

Wie geschaffen für das königliche Gemüse:
Spargeltopf mit dem gewissen Extra

Feinschmecker und Genussmenschen freuen sich jedes Jahr aufs Neue, wenn die Spargelsaison wieder beginnt. Damit das königliche Gemüse auch perfekt gelingt, kommt es auf die optimale Zubereitung an. Der Spargeltopf aus der Serie Citrin von ELO hat nicht nur die entscheidenden Zentimeter Höhe für den vollkommenden Genuss, sondern eignet sich auch fürs wasserarmes und vitaminschonendes Garen.

In diesem Spargeltopf aus hochwertigem Edelstahl 18/10 fühlt sich das edle Gemüse rundum wohl. Der herausnehmbare Korb ermöglicht das aufrechte Garen der Spargelstangen und macht somit ihnen das Leben leichter. Gebündelt mit Baumwoll- oder Küchengarn können die empfindlichen Köpfe nicht abbrechen und bleiben auch beim Herausheben des Korbes unversehrt in ganzer Größe. Durch das feinmaschige Drahtgeflecht fließt die Garflüssigkeit schnell ab, so dass die übrigen Speisen auf dem Teller nicht verwässert werden, wenn die Spargelstangen dazu gegeben werden.



Dieser praktische Spargeltopf zeigt sich auch in der übrigen Jahreszeit nützlich, etwa beim Kochen von Nudeln, Spaghetti oder anderen Teigwaren. Eine Volumenskala auf der Innenseite des Topfes erleichtert einem das Abmessen von Flüssigkeit wie auch der stoßfeste Glasdeckel, der Sichtkochen erlaubt. Darüber hinaus eignet sich dieser vielseitige Topf mit energiesparenden Kapselboden zum Dünsten von Gemüse. Geeignet für alle Herdarten ist er backofenfest bis 240 Grad Celsius (mit Deckel bis 180 Grad Celsius) und spülmaschinengeeignet.

... 2



ELO gewährt 4 Jahre Garantie auf diesen formschönen wie funktionellen Spargeltopf.

Erhältlich im Fachhandel und Beratungshandel

Unverbindlicher Verkaufspreis:

Spargeltopf Citrin, ø 16 cm, 21,5 cm hoch, Edelstahl 18/10, 59,90 €



Pressekontakt:

Sandra Fischer
s.fischer@elo.de

