**Gourmetrics Pizza-Stahl**

***High-Tech für das Plus an Genuss…***

In Zukunft kommen knusprig-köstliche italienische Pizzen frisch aus dem eigenen Ofen. Genauso wie die Rosmarin-Crossinis und das Bauernbrot. Der Pizza-Stahl macht’s möglich. Er grillt außerdem Steaks und Gemüse oder Muscheln auf Holzkohle, Gas oder Induktion. Fruchtige Smoothies gefrieren im Handumdrehen zur erfrischenden Eiscreme-Attraktion. Nur etwas für Küchenmeister und Gourmets? Keineswegs. Einsteiger und Fortgeschrittene haben gleichermaßen garantierte Erfolgserlebnisse.

**Aller Anfang ist leicht**

*Auspacken, einsetzen – los geht’s…*

Denn Pizza-Stahl ist sofort einsatzbereit. Auf dem Ofengitter wird er in der obersten Schiene 15 Zentimeter unter dem vorgeheizten Grill platziert. Die vorbereitete Pizza bleibt je nach Dicke für anderthalb bis vier Minuten auf dem Pizza-Stahl im Ofen bis sie goldbraun ist. Übrigens: Pizza-Stahl hat auch nichts gegen Fertigpizzen, wenn es einmal noch schneller gehen muss.

**Die Erfahrung macht‘s**

*Mit Tipps und Tricks zum Sternekoch…*

Erprobt wurden viele Rezepte und Einsatzmöglichkeiten von dem routinierten Gourmetrics-Team. Veröffentlicht ist alles Wissenswerte im Internet. Dort gibt es den Original-Pizza-Stahl in diversen Design-Varianten, rund oder eckig. Ganz nach Bedarf. Eifrig gearbeitet wird an weiteren Innovationen für Küchen, in denen Kreativität, Leidenschaft und High Tech fantasievolle Delikatessen zaubern.

[www.pizzastahl.de](http://www.pizzastahl.de)