

+250°

-20°



GOURMET STEIN

Neu in unserer Produktfamilie ist der „Gourmet Stein“ bestehend aus einem Naturstein und einer Servierunterlage.

Aufgrund der hervorragenden Temperaturspeicherung und unikater Optik werden Natursteine für die Zubereitung oder Präsentation von warmen oder kalten Speisen verwendet. Die dafür geeigneten Steine können in einem Temperaturbereich von +250° im Backrohr erhitzt oder bei -20°C im Gefrierschrank gekühlt werden. Auf den erhitzten oder gekühlten Steinen werden die Speisen vorbereitet und in die Servierunterlage eingelegt.

Die Servierunterlage besteht aus mehrschichtig, kreuzweise verleimten Holzschichten um bestmögliche Formstabilität zu erreichen. Holzarten wie zum Beispiel die Thermoeseche die bei der Modifizierung bereits Temperaturen von +250°C ausgesetzt war sind sehr widerstandsfähig bei äußeren Temperatureinflüssen. Durch den verwendeten Klebstoff kann die Servierunterlage in handelsüblichen Gastrogeschirrspülmaschinen gewaschen werden.

Zusatznutzen Werbung

CNC-Technik ermöglicht nicht nur die Herstellung unterschiedlicher Designs, sondern auch ungeahnten Sonder- und Zusatznutzen. Schriftzüge sowie Logos können graviert und gefräst werden und unterstützen somit die Marketing und Werbetätigkeit.

Die individuellen Bretter können perfekt als Werbeträger eingesetzt werden, aber auch als Geschenkartikel ihre Verwendung finden.

In Vorfreude auf eine Kooperation,
mit freundlichen Grüßen
das Team von TRE-ART
info@myjausnbrett.at



Maße: Servierunterlage 420 x 260 x 29 mm
Naturstein 300 x 170 x 10 mm

