

Presse-Information

Ein Circle. Immer wieder anders.

Circle Raclette und Fondue von hofats

Ein Tisch, gutes Essen und die Menschen, mit denen man es teilen möchte: Mit Circle hat hofats das gemeinsame Grillen zum Erlebnis gemacht. Jetzt wächst das innovative System weiter und bleibt auch dann auf dem Tisch, wenn die offizielle Grillsaison längst vorbei ist.

Das Fondue- und Raclette-Set erweitern Circle um zwei beliebte Winterklassiker und machen aus dem Tischgrill ein vielseitiges Genuss-System für das ganze Jahr: drinnen wie draußen, im Sommer wie im Winter.

Das Prinzip bleibt dabei so einfach wie vielseitig: Circle ist modular aufgebaut, jede Erweiterung eröffnet neue kulinarische Möglichkeiten und lässt sich individuell zusammenstellen. So entsteht ein System, das sich nicht auf eine Art des Kochens festlegt, sondern sich den persönlichen Vorlieben, Anlässen und Jahreszeiten anpasst.

Mit dem neuen Fondue-Set wird Circle zum Mittelpunkt eines geselligen Fondue-Abends. Der massive Fonduetopf aus Gusseisen speichert die Wärme und hält Brühe oder Fett zuverlässig auf Temperatur. Ein Spritzschutz ermöglicht komfortables Fondue mit Fleisch, Fisch oder Gemüse. Farbindikatoren an den Griffenden der Fondue-Gabeln erleichtern die Zuordnung, während sich die Spieße sicher in den Spritzschutz einhängen lassen. Ohne Spritzschutz lässt sich der Gusstopf ebenso für Käse- oder Schokoladenfondue, Suppen und Eintöpfe verwenden.

Für Liebhaber des klassischen Käsefondues bietet hofats zudem eine eigene Variante an. Sie kombiniert den gusseisernen Topf mit Deckel und sechs Käsefondue-Gabeln.

Auch Raclette interpretiert höfats mit Circle neu. Statt elektrischer Heizspirale sorgt echtes Feuer für Wärme und Atmosphäre. Auf der Plancha lassen sich gleichzeitig unterschiedliche Zutaten in verschiedenen Temperaturzonen grillen, während darunter in neun Pfännchen Käse schmilzt und Gerichte überbacken werden.

So verbindet das Circle Raclette-Set zwei kulinarische Erlebnisse in einem: gemeinsames Grillen und klassisches Raclette. Von Gemüse und Fleisch über geschmolzenen Käse bis hin zum Dessert kann jeder direkt am Tisch genau das zubereiten, worauf er gerade Lust hat.

Das Herzstück bleibt Circle selbst. Dieser funktioniert ohne Strom und Holzkohle mit geruchs-, ruß- und rauchfreiem höfats Bioethanol. Sechs Flammen ermöglichen eine gleichmäßige Hitzeentwicklung, die Flammenhöhe lässt sich stufenlos über das Drehrad regulieren. Dadurch ist Circle nicht an einen festen Ort oder eine bestimmte Saison gebunden. Im Sommer zieht er zum gemeinsamen Grillen nach draußen, im Winter bringt er Raclette und Fondue ins Haus. So wächst Circle mit den kulinarischen Vorlieben seiner Nutzer und wird zum ganzjährigen Begleiter für gemeinsames Kochen und Genießen.

Attraktive Rezeptideen liegen jedem Circle bei. Zusätzliche Inspiration bietet die Circle Rezeptsammlung. Mehr als 30 Rezeptkarten zeigen die kulinarische Bandbreite des Systems – von unkomplizierten Gerichten für jeden Tag bis hin zu kompletten Menüs – und laden dazu ein, Circle immer wieder neu zu entdecken.

Empf. VK-Preise:

CIRCLE 35 Tischgrill:	€ 249,95
CIRCLE 35 Tischgrill Pro:	€ 349,95
CIRCLE 35 Fondue:	€ 299,90 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE 35 Fondue-Set:	€ 99,95 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE 35 Käsefondue:	€ 299,95 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE 35 Gusstopf mit Deckel:	€ 79,95 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE 35 Raclette:	€ 379,90 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE 35 Raclette-Set:	€ 129,95 (lieferbar ab Mitte November)
CIRCLE Rezeptsammlung:	€ 29,95 (lieferbar ab Mitte November)