

*Bio-Dünster liebt es schonend und gesund:*  
**Kochen mit viel Dampf dahinter**

**Garen im Wasserdampf liegt voll im Trend. Bei dieser sanftesten Art des Kochens bleiben die Vitamine und Mineralstoffe der Lebensmittel weitgehend erhalten. Gesünder geht's nicht. Ob Gemüse, Fleisch, Fisch oder Geflügel, der Bio-Dünster Citrin von ELO ist immer die perfekte Wahl.**

Ein Bio-Dünster sollten in keiner Küche fehlen, besonders wenn man auf eine gesunde Ernährung achtet. Bestehend aus einem Topf und Dünsteinsatz können



im Bio-Dünster die Lebensmittel vitaminschonend und ohne Fett gegart werden. Das Geheimnis liegt in der besonders schonenden Zubereitung, da durch den Wasserdampf weniger lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe verloren gehen. Dank der Bodenlochung beim Dünsteinsatz kann sich der Dampf im Topf gleichmäßig verteilen, ohne dass die darin Lebensmittel mit der siedenden Flüssigkeit am Topfboden in Berührung

kommen. Dadurch werden die wasserlöslichen Nährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe u.a.) weit weniger ausgelaugt als beim Kochen oder Garziehen.

Weiterer Vorteil ist, dass der typische Eigengeschmack von gedämpftem Gemüse, Fleisch und Fisch erhalten bleibt und sogar verstärkt wird. Da das Gargut unbewegt im Dünsteinsatz ruht, behält es ebenfalls seine Form. Es sieht nicht nur appetitlicher aus als Gekochtes, sondern auch die natürlichen Farben bleiben erhalten. Alles schmeckt saftig und intensiv und hat Biss (al dente).

... 2



Der Bio-Dünster mit energiesparenden Kapselboden kann auf allen Herdarten (auch Induktion) eingesetzt werden. Der hochwertige Edelstahl sorgt für große Verschleißfestigkeit und Langlebigkeit. Backofenfest bis 240 Grad Celsius (mit Deckel 180 Grad Celsius) lässt sich der Topf problemlos zum Reinigen in die Spülmaschine geben.

ELO gewährt 4 Jahre Garantie auf den Bio-Dünster Citrin. Weitere Topfvarianten in unterschiedlichen Größen und eine Stielkasserolle gibt es in der gleichnamigen Serie. Dieses zeitlose und formschöne Kochgeschirr mit der hochglanzpolierten Oberfläche ist eine Augenweide auf jedem Tisch.

Erhältlich im Fachhandel und Beratungshandel

Unverbindlicher Verkaufspreis:

Bio-Dünster Citrin, ø 18 cm, Topf 2,0 l Inhalt, Dünsteinsatz 1,6 l Inhalt, Edelstahl 18/10, 59,90 €



Pressekontakt:

Sandra Fischer  
[s.fischer@elo.de](mailto:s.fischer@elo.de)

