

Plancha Grillvergnügen auf der Feuertonne – Mit der neuen Feuerhand Pyron Plate wird die Feuertonne Pyron zur vielseitigen Kochstation

Magdeburg 16.11.2017. Feuerhand verwandelt mit der neuen Grillplatte Pyron Plate seine rustikale Feuertonne Pyron in einen Plancha Grill für höchste Ansprüche. Die Pyron Plate ist eine Produkterweiterung, die im Handumdrehen auf den Feuerhand Pyron aufgelegt werden kann. Die im Pyron durch Holzvergasung und Kamineffekt entstehende hohe Temperatur heizt die Grillplatte weitgehend rauchfrei auf eine Hitze bis über 500 Grad. Es bilden sich abgestufte Temperaturzonen, so dass unterschiedliches Grillgut gleichzeitig bei der jeweiligen Idealtemperatur zubereitet werden kann. Eine leichte Wölbung der Platte leitet Fett oder Bratensaft nach innen. Ein Kochaufsatz ermöglicht es, parallel in einem Topf zu kochen oder heiße Getränke zuzubereiten. Die Pyron Plate ist nach dem Pyron ein weiteres Highlight der Orientierung der Marke Feuerhand zu Vergnügen, Genuss und Geselligkeit mit Feuer und Flamme.

Ästhetik und Funktionalität für geselligen Genuss



Schon die Feuerhand Feuertonne Pyron hatte mit ihrem rustikalen Aussehen und durch ihre Funktionalität mit Holzvergasung und Kamineffekt Aufsehen erregt. Mit der Pyron Plate zeigt Feuerhand, wie man eine Feuertonne konsequent bis zum Ende denkt. Denn die hohen Temperaturen, die im Feuerhand Pyron durch seine Konstruktion entstehen, sind eine ideale Hitzequelle für eine Plancha Grillplatte. Da der Feuerhand Pyron durch seine Doppelwand isoliert ist, können Gastgeber und Gäste gesellig rund um den rustikalen Korpus stehen und auf der Pyron Plate gemeinsam die Lieblingsgerichte zubereiten. Ein weiterer Vorteil: Durch die Holzvergasung verbrennt der Feuerhand Pyron Holz weitgehend rauchfrei. „Die Kombination unserer Feuertonne Pyron mit der Pyron Plate ist perfekt für gemeinsames Plancha Grillen, ohne durch Rauch gestört zu werden. Man braucht auch keinen Grillmeister mehr, alle bereiten gleichzeitig ihre Speisen zu und dadurch entsteht ein ganz neues Grillvergnügen am Feuer“, sagt Feuerhand Chef Jonas Taureck.

Ein Zentrum des Grillvergnügens

Mit der Pyron Plate wird der Feuerhand Pyron dadurch zum Zentrum des geselligen Kochvergnügens im Garten oder auf der Terrasse. Die Pyron Plate ist eine schwere, runde Stahlplatte, die ideale Brat-eigenschaften besitzt. Mit einer soliden Unter-konstruktion wird die Pyron Plate mit einem komfortablen Durchmesser von 57 cm auf die obere Öffnung des Pyron gesetzt. Die Pyron Plate befindet



sich dann in einer bequemen Arbeitshöhe von 86 Zentimetern. Durch eine runde Aussparung in der Mitte der Platte können weiterhin Flammen lodern. Auf der Platte entwickeln sich unterschiedliche Temperaturzonen - nach innen zunehmend bis über 500 Grad.

Idealtemperaturen für alle Speisen

Der Bereich rund um die Aussparung ist damit perfekt geeignet zum Braten von Steaks bei hoher Temperatur. Nach der Karamellisierung der Kruste können die Steaks im Außenbereich der Pyron Plate bei niedriger Temperatur fertig-garen oder ruhen. Die Pyron Plate bietet somit ideale Temperaturzonen für praktisch alle Speisen gleichzeitig. Während in der Mitte Steaks, Meeressfrüchte oder Burger zur Perfektion braten, tosten mit etwas Abstand Brot oder Burger Buns. Gemüse findet im Außenbereich beste Garbedingungen. Damit ist die Pyron Plate enorm abwechslungsreich, denn auf ihr kann man Speisen nicht nur bei verschiedenen Temperaturen braten, sondern auch mit Wein oder Saucen ablöschen oder aber im eigenen Saft garen. Auf der geräumigen Pyron Plate kann das Grillgut schnell von der einen in die andere Temperaturzone verschoben werden und so am Ende gleichzeitig den kulinarisch perfekten Zustand erreichen.



Die Pyron Plate ist mit dem mitgelieferten Kochaufsatz aber noch vielseitiger nutzbar. Denn damit kann auch während der Grillphase noch ein Topf, ein Kessel oder eine Pfanne erhitzt werden. Der Kochaufsatz ist ein breiter Metallring, der mit seinen 14 cm Durchmesser auf der Mittelöffnung der Feuerhand Pyron Plate aufsitzt. Er verhindert, dass Speisen beim Grillen in den Pyron hineinfallen. Auf den drei oberen Auflagepunkten finden Topf, Kessel & Co sicheren Halt und stehen damit auf einem leistungsfähigen Kocher. Falls die Feuerhand Pyron Plate einmal nicht zum Zubereiten von Speisen genutzt wird, erweitert sie trotzdem den Nutzen der Feuertonne, denn jetzt dient sie auch der Zubereitung heißer Getränke wie Punsch, Kaffee oder Tee. Ein weiteres Feature: Die Aussparungen an der Wand des Kochaufsatzes sind so dimensioniert, dass auch im Betrieb jederzeit Brennmaterial in den Feuerhand Pyron nachgelegt werden kann.

Noch mehr Möglichkeiten mit dem Kochaufsatz



Die Pyron Plate ist mit dem mitgelieferten Kochaufsatz aber noch vielseitiger nutzbar. Denn damit kann auch während der Grillphase noch ein Topf, ein Kessel oder eine Pfanne erhitzt werden. Der Kochaufsatz ist ein breiter Metallring, der mit seinen 14 cm Durchmesser auf der Mittelöffnung der Feuerhand Pyron Plate aufsitzt. Er verhindert, dass Speisen beim Grillen in den Pyron hineinfallen. Auf den drei oberen Auflagepunkten finden Topf, Kessel & Co sicheren Halt und stehen damit auf einem leistungsfähigen Kocher. Falls die Feuerhand Pyron Plate einmal nicht zum Zubereiten von Speisen genutzt wird, erweitert sie trotzdem den Nutzen der Feuertonne, denn jetzt dient sie auch der Zubereitung heißer Getränke wie Punsch, Kaffee oder Tee. Ein weiteres Feature: Die Aussparungen an der Wand des Kochaufsatzes sind so dimensioniert, dass auch im Betrieb jederzeit Brennmaterial in den Feuerhand Pyron nachgelegt werden kann.

Gesund Grillen mit der Pyron Plate

Die Pyron Plate nutzt nur indirekt die Hitze des offenen Feuers im Feuerhand Pyron, dass durch die Holzvergasung weitgehend rauchfrei brennt. Auf der Pyron Plate entsteht eine Patina, die mit jeder Benutzung vollkommener wird. Sie unterstützt die Bildung schmackhafter Röstaromen und sorgt dafür, dass die Speisen kaum festbrennen. Grillen auf der Pyron Plate kann daher schonend und mit wenig Fettzugabe erfolgen. Überschüssiges Fett läuft durch die Wölbung nach innen ab. Es entsteht der typische Plancha Geschmack, der die Zubereitung von Speisen auf diese Weise so beliebt macht.



Einfache Reinigung nach dem Grillvergnügen

So pflegeleicht wie der Feuerhand Pyron ist auch die Pyron Plate. Am Anfang wird die Stahlplatte einmalig eingebrannt, was Liebhabern geschmiedeter oder gusseiserner Pfannen ein vertrauter Vorgang ist. Dabei entsteht die Grundlage für eine lebenslange Patina, die sich mit jeder Benutzung intensiviert und die guten Eigenschaften der Pyron Plate ständig verbessert.

Nach der Verwendung kann die Platte einfach mit klarem Wasser ohne Spülmittel und mit Schwamm, Spachtel oder Schaber gereinigt und abgetrocknet werden. Sie ist dann für das nächste gesellige Grillvergnügen bereit.

Demnächst im Handel

Die Pyron Plate ist zu einem Preis von 119,99 Euro UVP ab Mitte November und damit pünktlich zum Start der Winter-Grillsaison im qualifizierten Fachhandel erhältlich. Den Feuerhand Pyron gibt es dort bereits zum Preis von 189,99 Euro UVP zu kaufen. Beide Produkte gibt es auch im Feuerhand Webshop unter www.feuerhand.com.

Für Ihre Berichterstattung fordern Sie bitte hoch aufgelöstes Bildmaterial an.

Ihr Ansprechpartner für alle Presseanfragen:

M. Helfert

Telefon: +49 (0) 391 – 400 26 05

E-Mail: presse@feuerhand.com

Daten Feuerhand Pyron Plate

LIEFERUMFANG:

1. Pyron Plate Grillplatte
2. Kochaufsatz
3. 3 x Arme Trägergestell mit Plattenhaken
4. 6 x Inbusschrauben
5. 6 x Muttern für Inbusschrauben
6. 12 x Unterlegscheiben
7. Bedienungsanleitung (DE / EN / FR)

TECHNISCHE DATEN:

- Durchmesser Pyron Plate (gesamt): 57 cm
- Durchmesser Öffnung für Brennmaterial: 13 cm
- Außendurchmesser Kochaufsatz: 14 cm
- Gesamtmaße Pyron Plate zusammengebaut
- (H x B x T): 13 x 60 x 60 cm
- Stärke Pyron Plate: 6 mm
- Gesamthöhe: 13 cm
- Gesamtgewicht: 13,5 kg

PREIS:

119,99 Euro UVP

Über Feuerhand

Feuerhand ist eine Traditionsmarke. Ihre Wurzeln reichen bis in das Jahr 1893. Seit damals stehen Feuer und Flamme im Mittelpunkt. Mit der automatisierten Produktion der Feuerhand Petroleum-Sturmlaternen schrieben die Ingenieure Hermann und Ernst Nier einst deutsche Industriegeschichte. Seitdem ist der Klassiker millionenfach weltweit überall dort zuhause, wo Menschen um ein warmes, zuverlässiges und sicheres Licht zusammensitzen. Heute liefert Feuerhand mit neuen Produkten Tradition und Moderne aus einer Hand. Feuerhand gehört seit 2014 zur Petromax Gruppe und vertreibt seine Erzeugnisse über ein gut ausgebautes internationales Fachhändlernetzwerk mit derzeit mehr als 3000 Verkaufsstellen sowie über einen eigenen Webshop. Petromax wird von Jonas Taureck und Dr. Pia Christin Taureck geführt.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg/Germany

Vertretungsberechtigte Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Jonas Taureck, Dr. Pia Christin Taureck

Telefon: +49 (0) 391 – 400 26 05

Telefax: +49 (0) 391 – 400 26 06

E-Mail: info@feuerhand.com

Eintragung im Handelsregister: Amtsgericht Stendal HRB 13954

Ihr Ansprechpartner

M. Helfert

Telefon: +49 (0) 391 – 400 26 05

E-Mail: presse@feuerhand.com