

Januar 2020

Special Roasting Tray – Der Universalbräter mit innovativer Bratensaft-Funktion

Außen kross, innen butterweich und vor allem saftig: So soll der perfekte Braten sein. Natürlich darf eine leckere Soße nicht fehlen – und davon bitte möglichst viel! Ganz egal ob Geflügel, Braten, Fisch oder Gemüse, auf dem Bratenblech des innovativen SRTs - bekannt aus ProSieben Das Ding des Jahres - wird jedes Gericht zum kulinarischen Highlight.



BU: Mit dem Special Roasting Tray wird jeder Braten zum kulinarischen Highlight.

Innovationsgeist für die traditionelle Küche

Das Special Roasting Tray ist eine echte Innovation in Sachen Braten und Dünsten. Es produziert mindestens 3-mal mehr Soße als herkömmliche Bräter und Bratenbleche. Bei einer 4kg schweren Pute erhält man ungefähr einen halben Liter Bratensaft. Dadurch ist der Zusatz von Bratenfond nicht mehr notwendig. Anders als in handelsüblichen Brättern, bleibt am Ende des Bratvorgangs nicht nur Fett, sondern auch noch so viel Bratensaft übrig, dass sich das ungesunde Fett ganz leicht abschöpfen lässt.



Design trifft Funktionalität

Dank des speziellen Lochdesigns des SRT-Bratenblechs bleibt der austretende Bratensaft selbst bei hoher Hitze im Auffangbehälter erhalten. Ein Verdampfen wie bei herkömmlichen Brättern wird durch das spezielle Lochblechdesign verhindert.



Mehr Soße bitte!

Der einzigartige Ablasshahn mit Auf-/Zu-Funktion gewährleistet eine einfache Entnahme der Soße. Während des Bratens kann mit Hilfe des Hahns ganz ohne Verletzungsrisiko und direkt im Ofen, die gewünschte Menge Bratensaft abgossen werden. Dieser kann zum Übergießen des Gerichts oder zum Zubereiten der Soße verwendet werden.

Dampfgaren – gesund Kochen leicht gemacht

Wer lieber etwas Leichteres als einen Braten auf dem Sonntagstisch haben möchte, kann das SRT auch als aromatisierenden Dampfgarer verwenden. Egal ob Fisch, Wild, gegrilltes Gemüse oder asiatische Wan-Tan-Teigtaschen, fast jedes Gericht kann problemlos gegart werden. Dazu einfach den Auffangbehälter mit Wasser oder Wein und den gewünschten Zutaten füllen. Nach dem Erhitzen des Fonds das Gargut auf das Lochblech legen. Bei Fischgerichten bieten sich neben Gewürzen z.B. Zitronen, Karotten und Kräuter an. Durch den Ablasshahn kann die Soße nach dem Garen mühelos entnommen und verfeinert werden.



Egal ob gebraten oder gegart wurde, wenn das Gericht fertig ist, kann das SRT vom Ofen gleich auf den Tisch gestellt werden. Dank der schnitt- und kratzfesten emaillierten Oberfläche kann das Brat- und Gargut direkt auf dem Blech zerteilt und auf dem Teller serviert werden. Ganz zum Schluss: Teller unter den Ablasshahn halten, Soße übergießen und schmecken lassen!

Anwendungsbeispiele



Presseinformation

- Schweinebraten
- Rinderbraten
- Schinken
- Haxen
- Lamm



- Wild
- Truthahn/Pute
- Chicken Wings
- Ente
- Gans



- Huhn
- Fisch



- Gemüse



Tipp: Auch für Tiefkühlgemüse und zum Aufbacken geeignet.

Der Erfinder

Benno Kuttruff ist Hobby-Koch und arbeitet seit 2 Jahren an seiner Erfindung dem Special Roasting Tray. Gemeinsam mit Zenker wurde der erste Prototyp aus Metall hergestellt und bis zur Serienreife an Design, Funktionalität und Qualität gefeilt. Am 05. Februar 2020 ist der innovative Bräter in der Fernsehshow „Das Ding des Jahres“ um 20:15 Uhr auf ProSieben zu sehen.

Über Zenker

Zenker, der Backformenhersteller aus dem bayerischen Aichach, verknüpft über 130 Jahre lang Qualität und Tradition mit immer neuen Ideen und echten Innovationen für den Backspaß zu Hause. Wenn du siehst, dass es schmeckt, ist es Zenker!

January 2020

Special Roasting Tray – Universal roasting tray with innovative gravy function

The perfect turkey: crispy outside, with a buttery soft and juicy centre. And don't forget delicious gravy – and plenty of it! No matter whether you are cooking chicken, fish, roast beef or vegetables, the innovative SRT roasting tray makes every dish a culinary masterpiece.



Image caption: The Special Roasting Tray makes every roast a culinary masterpiece.

A spirit of innovation for traditional cuisine

The Special Roasting Tray is a true innovation for roasts and stews. It produces at least 3x more gravy than traditional roasting pans and tins. With the tray, a 4kg turkey creates around half a litre of gravy. This eliminates the need for additional stock. In contrast to traditional pans, roasting produces not only fat, but also plenty of meat stock as well, allowing you to skim off the unhealthy fat.



Design meets function

Thanks to the specialised, perforated design of the SRT roasting tray, the collection pan retains meat stock, even at high heat. The specially designed perforated tray prevents stock from evaporating, as it does with traditional roasting pans.



More gravy, please!

The unique drain with open/closed function makes draining the meat stock easy. You can use the drain to pour off as much stock as you want while roasting, directly from the oven and with no risk of injury. Use the stock to baste your dishes or prepare gravy.

Steam cooking – healthy foods made easy

If you are looking for something lighter than a roast for your Sunday dinner table, then use the SRT as an aromatic steam cooker. Whether you are cooking fish, game, grilled vegetables or wonton dumplings, the pan handles almost any dish with ease. Simply fill up the tray with water or wine and your desired ingredients. After heating the stock, place the foods you want to steam on the perforated sheet. Add herbs, lemons, carrots and spices to your fish. Use the drain to easily remove stock after steaming to add herbs and spices.



Whether you are steaming or roasting, once your meal is ready you can take it straight from the oven to the table. Thanks to the cut- and scratch-proof enamelled surface, you can slice your roasted or steamed dish right on the pan to serve your guests. Then just hold your plate under the drain, add gravy, and enjoy!



Example dishes

- Pork roast
- Roast beef
- Ham
- Pork knuckle
- Lamb
- Game
- Turkey
- Chicken wings
- Duck
- Goose
- Chicken
- Fish
- Vegetables

Tip: Also great for frozen vegetables and crisping foods

The inventor

Benno Kuttruff is a home chef and has been working on his invention, the Special Roasting Tray, for 2 years. He collaborated with Zenker to create the first metal prototype and then fine tune the design, function, and quality of the pan to get it ready for series production.

About Zenker

Zenker, bakeware manufacturer from the Bavarian town of Aichach, has been combining quality and tradition with new ideas and true innovations for home baking fun for over 130 years. When you see how good it tastes, that's Zenker!