

Ist es Ihnen schon einmal passiert, dass Sie ein Schnitzel oder ein Steak zu lange gebraten haben?



# WIR VERÄNDERN DIE WELT DES BRATENS!

Immer saftiges Fleisch oder Fisch!

## BRATmet55®

BRATZEIT-FORMEL:

55 Sek. je cm DICKE / je SEITE braten



**Gerät zeigt die BRATZEIT an**  
(hier z.B. - zeigt 1:50 Min. = 2 cm DICK)

**STARTEN**  
die angezeigten Sekunden

Das Gerät brummt  
**WENDEN**  
man wendet das Fleisch

**Neu STARTEN**  
Gerät zeigt (neu) die BRATZEIT: 1:10 Min.

das Gerät brummt  
**FERTIG GEBRATEN!**

**EINSTECHEN** zur Messung  
- der Dicke des BRATSTÜCK  
- Errechnung der BRATZEIT

Sie können aber **SOFORT + GRATIS** die "BRATmet 55" Latte nutzen:  
- Nur für den privaten Gebrauch! -  
Ausdrucken, ausschneiden, auf Karton aufkleben!

1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	← = cm cm "DICKE" "ablesen"
0:55	1:50	2:45	3:40	4:35	5:30	

**"BRATmet 55"® LATTE**  
SEITLICH ANHALTEN  
GGF. MESSER AUFLEGEN / GANZER FISCH

# KRICHEL-FISCH



Unser **SOO** FRISCHER FISCH - **SEKUNDEN/MINUTEN** -genau!!- **GEBRATEN/GEGRILLT** - ist ein "saftiges" **GESCHMACKS-ERLEBNIS!**

## "BRATmet 55"®