KOCHEN IM FREIEN MIT LAUBHÖLZERN ALS ENERGIEQUELLE

DIE GUTE ART LEBENSMITTEL ZUZUBEREITEN

Der Herdgriller „Gerhard kocht" ist ein einzigartiges, mobiles Objekt mit vielen praktischen Details, welches für Kochen, Grillen, Garen, Backen und Räuchern gleichermaßen geeignet ist.

ENERGIEAUTONOM | ÖKOLOGISCH | CO2-NEUTRAL
EIN GERÄT FÜR ALLES

STUDIO SIMONSON

Handwerk mit Sinn fürs Leben

„Ich bin ein echter Tiroler"

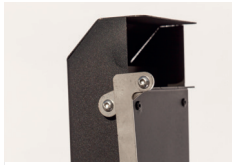
KLUG AUSGETÜFTELT

Box für Zündmaterial

effiziente Holzgasflamme >900°

Parkplätze für Wok und Pfanne

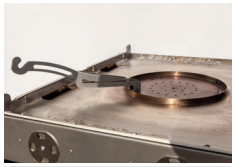
High-Tech Brennkammer



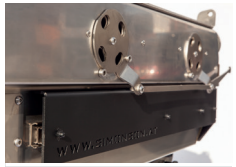
Gluthitze rein oder raus

ausklappbare Schubhilfe

Rohrschublade Länge 55 cm



Kocheisen Einsatzplatte



Lüftungsschieber heiß oder warm

Brennstoff gut getrocknetes Laubholz

Brandeisen Einsatzplatte

10 Jahre Garantie auf den Griller aus Edelstahl (1.4841 - 1.4571 hitze-, säure- und rostbeständig)

schnell bereit: heißes Aufgusswasser für Kaffee und Tee

gut aufgelegt und Platz: dicke Teppanyakiplatte

Temperatur Überwachung

Schublade mit 3 Kammern in der Mitte Hitzezone bis 350° linke und rechte Kammer sind unabhängig steuerbar von 70° bis 200°

Aschenlade (Asche kann als natürlicher Dünger verwendet werden)

schnell auf das Gaspedal treten und schon geht die Temperatur noch oben

Praktisch: Grill-, Koch- und Feuerbesteck

richtig stabil: ca. 130 kg

Warum „Mann“ ausgerechnet das Modell „Gerhard kocht“ von Studio Simonson verwenden soll:

IN IHM STECKT DER BESTE GESCHMACK FÜR JEDE FRAU

„Die männlichen Instinkte erwachen lassen...“

...einen nahen Bauernladen oder Marktplatz besuchen. Zuerst schauen... gibt es etwas Neues. Ein wenig kosten oder schmecken, vielleicht auch noch verhandeln?

...vielleicht sammeln gehen - hinaus in das nahrhafte Angebot unserer Natur.

Gefühle von Glück und Freude breiten sich aus.

Wahnsinn - ein Simonson Herdgrill im Garten, den Menüplan im Kopf. Die weit geöffnete Heizklappe bekommt eine Ladung gehacktes und gut getrocknetes Laubholz verpasst, die Zündhilfe oben drauf, die Klappe zu.

Jetzt steht der Kreativität am Feuer nichts mehr im Wege.

Heute anders als gestern - im Simonson sind alle Zubereitungsmethoden vereint. Schnell noch zwei, drei Holzstücke nachschüren und los geht's: Es wird geschnitten, filetiert, gehackt, gepresst, gewürzt, gerührt, geschöpft, gekocht, gewokt, gedünstet, gesiebt, gewendet, gebraten, abgeschmeckt, gegrillt, gebacken und vielleicht sogar geräuchert.

Fantastisch - einfach eine Augenweide die zubereiteten Speisen, in ihrer Vielfalt.

„Mann“ schenkt feurige Blicke.
Von Freunden vielleicht etwas beneidet, aber für die Frau ein wahrer Held!

Studio Simonson
Schmelzerweg 11
A-6250 Kundl

+43 (0)699 17 50 70 50
info@simonson.at
www.simonson.at
www.facebook.com/simonsongriller