JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de
www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 05.11.2026
Angebotnummer: 1793869159

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	**Wellgrate Alu-Rost Gastrobräter Nachrüstset 3** Hersteller: K+F EAN: 4060597000216	**396,00 EUR**

inkl. 19 % MwSt.:	63,23 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	**396,00 EUR**

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

DPS Wellgrate ALU-Rost - EINFACH, ENTSPANNT GRILLEN

Perfektes und einzigartiges Grillsystem für mehr Freude am Geschmack. Der **DPS Wellgrate Alu-Rost** 4-teilig (595 x 470 mm) für ihren **3-flammigen Gastrobräter**– folgende Merkmale zeichnen ihn aus:

Durch die wellenförmige Kontur mit Überlappungen tropfen Fett und sonstige Flüssigkeiten auf integrierte Rinnen. Gesundheitsschädlicher Fettbrand und eine unangenehme Rauchentwicklung gehören der

Vergangenheit an. Die Grillverschmutzung wird wesentlich reduziert. Durch die stark leitenden, dickwandigen Aluminiumprofile entsteht eine hohe Hitzespeicherung und optimale Verteilung auf der gesamten Grillfläche. Der Wellgrate-Grillrost eignet sich nicht nur hervorragend für Steak Branding sondern auch für feines Grillen, wie z. B. Jakobsmuscheln, Fisch, Gemüse oder Pilze. Perfekte Grillergebnisse mit dem Alleskönner Rost auf jedem Gastrobräter.

Gesund, einfach und kreativ. Durch die innovative Wellenform gelangt das gewünschte Grillaroma an das Grillgut. Es entsteht somit kein gesundheitsschädlicher Fettbrand und die Rauchentwicklung wird erheblich reduziert.

Die Steak-Seite für ein perfektes Fleischbranding. Durch die punktuelle hohe Hitzeabgabe entsteht die erwünschte Karamellisierung (Maillard Reaction). Die Breitseite für ein perfektes Mikrobranding. Durch die feingerippte Auflagefläche und die sehr glatte Oberfläche wird ein Anhaften vermieden, perfekt für Fisch, Gemüse, Pilze, usw. geeignet. Großflächige, senkrechte Öffnungen sorgen für einen optimalen Hitze- und Aromadurchgang.

Die Wellgrate Roste bestehen aus einer speziellen harten Aluminiumlegierung und werden in einem Herstellungsschritt passiviert. Hierfür wird das Aluminium in einem speziellen Verfahren elektrisch oxidiert (harteloxiert). Dadurch bildet sich auf der Oberfläche* eine Schicht aus Aluminiumoxid. Diese Schicht ist gesundheitlich unbedenklich und sehr hart. Auf diesem Wege wird das Aluminium nach außen hin versiegelt und kann nun bedenkenlos mit Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden.

Zur Beachtung:

Für die Reinigung des Wellgrate Rost keine Spülmaschinen-Mehrphasen-Reinigungstabs verwenden! Die Inhaltsstoffe vieler dieser Reinigungstabs sind sehr aggressiv. Durch die Verwendung dieser Tabs kann ein galvanischer Prozess in Gang gesetzt werden, welcher den Alu Rost verfärben lässt und sogar Löcher in das Metall fressen kann.

Verwenden Sie daher für die Reinigung in der Spülmaschine ein entsprechendes Alu-Geschirr geeignetes Spülmaschinen- Reinigungspulver oder entsprechenden Flüssigreiniger.