



SELAS
HOTBRIDGE
Adaptive Induktion

SELAS HOTBRIDGE - Das Original - Made in Germany!

Produktbeschreibung

Die Idee ist nicht alleinig von uns, das wollen wir uns auch nicht anmaßen. Aber als Ergebnis **unserer** Realisierung der Idee, ist unsere **HOTBRIDGE** in Form und Qualität der Ausführung unübertroffen einzig auf dem Markt!

Spezielle Legierung und aufwendiges Herstellungsverfahren aus einer Meisterschmiede machen die Platte aus hochwertigem Edelstahl induktionsfähig. So macht die **HOTBRIDGE** auch auf einem edlen Induktionskochfeldes optisch eine "einwandfreie Figur"!

Die Adapter Platte hat einen Durchmesser von 22 cm und verfügt über drei kleine "Füßchen". Damit wird etwas Abstand von der Oberfläche erreicht und ein "ansaugen" oder "schwimmen" auf dem Induktionsfeld vermieden (ein Detail, wodurch sich unsere **HOTBRIDGE** von Billiganbietern abhebt). Weiterhin ist die Auflagefläche mit Rillen versehen, so dass Überlaufen etwas abgefangen wird.



Die Platte ist metallisch und sollte nicht auf das Kochfeld geworfen werden! Kratzer oder größere Beschädigungen könnten die Folge sein! Unnötiges herumrutschen vermeidet zudem auch Kratzspuren und Ihr Induktionskochfeld behält für viele Jahre ihr schönes Aussehen!

Übrigens ist uns bekannt, wie Ihnen sicher auch geläufig, dass es auch induktionsfähige Espressokocher gibt. Aber Achtung! Wenn der Kocher im Durchmesser kleiner als Ihr kleinstes

Kochfeld ist, wird sich das Induktionsfeld, auf Grund der zu gering bedeckten Fläche, nicht einschalten!

Unsere **HOTBRIDGE** wird einfach auf das Induktionsfeld gelegt und darauf verwenden Sie Ihren **Edelstahl-, Keramiktopf, Kupfertöpfe und Kupferpfannen, Espressokocher, Caquelon Topf** oder ähnliches, wie bisher auf Cerankochfeld oder der Elektroplatte.

Die Vorteile von metallfreiem Kochen in Keramik (aber auf Induktion) – gerade für die ayurvedische Küche könnten mit unserer **HOTBRIDGE Induktions - Adapter - Platte** ebenfalls wieder voll genutzt werden.

Die **HOTBRIDGE** ist so gefertigt, dass sie in der Lage ist die Energie Ihres Induktionsfeldes umzusetzen und an den Kochtopf abzugeben. Achtung! Dabei wird die Platte natürlich heiß. Das wird für die meisten Personen am Herd normal sein, aber es muss gesagt werden!

Also lassen Sie nach der Verwendung Ihre **HOTBRIDGE** einfach auf dem Kochfeld liegen, bis sich Abkühlung eingestellt hat oder Sie lassen sie einfach dauerhaft liegen! Der nächste Espresso ist ja vielleicht bald wieder fällig!

Somit sind Sie mit unserer **HOTBRIDGE**, dem Adapter für Induktion, in der Lage all die Behältnisse zu benutzen, die einfach bei der Zubereitung ganz bestimmter Gerichte für Sie unabdingbar sind.

Nachteile oder irreführendes sollen nicht verschwiegen werden, wenngleich die sich auch selbst erklären. Die Hauptmerkmale des modernen Induktionskochfeldes, nämlich schnelle Reaktionszeit, dadurch Energieeinsparung und relativ "kalte Kochfelder" sind nur noch eingeschränkt vorhanden (eigentlich logisch). Hätten wir dafür auch noch die Lösung, wären wir sicher in einer anderen Liga vertreten!



Aber gegenüber dem herrlichen Geschmack des Espresso aus der **Bialetti** ist auch das relativ!

Auf die Adapterplatte **SELAS HOTBRIDGE** gewährt der Hersteller zwei Jahre Garantie.

Ein unverzichtbares Zubehör für Induktion!

Einzelpreis: 69,50 EUR

(incl. MwSt + Versandkostenanteil 6,50 €)

Für Wiederverkäufer oder Interessenten für größere Stückzahlen empfehlen wir mit uns Verbindung für Konditionsabsprachen aufzunehmen.

Wir wünschen Ihnen mit der **HOTBRIDGE viel Freude,
alle Genüsse dieser Welt
und zählen auf Ihre Empfehlung!**