Bewusste Ernährung mit Spaßfaktor! - Mit einem Wok für den Kugelgrill gesunde, aromatische Köstlichkeiten zaubern

(epr) Ob Detox-Smoothies, Fitness-Drinks oder Heilfasten – in der heutigen Zeit sind wir unentwegt auf der Suche nach neuen Trends und Innovationen, die zu unserer Gesundheit beitragen und uns fitter machen. Bei allem, was wir in dieser Hinsicht tun, sollten wir jedoch den Genuss- und Spaßfaktor nicht aus den Augen verlieren. Dass eine bewusste Ernährung nämlich auch Laune machen kann, beweist raffiniertes Zubehör für den Kugelgrill.

Frei nach dem Motto „Europa trifft Asien“ haben Liebhaber der gesunden Küche nun die Möglichkeit, aromatische asiatische Gerichte unter freiem Himmel zuzubereiten. Wie das gehen soll? Ganz einfach: mit dem WOK’N BBQ von MOESTA-BBQ. Dank der Experten aus Löhne können Grillfans ihren Kugelgrill mit einem Durchmesser von 47, 50, 57 oder 60 Zentimetern mit wenigen Handgriffen zu einer Wok-Station umfunktionieren. Sind der rostfreie Wok-Einsatz und der AblageRing aus Edelstahl montiert, darf je nach Anzahl der Gäste mit der entsprechenden Menge an Kohle und zusätzlich Holz eingeheizt werden. So schlagen die Flammen um den Stahl-Wok und sorgen dafür, dass der Rand ausreichend temperiert wird, um den Inhalt heiß zu halten. Zugleich bündelt sich die Hitze unten in einem zentralen Punkt. In Kombination mit dem Material des Woks, das für seine guten Wärmeleiteigenschaften und seine Langlebigkeit bekannt ist, lassen sich auf diese Weise in Sekundenschnelle aromatische, fettarme Köstlichkeiten zaubern, die eine gelungene Alternative zu dem üblichen Grillgut wie Würstchen oder Steaks darstellen. Wie wäre es beispielsweise mit einer knackigen Gemüsepfanne und zarten Rindfleischstreifen oder Garnelen oder mit einem rein vegetarischen Gericht? Egal ob Fleischliebhaber oder Vegetarier – hier kommen alle Genussmenschen voll auf ihre Kosten. Das Tolle: Dank der schonenden Zubereitung bleiben alle wichtigen Vitamine und Nährstoffe im Gemüse, Fisch oder Fleisch erhalten. Da macht das Grillevent gleich doppelt Spaß. Und damit beim „Wokken“ garantiert alles glatt läuft, darf sich jeder Hobbykoch zusätzlich über einen praktischen Wok-Löffel freuen. So kann die Grillsaison getrost starten. Weitere Informationen zum raffinierten Zubehör von MOESTA-BBQ hält der Hersteller unter www.moestabbq.de bereit.

Bild 1:

Frei nach dem Motto „Europa trifft Asien“ haben Liebhaber der gesunden Küche mit dem WOK’N BBQ die Möglichkeit, aromatische, fettarme Gerichte unter freiem Himmel zuzubereiten – beispielsweise eine knackige Gemüsepfanne.

Bild 2:

Der Clou ist der Kamineffekt des WOK’N BBQ: Die Flammen sorgen dafür, dass der Rand ausreichend temperiert wird, um den Inhalt heiß zu halten. Zugleich bündelt sich die Hitze unten in einem zentralen Punkt. So beträgt die Garzeit nur wenige Sekunden.

Bild 3:

Der Wok wird aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Das Material überzeugt nicht nur durch gute Wärmeleiteigenschaften, sondern auch durch Langlebigkeit.



<http://www.easy-pr.de/publish/viewfull.cfm?objectid=a28a5423_b85f_b3e8_ff461bb1d8a2a4dd#>

<http://www.easy-pr.de/publish/viewfull.cfm?objectid=a28a5423_b85f_b3e8_ff461bb1d8a2a4dd#>

http://www.easy-pr.de/publish/viewfull.cfm?objectid=a28a5423\_b85f\_b3e8\_ff461bb1d8a2a4dd#