



## Fertiggaren – ohne Energie!

Umgangssprachlich auch häufig als Kochkiste bezeichnet, ist das Kochen mit dem Thermotopf® einfach und effizient: Die Speisen werden auf dem Herd kurz angeköcht und anschließend in der Box ohne weitere Energiezufuhr Vitamin schonend fertig gegart.

Im Thermotopf® lassen sich besonders gut Kartoffeln, Reis, Gemüse, Eintöpfe, Suppen, Gulasch, Rouladen, Schweine- oder Rinderbraten zubereiten. Aber auch für die Bio-Küche ist er wie geschaffen – die Zubereitung von Joghurt oder das Anquellen und Garen von Getreide, Dinkel, Erbsen oder Gries werden mit dem Thermotopf® zum Kinderspiel. Darüber hinaus lassen sich die Speisen nach dem Fertiggaren

im Thermotopf® über einen langen Zeitraum warmhalten. Wer möchte kann ihn aber auch zum Kalthalten von Speisen benutzen.

- hochwertiger Fleischtopf Romana i
- Thermobox aus hochwertigem Kunststoff
- Topf kann auch ohne Thermobox genutzt werden

### Thermotopf®

bestehend aus Fleischtopf Romana i und Thermobox

Best.-Nr:	Ø	Inhalt
6311-236-16 i	16	2,00 l
6311-236-20 i	20	3,50 l

## Der Thermotopf® i

- ideal zum stromarmen Garen und Heißhalten aller Lebensmittel – ganz ohne Aufsicht
- kein Anbrennen und Überkochen der Speisen
- keine schmutzigen Herdplatten
- kein kalt gewordenes Essen

### Garzeiten

Beispiele	Ankochzeit**	Garzeit in der Thermobox**
Kartoffeln, in Stücken	ca. 3 Minuten	ca. 40 Minuten
Möhren, gestiftet	ca. 5 Minuten	ca. 10 Minuten
Blumenkohl, in Röschen	ca. 5 Minuten	ca. 10 Minuten
Broccoli, in Röschen	ca. 2 Minuten	ca. 10 Minuten
Spitzkohl, in Streifen	ca. 3 Minuten	ca. 15 Minuten
Lauch, in Ringen	ca. 3 Minuten	ca. 10 Minuten

\* Die Ankochzeit beginnt mit Erreichen des Siedepunktes.  
\*\* Die Garzeit in der Thermobox entspricht mindestens der Garzeit auf dem Herd.



So funktioniert es: Wasser und Kochgut in den Topf geben, Deckel auflegen, Herd einschalten und Inhalt zum Kochen bringen. Nach einigen Minuten den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen (ca. 20 Sekunden).



Den Topf anschließend in die Thermobox setzen und diese mit dem Deckel verschließen.



Das Essen gart jetzt ohne Aufsicht und ohne weitere Energiezufuhr Vitamin schonend weiter und kann darüber hinaus noch lange Zeit warmgehalten werden. Selbst nach 12 Stunden besetzen die Speisen noch eine Temperatur von ca. 50° C. So sparen Sie Energie, Geld und Zeit!

Weitere Infos und Rezepte rund um den Thermotopf® finden Sie im Prospekt „Fertiggaren ohne Energie!“

