

FR 3 caractéristiques exclusives pour obtenir des résultats parfaits de cuisson sur grill
La température idéale pour obtenir de superbes résultats de cuisson
Cuisson maîtrisée pour des grillades délicieuses et saines - Analyse des résidus de cuisson (HAP) par In vivo Labs
La viande saisie est juteuse - Analyse sensorielle sur du filet de bœuf et du rumsteak par SAM Sensory et Marketing International

EN 3 exclusive features for perfect grilling results
Ideal temperature for great cooking results
Controlled cooking for delicious and healthy grilling - Cooking residues (PAH) analysis by In vivo Lab
The seared meat is juicy - Sensory test on beef fillet and rump steak by SAM Sensory and Marketing International

NL 3 exclusieve eigenschappen voor perfecte bakresultaten op de grill
De ideale temperatuur voor perfecte bakresultaten
Gecontroleerde baktijden voor heerlijk en gezond grillen - Analyse van de bakresten (HAP) door In vivo Lab
Het gebraden vlees is sappig - Zintuiglijke analyse op runderfilet en biefstuk door SAM Sensory en Marketing International

DE 3 exklusive Studienergebnisse für perfekte Grillresultate
Ideale Temperatur für perfekte Ergebnisse beim Garvorgang
Kontrolliertes Garen für köstliche und gesunde Grillgerichte - Analyse der Garreststoffe (HAP) durch In vivo Labs
Das gegrillte Fleisch ist saftig - Sensorische Analyse von Rinderfilet und Rumpsteak durch SAM Sensory und Marketing International

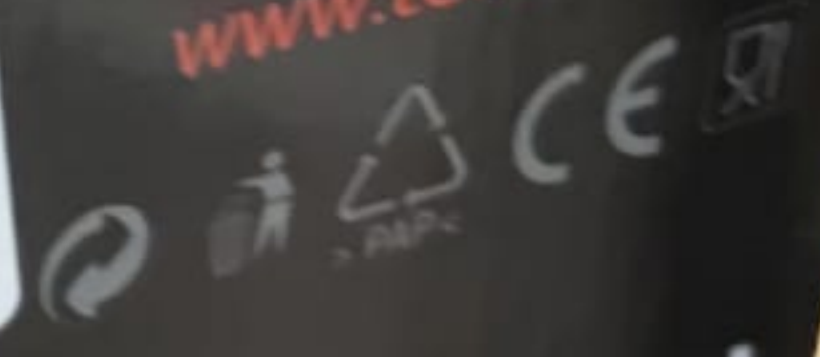
ES 3 características exclusivas para obtener unos resultados óptimos en el asado
Temperatura ideal para obtener excelentes resultados de cocción
Cocción controlada para un asado delicioso y sano - Análisis de residuos de cocción (HAP) realizado por In vivo Labs
La carne asada queda jugosa - Evaluación sensorial del filete de res y el bistec de malpa realizado por SAM Sensory y Marketing International

PT 3 recursos exclusivos para um grelhado perfeito
A temperatura ideal para obter resultados de cozimento perfeitos
Cozimento controlado para grelhar de forma saudável e saborosa - Análise de resíduos cozimento (HAP) pela In vivo Labs
A carne grelhada fica succulenta - Análise sensorial do file de bife e de picanha pela SAM Sensory e Marketing International

EL 3 αποκλειστικά χαρακτηριστικά για τέλεια αποτελέσματα στο φέσιμο
Ιδανική θερμοκρασία για τέλεια μαγειρικά αποτελέσματα
Ελεγχόμενο μαγείρεμα για γευστικό και υγιεινό μαγείρεμα - Μετρήσεις υπολειμμάτων (HAP) analysis από In vivo Labs
Το τηγανισμένο κρέας είναι ζουμερό - Ανάλυση γεύσης κρέατος από τηγανισμένο κρέας από In vivo Labs

YY3870FB
700342 431117
CMMF:6100003111
1 REF: 7211002008
KIT OPTIGRILL + XL
PROD: 101110001
CE
22D1679B - 3021

www.tefal.com



OptiGrill[®] XL

