buchenholzbrett fixieren und das Flammlachsbrett anschließend auf den Rand von Bowl, Triple, Cube & Co stecken.

Diese Feuergeschichte von höfats ist hier längst noch nicht zu Ende: Unterschiedliche Anstellwinkel zwischen dem Flammlachsbrett und den Flammen sowie die Möglichkeit, das Brett von beiden Seiten in der Haltung zu platzieren, garantieren ein optimales Temperaturhandling und damit gleichmäßiges und schonendes Garen.

Mit der Natur grillen: Für den Flammlachs nur unbehandeltes Holz als Brennmaterial verwenden – Buchenholz zum Beispiel entfaltet einen sehr aromatischen Rauch. Das Flammlachsbrett wird vor dem Einsatz für 3-6 Stunden in kaltes Wasser gelegt, um das Buchenholz vor den Flammen zu schützen.

höfats präsentiert mit dem Flammlachs brett das entspannteste Duo, seit es Feuer gibt. Das Knistern der Flammen erholt wunderschön, während die Nährstoffe vom Fisch bestens von innen wirken – so geht Stressreduktion für Genießer. Die Fischhalterung aus Edelstahl kann unkompliziert in der Spülmaschine gereinigt werden.

Tipp: Traditionell wird der Flammlachs in Finnland zur Sommwendfeier im Juni zubereitet, aber auch als winterliches Grill-Spektakel eignet sich der Fisch vom Feuer wunderbar.

Empf. VK-Preis: € 74,95